

Makoré dà il benvenuto alla primavera con il nuovo menù e due originali percorsi di degustazione in tavola dal 19 aprile

*Creatività e autenticità nell'ultima proposta fine dining
elaborata dagli chef Denny Lodi Rizzini e Gianluca Grego*

Ferrara, 17 aprile 2023 – È arrivata la primavera ad arricchire le tavole di nuovi colori, sapori e profumi. E nel caso di Makoré, il ristorante fine dining situato nel centro di Ferrara, il pesce e il vegetale tornano a sedurre con la loro freschezza i palati degli ospiti. Un menu nuovo, ideato dagli chef Denny Lodi Rizzini e Gianluca Grego, che custodisce la preziosità di alcuni piatti legati alla tradizione della città a cui affiancano proposte che esplorano il territorio per creare di volta in volta piatti sorprendenti e mai banali. Una carta ben radicata al luogo di origine, che strizza l'occhio a suggestioni orientali, senza mai dimenticare la sostenibilità e il no spreco.

Il percorso si snoda tra antipasti, primi, secondi e dessert in un continuo gioco di gusti e consistenze. Posto d'onore ancora una volta al pesce, quello più povero e meno conosciuto che gli chef amano nobilitare attraverso la loro sapiente maestria. Così le tavole di Makoré accolgono il ghiozzo Go (**Ri-sotto al Go, furikake, pesto di alga nori**), lo sgombrò (**Sgombrò marinato, Senape, salsa verde**), il pesce gatto (**Terrina di pesce gatto, mou di mela, teriyaki**), il gambero rosa (**Gambero Rosa, rafano, prezzemolo, uova di lompo**) solo per citarne alcuni, per darne una nuova interpretazione, elegante e contemporanea. Tanta voglia di sperimentare e osare per accompagnare l'ospite in un autentico viaggio alla (ri)scoperta delle materie prime di stagione. Tra le novità il **Soffritto all'italiana**, un antipasto ricco di umami da gustare al cucchiaino. Il classico soffritto è realizzato con carota, cipolla e sedano, il tutto arricchito con crema di cipolla affumicata, a cui si aggiunge una brunoise dei tre ingredienti e concassé di pomodoro. Con il **Brodetto dei Pescatori**, gli chef, celebrando una ricetta tipica che si consumava nelle battute di pesca, portano nel piatto un mosaico di molluschi, crostacei e pesci cucinati separatamente e serviti assieme in un brodo ricavato dalle parti rimaste. Il **Pescato del giorno alla puttanesca** è una reinterpretazione di un classico della tradizione italiana glassato con salsa di pomodoro ristretta a cui vengono aggiunte le olive, i capperi e le erbe aromatiche. Infine, il **Radicchio Tardivo, saba, parmigiano, uovo cotto in negativo** un omaggio alla terra emiliana. Il radicchio tardivo è cotto nel lambrusco, accompagnato con fonduta di parmigiano 36 mesi. Restano in carta il **Pasticcio Estense** e la **Salama in sacchetto**, i due piatti di tradizione locale per eccellenza.

La carta dei dolci si arricchisce di un dessert, non più quattro, ma cinque proposte molto golose in costante dialogo con la primavera e gli ingredienti che questa stagione reca con sé. **Pane pane caramello**, il pane elemento nutrizionale per eccellenza, viene vestito a nuovo per tenere saldo il legame con Ferrara, città dall'antica tradizione panificatoria; nel **Semifreddo ai fiori di acacia e sambuco babà alla camomilla; polline e sorbetto alle erbe di campo** i sapori della primavera e delle erbe di stagione sono racchiusi in un dolce, perfetto per il fine pasto grazie alla sua freschezza. Da non perdere **“La Tenerina di Makoré”**, primo dessert al cioccolato realizzato dallo chef Gianluca Grego dal suo arrivo al ristorante. Una piacevole rivisitazione di un dolce tradizionale ferrarese dalla consistenza morbida servito tiepido con gelato al mascarpone.

Oltre al menù alla carta, Makoré offre due nuovi percorsi di degustazione, entrambi alla cieca, che valorizzano la ciclicità del tempo.

Il primo, **“Physis”**, o **“Tempo della natura”** è una proposta di cinque portate, quattro salati e un dolce per assaporare il mare, la stagionalità e il territorio nelle loro molteplici sfaccettature. La primavera secondo Makoré, intesa come un momento di rinascita e cambiamento, è custodita in questo menu. Il secondo, **“Kayros”**, o **“Tempo opportuno”**, 8 suggestioni che catturano l’occasione del momento giusto per raccogliere quanto di meglio la stagione offre e vivere pienamente l’esperienza di Makoré.

Denny Lodi Rizzini e Gianluca Grego sono due chef che celano la tecnica per concentrare l’attenzione dell’ospite sul gusto e sull’identità che i piatti rappresentano. Accanto a loro, Nicola Mantovani, il nuovo maitre e Isacco Giuliani, il sommelier e responsabile della cantina che propone una selezione di vini (etichette locali e non), che come un binario parallelo esaltano la cucina degli chef affinché l’ospite possa vivere un’esperienza completa.

Makoré è aperto dal mercoledì al venerdì dalle 19.30 alle 22.00
Sabato e domenica dalle 12.30 alle 14.00 e dalle 19.30 alle 22.00

Tel. 0532.092068

Mail: info@makore.it

www.makore.it

Per informazioni e prenotazioni
Tel. 0532.092068

Ufficio Stampa:

Adele Bandera | adele@adelebandera.com | 349.7668012

Erika Del Largo | erika@adelebandera.com | 347.3825895