

Il mago di Odd, ovvero gli attimi cangianti di Lorenzo Coccovilli. A Bologna il ristorante con solo 4 posti su un bancone condiviso

16 Giugno 2026

di **Giuseppe De Biasi**



BOLOGNA – Il progetto Attimi by Odd del giovane chef **Lorenzo Coccovilli** è uno di quelli che non ti aspetti, sotto diversi punti di vista. Una sorta di scrigno segreto dove il fine-dining è quasi uno strumento per un'esperienza e una manciata di scoperte che si materializzano di volta in volta nei piatti e nei calici.

Madre modenese, padre abruzzese ma nato ad Aosta e giramondo per vocazione culinaria, Lorenzo a Bologna in Via del Borgo di San Pietro 21/a, storica strada del centro cittadino ma ai margini delle principali direttrici della fiumana di turisti che affollano ormai il capoluogo felsineo, ha dato vita ad un luogo intimo.

Soltanto quattro posti, un bel bancone in radica condiviso con i clienti, che sono a diretto contatto con lo chef, per un menù degustazione al buio, dove tecnica e ricerca certissima della materia prima producono un'esperienza di quelle che si fissano nelle papille gustative.

Da novembre dello scorso anno il suo precedente modello di "street food gourmet" ha cambiato pelle e si è trasformato in questo "chef table" da due turni a cena (alle 19,00 e alle 21,00) con due tipologie di menù degustazione, uno vegetale "Linfà" a 120,00 euro e un altro "Respiro" con proteine animali (carne e pesce) a 150,00 euro. In entrambi i casi si può scegliere l'abbinamento con alcune tipologie di vini al calice (o alcune selezionate referenze) oppure optare per il wine-pairing, uno ridotto con quattro calici a 50 € ed un altro completo, che cambia ad ogni piatto, a 90 euro.

Intanto già dal nome Odd (strano in inglese) si intuisce che l'esperienza seguirà binari poco battuti. Un menù al buio, con la premessa, messa nero su bianco da Lorenzo fin dalle pagine del sito è che "... il percorso non si consulta, si scopre. I menu degustazione sono esperienze al buio: non un elenco di piatti, ma un invito ad affidarsi ad una cucina in evoluzione, costruita su ricerca, materia e sensibilità creativa. Ogni preparazione nasce da un'idea e si affina nel tempo, seguendo lo sviluppo naturale del percorso".

A dargli una mano in cucina il giovane **Emanuele Contini** mentre alla consolle dei vini troviamo l'attento ed esperto sommelier **Fabio Villa**, sempre alla ricerca degli abbinamenti più consoni ad affiancare le complesse architetture gustative messe in scena da Lorenzo.

Un percorso degustazione di otto portate che cambia con le stagioni, con le forniture artigianali delle materie prime e l'ispirazione del momento ma giusto per dare qualche indizio "spoileriamo" qualche creazione che tende ad essere presente nelle sue peregrinazioni gastronomiche e che fin dalla descrizione lascia trapelare la maniacale ricerca che caratterizza ogni singolo piatto.



Il Glacier 51

Un esempio per tutti l'uso del Glacier 51, nome dietro il quale si cela il pregiato e raro Patagonian Toothfish, pesce di profondità pescato nelle acque incontaminate dell'isola sub-antartica di Heard. La sua carne bianca, ricca di grassi insaturi e Omega 3 e dalla consistenza burrosa e compatta gli è valsa la definizione di "Wagyu del mare" (dal nome della prelibatissima carne di manzo nero giapponese).

Un prodotto raro, pescato in quantità limitatissime, contingentate e controllate da una specifica autorità del governo australiano, utilizzato sia per i costi che per la scarsa disponibilità esclusivamente nella ristorazione di fascia alta.



Assoluto di pomodoro

In genere l'inizio del menù è affidato all'Assoluto di Pomodoro, un percorso sul pomodoro attraverso consistenze, estrazioni e concentrazioni differenti, pensato per esaltarne ogni sfumatura dove per accentuare la sensazione olfattiva si finalizza il piatto con una nebulizzazione dell'essenza verde della foglia di pomodoro, per un autentico concentrato di mediterraneità.

Si prosegue con un frammento proveniente dall'infanzia valdostana di Lorenzo, reinterpretato in chiave contemporanea nel Ricordo di Pane Nero, Formaggio e Salame, trasformato in ravioli ripieni di barbabietola, patate e spezie, accompagnati da jus vegetale, clorofilla di maggiorana, Tête de Moine e aria di pane nero.



Ricordo di Pane nero, formaggio e salame

Nel suo meraviglioso bianco latte fa poi la sua apparizione il citato Glacier 51, cotto delicatamente al vapore, laccato con salsa alle mandorle crude leggermente tostate, salicornia, caviale Prunier e gel di limone.

Un concentrato di sapori a tinte pastello, che rimandano alla visione soffusa e leggiadra degli acquarelli di **William Turner**, quasi da lasciar sciogliere in bocca.

Coccola finale affidata al dessert Fragola, Sambuco e Latte di Montagna dove nel trittico che a prima vista sembra essenziale si celano un Crumble al cacao e pepe Timut, fragole fermentate, Pâte feuilletée e gelato al latte di montagna e sambuco, completato da fiori eduli.

Una chiusura che sintetizza perfettamente lo stile di Lorenzo dove la ricerca sulla materia prima si sposa ad una tecnica sopraffina ma sempre al servizio di una alchemica fusione

d'inattese sensazioni gustative.