

«No, no, ma neanche se mi punti una pistola». Quando un amico caro, che lavora con il cibo, che ne capisce, che ha condiviso con te numerose notti e albe ad assaggiare piatti, a parlare di ricette e dintorni, ad arrischiarsi a ordinare il settimo piatto a cucina già chiusa, a infilare il naso dentro bicchieri di vini che ti hanno cambiato la percezione dell'enologia, ti dice di «andare a mangiare i tortellini alla panna», non puoi che rispondergli, per l'appunto, «neanche da morto». Ma tant'è. Una delle poche certezze sono gli amici, quindi molliamo immediatamente l'aperitivo che stavamo stringendo tra le mani (un aperitivo che si stava conquistando un titolo importante, quello del «peggior Gin & Tonic della nostra vita», servito in uno dei bar — bar? — che costellano piazza Maggiore) e partiamo alla volta di San Giovanni in Persiceto. Il ristorante lo conosciamo e lo apprezziamo da anni. Franco Cimini con la compagna Anna gestisce questo piccolo (solo nel senso di pochi coperti) paradiso del cibo «a tutto porco», come

# TORTELLINI ALLA CREMA DI LATTE DA DOPPIO CARPIATO (DI GIOIA)



## Il locale

Nel centro di San Giovanni in Persiceto, è gestito dallo chef patron Franco Cimini

sottolinea scherzando lo chef patron quando ci serve della carne alla griglia da capriola «carpiata». Siamo seduti e dall'alto delle mensole ci tengono sotto osservazione «nobilissimi morti»: bottiglie (vuote) di Soldera, Chateau Talbot e Angelus, Vigna L'Apparita, Dal Forno, Masseto riposano vicino al soffitto. Una vecchia bilancia rossa, marca Grasso, ostacola lo sguardo verso il camino acceso, dove scoppietta il fuoco. Chi viene qui non può non regalarsi almeno una doppia porzione di Pane, burro e alici di Cetara e poi di Tortellini alla crema di latte. Fermi tutti. La panna è ottenuta da centrifuga. La crema di latte invece (piuttosto ra-

ra, più nobile e concentrata della panna) «da affioramento». Beh, che dire? Dopo l'atterraggio dalla capriola carpiata, potreste ripartire con un «doppio carpiato» di gioia per questo piatto. Denso e intenso, di inaspettata pulizia finale. È la forza, la potenza dei sapori a vincere in questa cucina, antica solo sulla carta, che si mostra paradossalmente moderna all'ennesima potenza. La cucina, come la musica e tante altre cose a noi care, è infatti un alternarsi negli anni di slancio verso il futuro e di sguardo nostalgico al passato. Ora sembra giunto nuovamente il momento di rendere giustizia (e amore) alle spadellate delle nostre nonne.

**Antica Osteria del Mirasole, via Matteotti 17/a, San Giovanni in Persiceto, tel. 051/821273**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

€8,00

€7,50

**Legenda**



scimmie 17.40-20.00-22.20

Wyatt, con J. Franco, F. Pinto

€7,50

I nostri giudizi, basati a voce place

17.30-20.05-22.40

€7,50

Sorrentino, con S. Donn, J. Hirsch