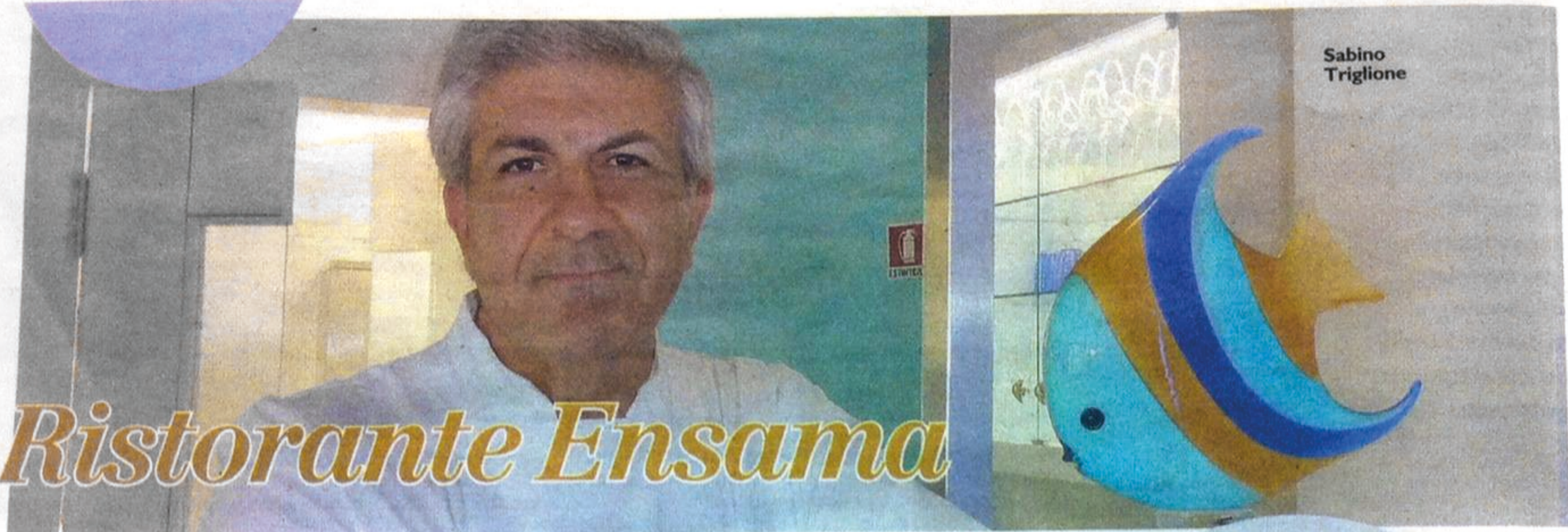


Sala Bolognese



## Ristorante Ensama

# «La mia bottega del cibo»

**UNA PICCOLA** bottega del cibo, così Sabino Triglione illustra con una frase, il suo Ensama, il ristorante sogno di una vita, che ha aperto circa sei mesi fa, a Sala Bolognese. Dietro al nome del locale di ispirazione giapponese, ai piatti creativi, alle scelte di arredo e design, c'è l'intensa emozione per una professione amatissima, che scorre nel suo destino e nei suoi intenti, da sempre. Non è nato come chef, lavorativamente parlando, ma da sempre cucina con successo, avvicinandosi a quello che nel tempo diventerà finalmente un lavoro. Sperimenta, crea, passando con abilità dalla pasticceria, alla panificazione, alla gelateria e ai suoi piatti di pesce, che nascono da sue ricette, a volte estemporanee, con creazioni adatte al palato dell'ospite, del quale cogli i gusti, parlandogli. Ex bancario, una moglie medico, il figlio ingegnere informatico, Sabino Triglione, di origini pugliesi, esprime nella cucina tutta la sua naturale maestria. «Abbiamo

una carta menù che cambia, con antipasti come quello di ali di razza con pecorino fresco, o il cous cous mediterraneo con astice, tonno e mazzancolle, ma ci sono comunque piatti che nascono al momento».

**NELL'AZZURRO** fresco ed essenziale delle pareti, nei dettagli moderni e netti del locale, in quelli particolari, come le sottili ed elegantissime pelli di salmone grige che arrivano dall'Islanda e ricoprono un pannello di una parete ed anche i menù, in colori diversi, si avverte il percorso creativo del titolare, raffinato e di ricerca. «Ho sempre avuto un immenso apprezzamento per il pesce come materia prima, perché in cucina ci si può fare tutto, dal piatto amalfitano del 1.800 rivisitato, con frisselle, pomodori pachini, ricotta di bufala e crostacei, al vaso cottura, uno scrigno di frutti di mare, da servire singolarmente a ogni commensale».

**Maria Grazia Palmieri**

## La poesia del dolce da due e del raviolo all'astice

**I PARTICOLARI** sono importanti. Emergono negli arredi, nella cura delle tavole, nei particolari, anche delle sue creazioni. Come il dolce di San Valentino da mangiare in due in un unico piatto e con i cucchiaini a forma di cuore, nel pistacchio di Bronte dal quale nasce il suo gelato, nel raviolo all'astice, perfetto nella sua composizione gustativa e visiva, nel suo filetto di branzino al tartufo. O nei pani e nei grissini che prepara ogni giorno con farine e semi diversi. L'attore Maurizio Ferrini gli ha lasciato una magnifica dedica stregata dalla poesia dei suoi piatti.



Sala Bolognese

Il cuoco-titolare Sabino Triglione illustra i suoi menu a base esclusivamente di pesce «Offriamo la massima qualità in tutto»

# «Cucinavo solo per diletto Ora ho avverato il mio sogno: aprire un ristorante»

Luca Scarcelli

«IL MIO, ANZI, il nostro obiettivo è quello di fare stare bene chi siede a tavola, al punto da passare un paio di ore in completo relax». Con questo argomento ci introduce al suo ristorante il cuoco Sabino Triglione. Ensama, questo il nome del ristorante, si trova a Sala Bolognese in via Dondarini 4, e propone un menu a base di pesce, che non scarseggia sicuramente in qualità, né sulla presentazione, né in altri ambiti. A ogni modo questo locale è tutto particolare, a partire dall'arredamento, basta osservare i lampadari Murrina e le finiture composte con pelle di salmone trattata e distesa, sulla linea Frau. All'interno di Ensama lavorano, quindi, Sabino Triglione, che resta dietro ai fornelli insieme a un aiuto cuoco, e in sala, invece, trovano il loro spazio naturale Alice Sartonati e Alessandro Casarini. «Il personale che gravita qui — sottolinea Triglione — è specializzato e diplomato all'alberghiero».

Tornando a Sabino è interessante notare come sia alla prima esperienza nell'ambito della ristorazione. «Dopo oltre trent'anni di cucina fatta solo per divertimento, per gli amici e i famigliari — spiega — ho deciso di esaudire un mio sogno; quello di avere un mio ristorante». Ed è così che il 'Progetto Ensama' vede la luce durante l'estate 2013, per diventare effettivo all'inizio di novembre. «L'idea di trovare i



SENZA PROBLEMI

Poniamo molta attenzione alle intolleranze alimentari e a chi soffre di celiachia, oltre al pane sostituiamo la pasta con riso e polenta



Sopra Sabino Triglione, cuoco e titolare del ristorante Ensama di Sala Bolognese, a fianco da sinistra Alice, Sabino e Alessandro. Nel riquadro in alto il piatto con branzino, zucchine e riccioli di calamari

locali a Sala Bolognese deriva dal fatto che questa è una zona 'ricca' in quanto tra le province di Bologna, Modena e Ferrara, insieme a una situazione strategica di ambienti, ovvero questi spazi erano vuoti e siamo riusciti a sagomarli sulle nostre esigenze. Inoltre essendo di dimensioni non troppo grandi, questa caratteristica offre la gestione massima della qualità nei confronti di tutti i

clienti». Ma cosa pensano Alice e Alessandro di tutto questo?

«L'AMBIENTE è bello e raffinato — racconta Casarini — e tutti siamo uniti da una grande passione». Di rimbalzo, anche Sartonati: «Sabino ama questo lavoro e questo aspetto mi porta ad avere un grande rispetto per la sua persona». E aggiunge: «Sono partita sin

40 Sono i coperti che possono essere serviti ogni giorno al ristorante

dalla quinta elementare volendo fare questo mestiere; l'esperienza che faccio qui è tutto ed è il massimo a cui posso aspirare». Ma confida: «Un domani mi piacerebbe avere una mia attività». Ma come ci si orienta in Ensama dal punto di vista culinario? Triglione impasta e cucina fino a sette tipi di pane, senza dimenticare diverse qualità di grissini. I piatti a tavola, proseguendo, non so-

no disgiunti tra loro, tanto è vero che lo stesso Sabino non le definisce portate, ma piuttosto un percorso. «Abbiamo un percorso di sapori che si orienta in base a ciò che reperiamo sul fresco — afferma convinto — e a chi viene da noi proponiamo un piatto di benvenuto, due antipasti, cotto e crudo in base al gusto, un primo, un secondo e chiudiamo con sorbetto, dolce, gelato, eccetera».

Flash



Da sinistra Alessandro Casarini (addetto alla sala), Alice Sartonati (ex campionessa di nuoto nazionale, dopo essersi diplomata all'alberghiero di Poggio Rusco lavora da Ensama) e, infine, la sala del ristorante



**QN** **il Resto del Carlino** Fondato nel 1885  
Quotidiano Nazionale

2.418.000 lettori (Audipress 2013/14)

www.ilrestodelcarlino.it

1

SABATO 31 maggio 2014 | Anno 129 - Numero 127 € 1,40 | **QN** Anno 75 - N. 148EDIZIONE **BOLOGNA**

«Quattro mesi per Zoia Veronesi»

Segretaria di Bersani,  
chiesta la condanna  
«Truffò la Regione»

DONDI ■ A pagina 19



È questo, si devono considerare almeno 350-400 gr di pesce per commensale, mentre il contorno, da preparare assieme, potrebbe essere rappresentato da patate a cubetti e "colorate" da un trito di prezzemolo.



Tacinare il pesce non è difficile soprattutto se scegliamo la cottura al forno in cui secondo piatto e

in forno preriscaldato a circa 200°C per almeno trenta minuti. Un'alternativa di stagione potrebbe essere quella del dentice con contorno di carciofi. È sufficiente saltare i tranci del pesce in una padella anti-aderente per qualche minuto, mentre i carciofi vengono preparati in una pentola con olio, sale e una buona dose di vino bianco. Una volta completate le cotture, la presentazione del piatto sta alla fantasia del cuoco. Il carciofo è senza dubbio l'elemento maggiormente decorativo. Se avete deciso di lasciarlo pressoché intero, può essere adagiato vicino al trancio come se fosse un fiore. Non dimenticate di accompagnare tutto da un buon vino, di solito si utilizza lo stesso di



## Ensama, per palati mai banali

ENSAMA di Sala Bolognese è la novità che dal 2013 stuzzica il palato e seduce i sensi. In un ambiente elegante e accogliente, dove la mise en place è un mix di fantasia e ricercatezza, lo chef Sabino Triglione propone una cucina semplice, essenziale, mai banale dove protagonisti sono gli ingredienti: pescato del giorno e chicche di stagione s'incontrano nell'elogio del mangiar bene per pranzi e cene di puro piacere per il palato. Al Ristorante Ensama non troverete il menù; il culto per la freschezza lo impedisce. Il locale con cucina a vista vi permetterà di apprezzare la pulizia, l'ordine e l'abilità dello chef e del suo staff intenti nella preparazione dei piatti.