

NOSTERCHEF

LA BUONA CUCINA IN 101 RISTORANTI E TRATTORIE DI BOLOGNA E PROVINCIA

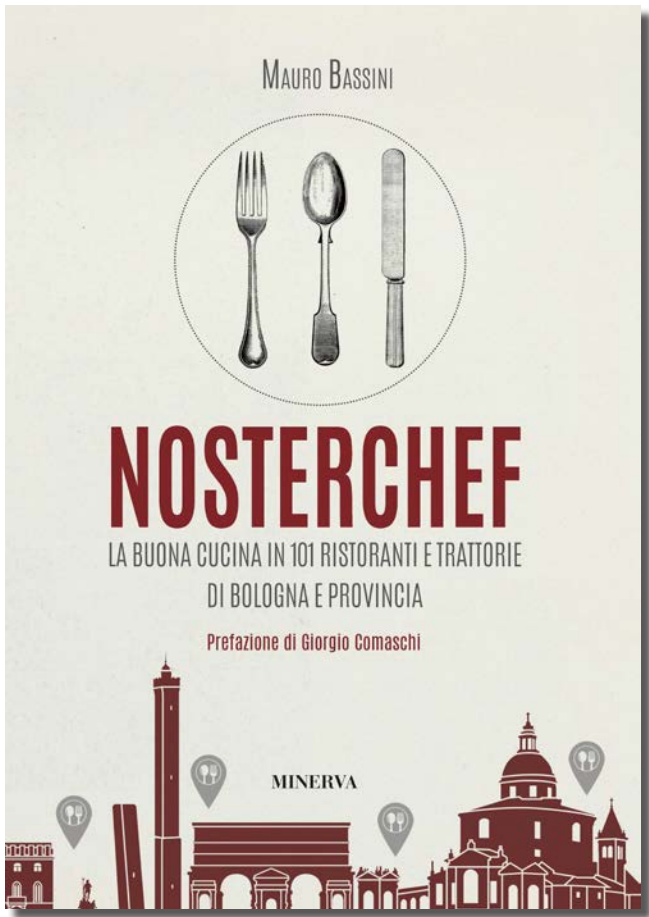
di Mauro Bassini

Prefazione di Giorgio Comaschi

GUIDA A 101 RISTORANTI E TRATTORIE CON INDIRIZZI E RECENSIONI DA TENERE A PORTATA DI MANO PER ORIENTARSI TRA LE BUONE TAVOLE DI BOLOGNA

Questo libro è un bel viaggio alla ricerca di buoni indirizzi a Bologna e in provincia. Ci sono locali celebri e altri sconosciuti, trattorie da pochi euro e chef stellati, cucine tradizionali, creative, biologiche, esotiche, con una forte attenzione ai cuochi giovani e innovativi. Alcune di queste recensioni sono apparse sul "Resto del Carlino" e sono state aggiornate. Altre sono del tutto inedite. È un vademecum prezioso, da tenere a portata di mano, per chi cerca un'esperienza diversa dal solito e per chi vuole godersi la più classica delle cene. Ma non piacerà solo ai frequentatori seriali di buone tavole, perché in questi racconti di ristoranti e trattorie spuntano storie perdute o impreviste, personaggi indimenticabili o improbabili, caratteri splendidi o imbarazzanti. Sono fotogrammi di una città sorprendente e infinita, come Bologna sa ancora essere. Non solo a tavola.

Mauro Bassini non è un critico gastronomico. È un giornalista bolognese con un'antica curiosità per i ristoranti, i vini, la buona tavola, i viaggi e i libri di pregio. Ha lavorato in radio-tv private e poi per 35 anni al "Resto del Carlino", cominciando come cronista e concludendo la sua esperienza come vicedirettore del "Quotidiano Nazionale". Da qualche anno scrive di ristoranti e ristoratori, prenotando sempre con un falso nome.



NOVITÀ NOVEMBRE 2016

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Formato: 15 x 21 cm

Pagg.: 112 + Cop. brossura

Prezzo: € 9,90 i.i.

ISBN: 978-88-7381-892-2

Categoria: Guida gastronomica

<p>101 ristoranti a Bologna 21</p> <p>OSTERIA BARTOLINI Piazza Martini, 14 - Bologna</p> <p>7,5</p> <p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 051.262352 2) lunedì 3) pranzo e cena 4) cucina di mare 5) 30-32 euro, bevande escluse </p> <p>Il grande cancello d'ingresso è nobile e sobrio. All'Osteria Bartolini è bello pranzare all'aperto, sotto l'evangelico e splendido pilastro seicentesco. Piazza Martini non si vede ma c'è, due metri sotto questo ampio giardino dall'aria veganescente. Francese. Controterra coperti esterni e altri (duecento) nei due saloni di palazzo Donadini Ghiselli, ristrutturati con la linamita raffinata e fedeltà che detta legge nei nuovi ristoranti di tutta Europa. Grandi volte, toni grigi saldeci, cucina a vista, ambiente rumoroso. Stefano e Andrea Bartolini hanno replicato in grande la formula dei loro collaudati locali di Casenatico e Milano Marittima. Il menu, stampato sulle tovagliette di carta, non è, e non vuole essere, da ristorante stellato. Ma i piatti migliori, nella loro apparente semplicità, hanno freschezza e precisione. Ottimo il fritto misto, anche senza spine, quando arriva in tavola caldo e croccante. Buone sarde, risotto di arca intensità, spiedini di calamari e gamberi: che ricordano la griglia di certi ambulanti che mezzo secolo fa ammannivano i molli della nostra riviera. Pesce fresco ogni giorno, povero ma</p> <p>bello, come le saraghe e le vongole porverze (pescate, non allevate). Tutto anche la saporito. Dolci gustosi. Carta dei vini intelligente e onesta. Può capitare di pranzare o cenare benissimo (come è accaduto a noi) o piuttosto male (come è accaduto a noi). Il successo di pubblico è un'ondata anomala che ha colpito l'Osteria appena aperta: cent automatismi tra sala e cucina ne risentono visibilmente. Sono difetti compensati e correggibili, ignoti nei locali gemelli della Riviera. Stefano Bartolini, vecchio lupo di mare e di cucina, ha comunque azzeccato in pieno la collocazione, il menu, i prezzi. Il nostro voto, problematico come per tutti i ristoranti di questa guida, premia una grande e coraggiosa lezione imprenditoriale. Non sono accettate le prenotazioni e questo è molto fastidioso. D'altra parte, quando certi clienti riservano un tavolo da 12 il sabato sera, per poi farlo di noia senza nemmeno telefonare, è normale che i ristoranti comincino a prendere qualche contenzioso e legittima difesa, contro una maleducazione che purtroppo dilaga.</p>	<p>94 ristorante/</p> <p>RISTORANTE LA TERRAZZA Via del Franco, 20 - Bologna</p> <p>8</p> <p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 051.381830 2) la domenica 3) pranzo e cena 4) cucina mediterranea moderna 5) 30-45 euro, bevande escluse </p> <p>Una bella veranda, due eleganti sale, atmosfera intima e tranquilla anche a ristorante pieno. Dicono che la Terrazza piaccia soprattutto alle donne, e probabilmente è vero. Sobbrietà e raffinatezza informale negli arredi e nelle apparecchiature. È il posto giusto per una cena di coppia, o con pochi amici. Ma non aprire quella porta se il vostro menù ideale è fatto di lasagne, stinco e polpette in umido. Da più di trent'anni la cucina mediterranea è salustata di Tolino. Zinzoffelli è una costante ricerca di leggerezza, equilibrio e semplicità (che, a differenza della banalità, è spesso una complicata conquista). Tutto questo non esclude ingredienti dai sapori decisi. Lo confermano alcuni piatti classici del locale: gli spiedini di grana saraceno con bottarga di tonno, pomodoro crudo e peccorino, gli impeccabili gamberi in pasta rotoli, il pollaio croccante con patate al forno. Nel menù, che si rinnova senza fare mancare i piatti più collaudati e ricercati, sono spuntati teneri ficeti di</p> <p>stogiola su una deliziosa misticanza con arance, capperini e melograno (quasi un manifesto della cucina di Zinzoffelli, attentissima alla freschezza dei prodotti di terra e di mare (con qualche cauta suggestione esotica)). I fusilli ai calamari sono un'altra interessante proposta. Buoni e ben presentati i dolci. Discreta selezione di bottiglie e ricicchi accettabili nella carta dei vini, che è un piccolo giro d'Italia (e non solo). Molti bianchi friulani e altoatesini, qualche buon rosso regionale. Il sorriso, il garbo e la competenza delle ragazze in sala, Cora e Serena, aiutano a dimenticare i due momenti più duri della serata: l'improbabile ricerca del parcheggio e l'arrivo del conto, mai lieve, anche se non si può dire esoso. Difficile trovare a Bologna un locale così accogliente, intimo e piacevole.</p>	<p>101 ristoranti a Bologna 75</p> <p>RISTORANTE I PORTICI Via Independenza, 69 - Bologna</p> <p>9</p> <p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 051.433862 2) la domenica e il lunedì 3) sera 4) cucina contemporanea e creativa 5) 30-40 euro, bevande escluse </p> <p>Agostino Iacoubucci è lo chef più bravo che ci sia in città. Certo, un centinaio di euro a testa non sono una cifra lieve. Ma converrebbe rinunciare a due o tre cene di mediocre spesa, poi rompere il maialino di cocco e andare una volta ai Portici. Stiamo parlando del migliore ristorante di Bologna, anche se non è bolognese, anche se il più celebre sito di recensioni online lo colloca curiosamente al posto numero 104 nella classifica dei 1306 locali dell'intera provincia. La sala è il vecchio teatro Eden, un locale-chantant del 1899. Uno stretto passaggio conduce alla ghiacciaia-carriera trincerata, splendidamente restaurata. Eleganza, storia, agenzia ai tavoli, tanti clienti stranieri, soffitti affrescati, servizio impeccabile. Il resto lo fa Iacoubucci, che a 35 anni ha la solida passione di un ragazzino napoletano e una maestria giudamente premiata dalla stella Michelin. Lo spettacolo inizia con il castino del pane generoso e leggero, dai grossi ai tondi salati. Gli antipasti conquistano al primo sguardo: La triglia di scoglio con gamberi autunnali e origanone (e c'è un ultimo lampo di piacere e fantasia.</p>	<p>101 ristoranti a Bologna 59</p> <p>RISTORANTE LAGO BIACCHESSE Via Macchi, 3 - San Lazzaro di Savena (BO)</p> <p>6,5</p> <p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 051.4255408 2) lunedì 3) pranzo e cena 4) cucina bolognese 5) 18-24 euro, bevande escluse </p> <p>Il vecchio bar precede la sala, ordinata e spartana. Pareti vetrate e tovaglie a stacchi. L'accurato, pioppo e betulle ornano il laghetto, dal quale qualche sommerso superstito di un hobby in estinzione estrae carpi e trote. Attonito, nemmeno una casa. Eppure Bioghesse è a pochi minuti d'auto. Alla trattoria Biacchese è cambiato ben poco da quel lontano esordio (intorno 1966, cinquant'anni appena compiuti) attraverso a suon di creazioni. Grande livello nei primi, come il spaghetto di Gragnano con rago di pesce, ma evita inutili coreografie ed effetti speciali. Lostrica con Campari e mango è un altro toccante esempio di una cucina di precisione che spesso gioca con il dolcissimo. Grande livello nei primi, come il polpettone con carciofi e patate. Sorprendenti i secondi: maialino da latte, sigillo in vellutata di froschico. Tre menù degustazione da 80 a 110 euro (da 7 a 9 portate). La carta dei vini è un romanzo complesso, ambientato in Italia, Francia e Germania. Grandi etichette, ricicchi sostenuti, ottime proposte al calice. Desideri di coraggio raffrontato. Baba memorabile. La piccola pasticceria offerta (meno infante per giudicare qualsiasi ristorante) è un ultimo lampo di piacere e fantasia.</p> <p>pur sempre meglio di quel che si vede in certi buoni ristoranti francesi, dalle cui pareti si fissano vitigni e menci innotati poco prima di diventare briciole e flichi. È una cucina di sapori casalinghi e porzioni giuste. Menzione speciale per i torrellini (9 €) e i passatelli in brodo (8 €) generosamente insaporiti da un buon parmigiano che li rende perfino troppo morbidi. Tra i secondi, oltre ai classici arrosti, ottime costoline. E poi spazzatino, polpetta, trippa, legato con cipolla, saliccia e parecchio altro. Nei contorni c'è una bella attenzione alla stagionalità. Nella difficile scelta del vino si può rifugiare in un onesto Sangiovese della casa, a 7 euro la bottiglia. I dessert migliori sono quelli più classicamente bolognesi: zuppa inglese e torta di riso. Lo confermano anche Gianni Morandi e Alex Zanardi, che qui si vedono spesso.</p>
---	--	--	---