

Autunno per i buongustai è riscoperta del carrello del bollito

per il menu delle feste e il pranzo della domenica

Redazione ANSA ROMA 31 ottobre 2018 19:21



(ANSA) - ROMA, 31 OTT - Anche l'autunno ha il suo perché. Almeno per gli amanti della buona tavola, che con i primi freddi autunnali e nei giorni di festa del ponte di Ognissanti colgono l'occasione per riscoprire il gusto del carrello del bollito. E da Bologna a Verona fino a Torino, oltre che nel capoluogo lombardo e piemontese, sono molti i ristoranti che propongono tipicità come muscolo, pancia, biancostato, reale, lingua, musetto, gallina e altro, accompagnati da salse, brodo e servito col carrello.

Nei cinque ristoranti di Londra, come in quello di Milano con l'arrivo dell'autunno, Macellaio RC inaugura l'apertura domenicale a base di fassona piemontese proveniente dal macellaio di fiducia Oberto. L'idea, dice Roberto Costa, è quella di portare in tavola la tradizione del caldo e

del Bollito servito in chiave tipica e vintage: muscolo, pancia, biancostato, reale, lingua, musetto, brodo di gallina.

A Bologna stessa tipicità, ma vasocottura. A innovare la preparazione è Cristian Mometti, nuovo chef del ristorante I Carracci, che punta sui ritmi rilassati, sapori di una volta, chiacchiere e condivisione autentica. In un'epoca di "destrutturazione dei pasti", spuntini mordi e fuggi, tristi monoporzioni da scaldare al microonde e sbrigativi fast food, il Grand Hotel Majestic "già Baglioni" rilancia così, a partire dal 4 novembre, il pranzo della domenica in chiave emiliana, circondati da opere d'arte come gli affreschi dei fratelli Carracci.

Tra le eccellenze di territorio la proposta di Mometti unisce la copertina di spalla, la guancia e il doppione, sempre di vitellone bianco dell'Appennino Centrale di pura razza Romagnola, la gallina, la lingua e la testina di vitello e il cotechino, accompagnati da salsa verde e rossa, mostarda cremonese, rafano e friggione, specialità bolognese la cui ricetta è stata depositata presso l'Accademia italiana della cucina. Come contorni, la purea di patate bolognesi, le cipolle all'aceto balsamico tradizionale di Modena e i peperoni agrodolci. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA