

Delikatessen

di **HELMUT FAILONI**

**LADDOVE
NON SERVONO
LE PAROLE**

Ci si alza sempre contro voglia dai tavoli del Mirasole. Come d'altronde ci si alza contro voglia dai tavoli di tutti i locali autentici e di cuore. Di quelli con una personalità ben definita, con lo spirito giusto, che riesci a cogliere nell'aria non appena varchi la soglia: idee chiare e coerenti sulla cucina, piedi ben saldi a terra e qualche (necessario) sogno. Mangi bene e stai bene: ti senti come se fossi a casa di amici (sensazione sempre più rara nel mondo della ristorazione). E quando si parla di spirito di un locale non sono nemmeno necessarie le parole: basta uno sguardo col titolare per «capirsi» e mettere in moto una sequenza di piatti che parlano il linguaggio universale della cucina buona e genuina, che ti si rivolge in maniera diretta. Semplice. Senza usare paroloni incomprensibili. Una cucina

più vicina a Trimalcione che non a Lucullo, meno apollinea e più dionisiaca, e dove l'intelletto può finalmente riposare e lasciare spazio al nostro lato più istintivo e irrazionale, quello «selvaggio» del cibo. Le tagliatelle al ragù antico che prepara Franco Cimini, Artusi le avrebbe inserite nella sua intramontabile bibbia gastronomica, le acciughe di Monterosso con mandorle sono così buone che le potresti accompagnare con un Krug o con un Prosecco di ultima, che comunque vincerebbero loro. Gli spaghetti al torchio, le carni cotte sul camino, i dolci, i salumi... Ci si alza, per l'appunto, contro voglia. Sui 40 euro, vini esclusi.

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