



L'interno del "Buffet dell'orto" in via Vignolese e i piatti del locale. In passato un normale negozio di frutta e verdura

Serena Arbizzi

Frutteria, gastronomia e ora... anche insalateria e tortelleria per chi vuole gustare un pasto all'insegna della salute e della genuinità.

Tutto questo si trova nel cuore di Modena, più precisamente in via Vignolese e prende il nome di "Buffet dell'orto", un ampio e colorato ventaglio di offerta che non spazia solo tra tanti tipi di verdure, ma arriva fino alla pasta fresca e alla carne.

Il punto ristoro è incastonato nel negozio di frutta e verdura che negli anni si è trasformato fino a proporre anche l'offerta di pasti. Alla guida del locale ci sono Alessandro Bonazzi con sua moglie, Margot Mazzoli, insieme allo staff indaffarato tra punto vendita e tavoli, composto da Roberta Zini, Rossella Baccarini, Ilenia Ghibellini, Silvana Boccetti e Sara Bertacchini.

"Inizialmente, eravamo di fronte al punto vendita in cui ci troviamo adesso. Il nostro negozio era un "frutta e verdura" che aveva già avviato uno spazi dedicato a rosticceria e gastronomia - racconta Alessandro - Noi veniamo dal setto-

Via Vignolese. Una gustosa trasformazione

Era un negozio di frutta e verdura Oggi è diventato "Buffet dell'orto"

re alberghiero e della ristorazione e abbiamo introdotto un angolo in cui proporre cibo già pronto. Circa sette anni fa un'altra novità ha caratterizzato il nostro punto vendita: la produzione di pasta fresca. Poi, lo scorso anno abbiamo deciso di ampliare il negozio trasferendoci in un punto vendita più grande, con una sala dove si possono assaggiare i piatti".

La frutta e la verdura sono gli ingredienti principali delle portate. "Prepariamo anche la carne, che riveste, però, un ruolo secondario. Precisiamo, quindi, che non siamo vegani, ma anche chi abbraccia questa filosofia alimentare può tranquillamente rimanere da noi a mangiare". La pasta fresca è

quella della tradizione, che punta sull'altissima qualità della pasta con ripieni di vario tipo: si va dai tortellini fino ai tortelli con ricotta e spinaci e zucca. "I piatti di insalate, invece, possono costituire anche un secondo. Ad esempio, un'insalata viene proposta anche con mango e prosciutto di Parma. Noi le chiamiamo insalattissime e abbiamo chiamato ciascuna di queste portate con lo stesso nome dei nostri dipendenti". "La somministrazione era l'aspetto che mancava nel locale - prosegue Bonazzi - Preparavamo già tutto. Quando si è prospettata l'opportunità l'abbiamo colta al volo: la gente è sempre fuori e ha bisogno di un servizio più veloce. Come da noi. Molto è già pron-

to, altro lo produciamo al momento. In quest'impresa ho messo a frutto l'esperienza del ristorante presso altri locali tipici della città e ho maturato esperienze stagionali al mare". Tra le insalate si possono scorgere altre proposte accattivanti, come quella denominata "Sara", con radicchio di campo, arrosto di tacchino, pera, petali di Grana, pancetta e aceto balsamico. "La risposta dei modenesi quando abbiamo aperto alla somministrazione è stata buona, ci conoscevano già per il negozio. Così i clienti hanno iniziato a fermarsi anche a mangiare - conclude Alessandro - Abbiamo curato molto anche l'arredamento e l'allestimento, con il recupero di pallet di legno".

