



**Le Maschere
di Sarsina**

testo **SAVERIO PAFFUMI**
foto **ANDREA SAMARITANI**

Piatti senza maschera



Le Maschere
via Cesio Sabino, 33 tel. 054 795 079
Sarsina (Forlì) L. 55mila, vini esclusi

Nell'estrema propaggine meridionale
della Romagna,
a Sarsina, il paese che diede i natali
al commediografo latino Plauto,
un giovane quarantenne
ha messo in scena
una gustosa taverna "mascherata". Ma con piatti serissimi

TAVOLE da OSCAR
LE MASCHERE di Sarsina



«Non c'è ospite, per quanto amico di chi lo alloggia, che non cominci a dar fastidio dopo tre giorni». Così Plauto, circa duemiladuecento anni fa (*Miles gloriosus*). Ma non c'è problema: "Le Maschere", il locale che deve parte della sua fortuna al grande commediografo latino, non ha camere, è solo un ristorante. Un pranzo, una cena e via, non c'è tempo di dare fastidio. Del resto Federico Tonetti, sarsinese classe 1960, chef con aspetto di giovane Mangiafuoco e mani sante che sanno fare piccoli capolavori in cucina, è in realtà un gigante buono che sa come trattare i suoi clienti, con l'aiuto della sua compagna d'avventura, la socia Giordana Cattani, e l'impeccabile sommelier, Angelo Castellucci.

Certo non è facile immaginare com'era Sarsina ai tempi in cui vi nacque Plauto, nel III secolo avanti Cristo. Una vaga idea di grandiosità romana la possono dare l'imponente mausoleo di Rufo e le altre testimonianze conservate al museo archeologico, proprio a due passi dal ristorante. Oggi si arriva al paese, da nord, abbandonando l'autostrada Bologna-Ancona all'altezza di Cesena; quindi, dopo aver imboccato la superstrada E45 in direzione Roma, si raggiunge comodamente in una ventina di minuti la rampa di uscita ben segnalata. E il paese è subito lì, immerso in una campagna di incomparabile e dolce bellezza, all'estrema propaggine meridionale della Romagna, che ormai guarda verso le colline del Montefeltro.

Da quarant'anni, in estate, vi si svolge un'importante rassegna teatrale che naturalmente si chiama Plautus Festival e



accoglie il pubblico all'Arena Plautina.

Ecco perché nel ristorante, attivo nella forma attuale dal 1990, la prima cosa che notate dopo l'incredibile collezione di maschere provenienti da tutto il mondo («noi abbiamo appeso le prime bautte comprate a Venezia, le altre ce le hanno regalate i clienti») sono i messaggi autografi di una quantità di attori, scritti col pennarello sullo stucco veneziano delle pareti sotto al tetto a volta di mattoni in quella che si presenta come una simpatica taverna con 30 coperti: Giorgio Albertazzi, Maurizio Micheli, Michele Placido... e così via. Alcuni



L'interno e l'ingresso de Le Maschere che prende il nome dall'incredibile collezione di maschere provenienti da tutto il mondo che "arreda" il locale insieme ai messaggi autografi lasciati da attori passati di lì e scritti col pennarello sullo stucco veneziano delle pareti

ce. Ci pare una distinzione interessante, che forse merita approfondimenti. Ma ora è giusto lasciare che gli antipasti, appena serviti, ci distraggano completamente dalle radici storiche, dal contesto culturale. Quello che conta davvero è nei piatti, e le sorprese cominciano subito.

La misiticanza di erbe officinali con striscioline di pancetta rosolata nell'aceto balsamico è una sorta di prato fiorito bonsai: fiori di aglio bianchi, calendula di un bel giallo carico, fiorellini di borragine indaco, petali di rosa... e sotto un letto di rucola, riccia, erba stella. È un antipasto che realizza con geniale sapidità (onore al balsamico e alla pancetta) quell'idea altrimenti punitiva di alcuni nutrizionisti secondo cui sarebbe meglio, per la dieta, assumere crudità vegetali all'inizio del pasto... ma soprattutto commuovono la semplicità e la bellezza, la varietà di profumi e sapori che si concedono alla forchetta. Non da meno, per festosità e ricchezza, l'ancor più audace "insalata di stagione" che è in realtà una macedonia condita con sale olio e limone: il primissimo autunno offre mele, pere, pesche, uva, ribes, more, lamponi, mirtillo, fichi d'india, melograno, uvaspina, mandarino con erba cipollina, rucola, erba stella, porcini e una grattata di tartufo. Non facile da dimenticare, come il tortino di erbe con radette all'interno, due fettine di petto d'oca al fondo e scaglie di tartufo in sommità. Un piatto che insieme a chi pranza con noi commentiamo così: «Se fossimo in un ristorante dove si pagano più di duecentomila lire a testa ne capiremmo il motivo». Brindiamo a questa considerazione con lo straordinario bianco proposto da Angelo: Il Tornese tenuta La Palazza di Drei Donà, da Massa di Vecchiazzano (Forlì), uno chardonnay di 13 gradi e mezzo appena barricato.

Ma qui non si pagano duecentomila lire a testa. Qual è il segreto? «Lavoriamo tantissimo», rispondono Federico e Giordana, «anche 16 ore al giorno». Il che significa sudare fatica per non dover assumere personale e distribuire i costi sui prezzi in carta. «E c'è da aggiungere che prezzi più alti forse non sarebbero capiti, da queste parti».

Il nostro entusiasmo incondizionato per gli antipasti è confermato dai primi, abbinati a un Sangiovese di Romagna '97 Thea di Tre Monti (13 gradi): i ballanzoni con ripieno d'anatra mantecati al tartufo nero (lire 14 mila in carta) sono assolutamente all'altezza del tortino che li ha preceduti, e il loro primato è conteso al fotofinish dai fazzoletti (ravioli triangolari) ripieni di patate e formaggio caprino al burro di salvia sclarea. Ma anche l'assaggio delle tagliatelle con un elementare sugo di pomodoro accomodate su larghe scaglie di formaggio di fossa della valle del Savio è esaltante, e pure le caramelle di ricotta ai porcini tengono banco. Una specie di piatto unico sono i cappellacci (tortelloni) di zucca con medaglione di maiale: in pratica i capellacci di zucca sono preparati a parte e poi conditi in tegame insieme ai medaglioni, tenerissimi e cotti al sangue con cipolla e altri aromi. ▶

di loro fanno esplicito riferimento a memorabili mangiate, altri hanno lasciato il titolo delle commedie.

Chi non ha scritto sui muri, ma ha citato generosamente Le Maschere nella sua rubrica settimanale, è Gianfranco Vissani: più volte si è fermato a Sarsina durante gli spostamenti che comporta la celebrità di grande cuoco nazionale.

Tonetti, ne va orgoglioso. Ha due grandi modelli fra i suoi colleghi, e uno dei due è Gianfranco: «Vissani è il grande artista, il genio che fa cose di cui solo lui è capace; Marchesi è il grande tecnico, la grandissima scuola che lascia il segno», di-



Uno scorcio della cucina a vista e della sala; in basso i protagonisti del locale: da sinistra a destra lo chef Federico Tonetti, la responsabile di sala Giordana Cattani e il sommelier Angelo Castellucci. In alto nell'altra pagina due creazioni di Tonetti i fazzoletti ripieni al formaggio caprino saltati con burro e salvia e la misticanza di erbe officinali con pancetta e aceto balsamico

► Tutta la pasta è tirata a mano da Terzina Ricci, che dà un valido aiuto in cucina.

Con i secondi Angelo suggerisce un vino che ci conquista più del Sangiovese: Pinot Nero 1990 Marchesi Pancrazi Villa di Bagnolo: 12 gradi e mezzo, con eccezionale rotondità di gusto. Nel piatto arrivano costine di agnello dell'appennino marinate al timo e grigliate, deliziose ma più "normali" rispetto ai primi. E forse viziati proprio dall'altissimo livello della prima parte del pasto, leggermente al di sotto ci sembrano anche i saccottini di puledro con rucola e formaggio di fossa: intendiamoci, è ottima l'idea di creare una sorta di "calzone" con la sottile fettina di tenero puledro e di riempirla col formaggio, ma la griglia lascia un retrogusto poco delicato e piuttosto invadente. Una preparazione che vale assolutamente la pena di portare a perfezione.

Di nuovo molto in alto ci spingono i dessert, nonostante Federico metta le mani avanti («sono di preparazione casalinga»): non temono confronti la bavarese al caffè e il "latte imperiale", creme caramelle impreziosite da amaretti, ottenuto condensando con pazienza il latte. Ottime anche le varie "torte della nonna" che di volta in volta sono proposte. Il bilancio ci fa dire, insieme alla piacevolezza del territorio, che la cena a Le Maschere vale il viaggio.

