

# A San Giovanni la miglior tradizione e un maiale perfetto

PAOLO TREVISANI

**C**I TORNA in mente una cena di una decina d'anni fa alla Francescana, da Massimo Bottura, quando ci venne proposto un menu degustazione a doppio registro: nella prima parte una sequenza di piatti sconvolgenti per creatività e intensità, a seguire Bottura preparò alcune ricette sempre straordinarie, ma più legate al territorio e alla tradizione, definendo il cambio di stile "ritorno all'ordine". Dopo aver visitato decine di locali che si cimentano in cucina creativa, sentiamo l'esigenza di un "ritorno all'ordine", di un locale che proponga una cucina lineare, che segua i principi di semplicità e genuinità: torniamo dopo due anni al Mirasole (non a caso una delle



## **OSTERIA DEL MIRASOLE**

Via Matteotti 17 -  
San Giovanni in  
Persiceto (BO)  
Tel. 051.821273  
Apertura: pranzo  
e sera  
Chiusura: mai  
Visitato il  
14/4/2015  
a pranzo

trattorie preferite da Bottura). Rispetto al passato il menu studiato dallo chef-patron Franco Cimini è più ampio e variegato: oltre alla cucina tradizionale, realizzata quasi esclusivamente con gli ingredienti dell'azienda agricola di famiglia a ciclo chiuso, anche piatti a base di pesce. La carta dei vini offre un ventaglio di etichette che toccano le più

vocate zone produttive italiane e francesi e applica ricarichi corretti. In tavola viene servito l'ottimo pane a lievitazione naturale di un forno del paese. Partiamo da un "fuori menu": un'ottima versione della "vignarola", un letto di piselli, fave, asparagi e carciofi su cui poggia una deliziosa ricotta di latte vaccino. Proseguiamo con due grandi classici della trattoria: le tagliatelle al ragu di cortile arricchite da un ovetto embrionale di gallina e i tortellini cotti in brodo di cappone e serviti con la panna d'affioramento. Dopo la buona faraona, cotta lungamente a bassa temperatura nella "campana" e accompagnata da un ciuffo di cicoria, il piatto che ci emoziona di più: fracosta di maiale alla griglia con i "cioccapiatti", perfetto, sia per la cottura esemplare che per l'accostamento del dolce suino con l'amaro radicchio selvatico. Si chiude con un buon gelato di crema ed un espresso di rango. Il servizio di questa trattoria a conduzione familiare è cortese e rapido, ma i tempi diventeranno un po' più dilatati tra una settimana, quando aprirà il giardino estivo. Bevande escluse conto sui 50 euro, 75 per il pesce.