

Una stella Michelin a «Strada facendo»

UNA NUOVA stella Michelin brilla sul cielo della città. La 'rossa' guida gastronomica, infatti, ha conferito una stella al ristorante Strada Facendo. Sono tre, quindi, i ristoranti modenesi con una stella: l'Erba del Re, l'Hosteria del Mare e appunto Strada Facendo. Senza contare le due famose e ormai storiche stelle di cui si fregia l'Osteria Franciscana dello chef Massimo Bottura. A onor del vero, tutti si aspettavano quest'anno la terza stella, ma l'anno giusto per il grande riconoscimento pare sia il prossimo. Intanto, però, se Strada Facendo festeggia il successo, retrocede la storica Hosteria Giusti, cui la Michelin ha tolto la stella. Per tanti, «una scelta incomprensibile, perchè la cucina è sempre quella, ossia ottima». E poichè tra gli chef modenesi c'è grande stima e rispetto, i neo premiati dalla Michelin, Emilio Barbieri, chef, e la moglie Rita, sommelier di fama nazionale, non tra-

CHI SALE E CHI SCENDE La Bibbia culinaria francese quest'anno non ha rinnovato il riconoscimento a 'Giusti'

scurano un pensiero affettuoso per Giusti.

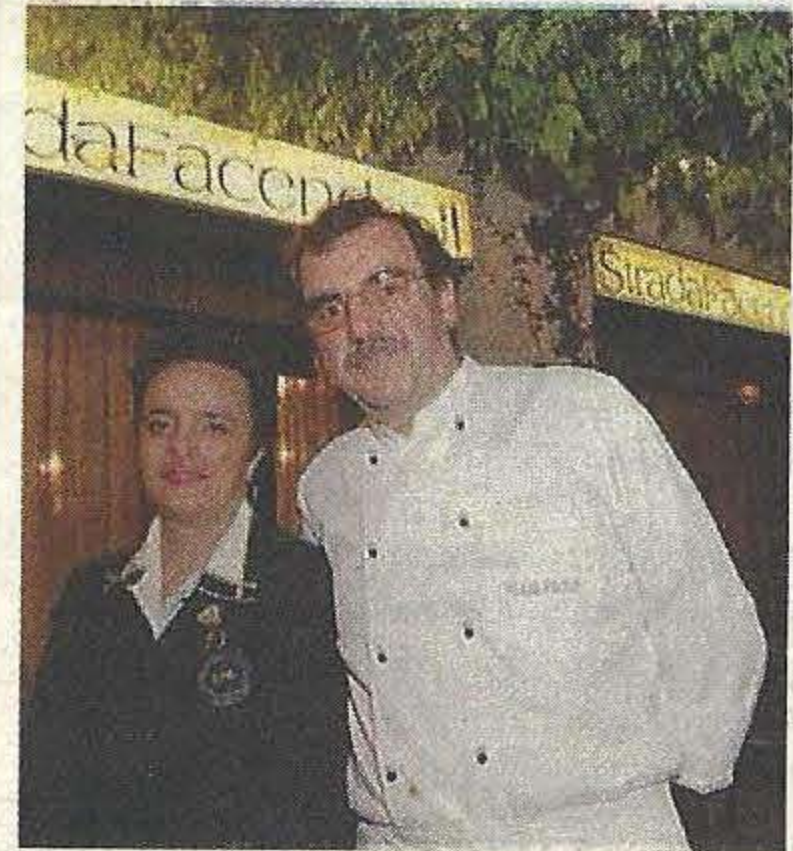
QUANTO A LORO, sono al settimo cielo e raccontano di quando, pochi giorni fa, sono stati invitati alla presentazione della Guida Michelin, edizione 2011. «Mai avremmo pensato che quella telefonata, ricevuta dalla Michelin, cessasse una sorpresa così grande. Siamo andati per rispetto, visto che l'invito era stato così caloroso, ma a cuor leggero» racconta il signor Emilio. Una volta a Milano, però, la sorpresa e le lacrime di commozione. Il ristorante di via Emilia Ovest è stato coronato di una stella. «Per noi, che da diciassette anni lavoriamo con passione e grande sa-

crificio è stata una gioia grande, davvero inaspettata. Siamo contenti, e ringraziamo anche i nostri affezionati clienti e quelli nuovi che di anno in anno ci consentono di mantenere vivo il gusto dell'ospitalità e della cucina fatta con amore».

IL SIGNOR EMILIO deve alla mamma Sarita, proprietaria dell'albergo ristorante Regina di Sassuolo, la sua passione per la cucina. «Oggi _ racconta _ si parla giustamente tanto di cucina del territorio, ma qui, a Strada Facen-

do, da anni prepariamo piatti del territorio, puntando sulla scelta rigorosa della materia prima, come faceva mia madre. I tempi sono cambiati, la cucina è in costante evoluzione e quindi da anni usiamo solo olio extra vergine d'oliva al posto di burro e strutto. Cotture e condimenti leggeri, disposizione curata del cibo nel piatto e materia prima di grande qualità: questa è la nostra filosofia del gusto». Senza dimenticare che la signora Rita, titolata sommelier, aggiunge un tocco prestigioso in tavola, con vini eccellenti e ricercati.

Viviana Bruschi



Emilio Barbieri e la moglie Rita che è un'apprezzata sommelier