Bruno Barbieri apre La Traturi dal Sterlein a Bologna

barbieri-ddec40e7

«Se devo aprire un mio ristorante non posso che farlo a Bologna». E così Bruno Barbieri ha deciso di rilevare La Traturi dal Sterlein, un locale che gli abitanti della Dotta conoscono sin dai primi anni ’70, con il nome italianizzato di Sterlino.

Un locale che vanta una lunga tradizione dalla quale lo chef non intende prescindere. «I tortellini ci saranno sempre e sempre moriranno nel brodo», ha detto Barbieri. Ma non solo. Per il suo nuovo ristorante, il giudice di Masterchef ha infatti grandi ambizioni: intende farne il primo step di un progetto che porterà i prodotti italiani nel mondo. «Sarà una bella storia - ha detto lo stesso Barbieri -, ma devo stare zitto sennò i miei tre soci (Joe Bastianich, Carlo Cracco e Antonino Cannavacciuolo, ndr) mi copierebbero».

La locanda, che si trova al 71 di via Murri, periferia Sud della città, esiste fin dal ‘600. A luglio del 2015 - racconta Vanityfair.it, che ha dato la notizia della nuova avventura del pluristellato chef - con il rimpianto degli appassionati locali, i patron avevano abbassato le serrande a causa di un affitto troppo alto. La notorietà culinaria del ristorante si doveva al bollito misto, ma la sua fama complessiva era segnata anche dal passaggio di Goethe nel suo celebre viaggio in Italia.