La Ferrari rilancia il ristorante Cavallino con Massimo Bottura

ristorante-cavallino-77e83043

La **Ferrari** ha coinvolto **Massimo Bottura**, pluristellato chef e patron dell'Osteria Francescana di Modena, nel rilancio del **Cavallino**, il ristorante della Casa di Maranello nato dalla volontà di Enzo Ferrari, all'inizio degli anni '50, di creare un luogo di convivialità trasformando un'ala della fabbrica in uno spazio dedicato al buon cibo, all'ospitalità e all'amicizia, dove lui stesso pranzava giornalmente.

[caption id="attachment_153873" align="alignright" width="276"]



Massimo Bottura[/caption]

Il ristorante si è evoluto negli anni ma non ha mai perso la propria identità, sempre animato dal viavai di appassionati e amici del brand e dal susseguirsi di cene ed eventi del mondo Ferrari: per quasi 36 anni, fino all'inizio del 2020, è stato gestito da **Giuseppe Neri**, amico personale del "Drake" scomparso proprio lo scorso anno. E ora, dopo un periodo di profonda ristrutturazione, sta per inaugurarsi un nuovo capitolo nella storia del Cavallino, che il prossimo 15 giugno riaprirà con un volto nuovo, grazie al desiderio comune di Ferrari e Bottura di rinnovare un luogo che racconta la storia della Casa, del territorio e delle sue tradizioni, mantenendone l'identità ma portandolo nel presente. Lo

stesso chef, modenese doc e grande estimatore delle Ferrari, descrive il Cavallino come "una nuova prospettiva e un nuovo modo di far vivere la cucina modenese".

Lo spazio è stato integralmente ristrutturato e riprogettato dall'architetto e designer **India Mahdavi**, che ha riportato il casale al suo fascino originale, affiancando elementi di design contemporaneo a dettagli artigianali italiani, dal pavimento in cotto fatto a mano all'illuminazione in vetro soffiato veneziano e ai pannelli in legno di quercia. Lo chef modenese **Riccardo Forapani**, dopo un'esperienza decennale all'Osteria Francescana, guiderà una cucina che ha lunghe e solide radici nella tradizione emiliana e nell'eccellenza delle materie prime locali. La sala sarà capitanata da **Luis Diaz**, già premiato nel 2016 come miglior giovane maitre d'Italia, affiancato dalla sommelier **Silvia Campolucci**.