

il Resto del Carlino BOLOGNA mer, 25 mar 2015

LA CASCINA DEI CAMPI A CASTENASO  
Voto: 7,5

# LA CASCINA DEI CAMPI Casalunga Golf Resort

## Tradizione e fantasia nel verde del golf

### club

*Via Ca' Belfiore 8, Castenaso (Bologna) Tel. 051-6050164 Chiuso domenica sera e lunedì (dal 6 aprile solo il lunedì) Prezzo: 35-45 euro, bevande escluse Ultima visita: 17 marzo*

SI CHIAMA airshot ed è l'incubo di ogni golfista. Si impugna la mazza secondo regola, si imposta la posizione delle gambe e del corpo, si prende la mira, si sferra il colpo e la pallina, nemmeno sfiorata, resta esattamente dov'era. Figuraccia. Ma da qualche mese, al Golf club Casalunga, di colpi a vuoto non se ne vedono più, perlomeno al ristorante. La cucina di Giacomo Galeazzi, marchigiano di 39 anni, è precisa e sicura come il tocco di un veterano del green. E non manca certo di fantasia, come è noto a chi ha avuto modo di apprezzare l'opera dello chef ai Carracci e, prima ancora, da Cristy ad Anzola. Da dicembre Galeazzi gestisce La cascina dei campi, il ristorante di un golf club tradizionalmente attento alla buona cucina (anche il geniale e istrionico Cesare Marretti è passato da questi fornelli). Il menù è stimolante e intelligente. Le tagliatelle al ragù e gli altri buoni piatti di cucina bolognese servono a assicurare l'ala tradizionalista della clientela. LA VENA creativa dello chef emerge nelle proposte più originali: pane cipolla uovo e parmigiano; tagliatelle alle alghe con alici burrata e broccoli; quaglia e fegato grasso d'anatra, per fare solo qualche esempio. È una cucina attuale e gioiosa, dai risultati sempre interessanti, con picchi notevoli come la palamita cruda e cotta con cicoria ricotta e mandarino. Carta dei vini succinta ma adeguata, a prezzi nella norma. Menù degustazione di quattro portate a 38 e 42 euro. Si cena, anche se non si è soci del golf club, in una sala accogliente e tranquilla. Pietra a vista, arredi rustico-chic, dettagli raffinati, travoni in legno che fanno di antico. Piacevoli nella buona stagione i tavoli all'aperto, con vista sulla partenza delle nove buche e su una rilassante campagna che non sembra emiliana. In ogni caso è consigliabile non rinunciare al dessert. Una sorprendente interpretazione della zuppa inglese mette d'accordo tradizionalisti e innovatori: imperdibile. [bassinimauro@gmail.com](mailto:bassinimauro@gmail.com)