

IERI & OGGI

**All'Olimpia
il mare secondo
Cristian e Laura**

La ristorazione modenese oggi non è ascrivibile solamente alla tradizione pura. E' un comparto in continua evoluzione che offre tantissimo e ci permette di cenare ogni sera in un paese diverso dell'Italia e del mondo, assaggiando piatti pugliesi, siciliani, romani, toscani, cinesi, giapponesi, indiani, hawayani. Non di meno la cucina di mare, che in questi anni si è affrancata e ha alzato l'asticella evidenziando interessanti individualità. Come l'Olimpia Restaurant di Viale Storchi, che grazie a ma-

terie scelte siciliane e pesce freschissimo che arriva da Marsala e Mazara del Vallo, lavorato ad arte perché conservi intatta tutta la sua essenza, è diventato in pochi anni un sicuro approdo per chi ama la cucina di mare. Il progetto prende vita grazie alla passione di Cristian Zeoli che inizia apprendendo l'arte dell'accoglienza nel locale dei genitori, frequenta corsi di formazione, visita cantine vitivinicole e importanti insegne, dove cogliere spunti, mentre coltiva in segreto l'idea di un risto-

rante di pesce. Nel 2009 il bar aperto dai genitori quattordici anni prima, evolve in un risto bar con cucina e chef, si ampliano i locali e si acquisiscono nuove competenze, fino alla svolta del 2014 quando il locale muta filosofia, diventando un ristorante di solo pesce, che pochi giorni fa è stato premiato dall'Accademia Italiana della Cucina con il prestigioso 'Diploma Buona cucina 2021'. Undici tavoli e 35 posti ben distanziati, distribuiti in più salette intime e accoglienti, dove Cristian

e Laura esprimono una proposta chiara e autoriale di grande piacevolezza e una cantina con quasi 700 etichette. Tra i must i crudi, con l'ostrica Girardot, vinaigrette di cipolla rossa e aceto di mele; la tartare di tonno, in emulsione leggera di olio e battuti di acciughe, capperi, olive; i paccheri, con gamberi, calamari, pomodorini e zenzero; il riso Acquerello al limone, rosmarino e battuto di gamberi rossi; per finire con il filetto di branzino e gamberi, panato e cotto in piedi.

Luca Bonacini

