

Cronaca

07 Novembre 2020

Matteo Salbaroli lancia Laboratorio 81

Domani il via all'attività di pasta fresca, piadina e prodotti da forno da consumare a casa o nel locale. Per l'apertura propone mezzo chilo di cappelletti e un litro di brodo a 10 euro che serviranno a donare un piatto caldo a chi è in difficoltà



07 Novembre 2020 Apre domani 'Laboratorio 81', il nuovo progetto dello chef Matteo Salbaroli nato dalla volontà di dedicare un intero spazio alla realizzazione di prodotti artigianali come pasta fresca, al torchio, piadina e prodotti da forno.

Allungare la filiera interna mantenendo il controllo di parte della fase produttiva, grazie all'autoproduzione, è sinonimo di maggior tracciabilità del prodotto a vantaggio della qualità. Un valore aggiunto da sempre prerogativa dello chef che oggi ne amplia la portata, aprendo anche al pubblico, nella sua nuova sede di via Faentina 92 a Ravenna, le porte del suo laboratorio, già operativo per la produzione di pasta e compensi per i ristoranti di proprietà 'L'Acciuga Osteria' e 'Cucina del Condominio'.

Al "Laboratorio 81" sarà possibile acquistare la pasta fatta in casa da esperte sfogline, prenotare l'asporto o la consegna a domicilio delle proposte di gastronomia del giorno, a pranzo e a cena, o gustarle direttamente al locale per una pausa da lavoro sana, veloce e di qualità.

"Laboratorio 81 è stato pensato e realizzato in un momento difficile per l'Italia e per tutto il mondo. Proprio per questo credo possa rappresentare una duplice opportunità per me e per i ravennati. Alla luce di quanto avvenuto negli ultimi mesi, ho deciso di estendere la possibilità di vivere a casa propria un'esperienza gastronomica di livello. A dirla tutta, poi, credo sia una esplicita dichiarazione di ottimismo. Aprire, quando purtroppo tanti chiudono, è per me una sfida che guarda oltre la pandemia", dichiara lo chef Salbaroli.

Per il giorno dell'apertura, in linea con le disposizioni vigenti di contrasto al Covid, Laboratorio 81 propone "Il cappelletto della domenica da asporto".

Un litro di brodo e mezzo chilo di cappelletti di Parmigiano Reggiano 24 mesi da asporto a 10 euro. Il ricavato andrà interamente a finanziare l'implementazione del progetto Il Piatto Sospeso promosso da RavennaFood/CheftoChef emiliaromagnacuochi, di cui Salbaroli è socio, ed Ecologia di Comunità.

"Si tratta di un progetto che permette a chiunque di acquistare un ticket da 10 euro per donare alle persone in difficoltà economica, individuate dal sistema di assistenza cittadino, piatti caldi a domicilio

realizzati e consegnati dai soci di RavennaFood. Aderendo al progetto anche alcuni soci produttori, il ticket può essere tramutato anche nella redistribuzione di prodotti freschi”, precisa Salbaroli. □

© *copyright la Cronaca di Ravenna*