



Sopra, Giordana Cattani e Federico Tonetti.

QUESTIONE TALENTO DI

di Pier Antonio Bonvicini
foto Katia Salvi e Gianmaria Zanotti

È in collina la destinazione più glam dell'inverno, dov'è nato un grande commediografo latino e dove un celebre ristorante ricorda nel nome il suo teatro. È una storia che scalda il cuore e insegna a sognare quando si sta a tavola. Ma è anche un'esperienza lontana dal solito cliché, fra décor e atmosfere da bistro. Con una grande cucina che riporta in primo piano regione e territorio.

Sono appena rientrato da Sarsina, felice paese di collina, ed ho l'urgenza di raccontarvi una storia, diversa dalle solite storie. È il mio ultimo viaggio della gola verso l'Appennino, là dove la neve impallidisce il paesaggio e forse lo rende ancora migliore. Ha ragione lo chef Miguel Sanchez Romera quando dice, nel suo ultimo libro, che "la cucina è la più quotidiana delle arti, ma anche l'unica che si può digerire", perciò sono arrivato qui dove si può digerire una grande cucina. Così vera e così lontana da quelle trappole emotive in cui spesso ci si ritrova altrove nella distraente contemporaneità. Da Cesena sud raggiungerete Sarsina attraverso la E-45 e dopo appena 26 chilometri vi ritroverete in questo borgo medievale sul fiume Savio, a 242 mt. sul livello del mare, che nel 250 a.C. diede i natali a Tito Maccio Plauto, sicuramente il più grande commediografo latino della storia. Sarsina, un tempo foro romano, ha origini antichissime e fino al 1859 fece parte dello Stato Pontificio. L'estensione di questo comune, abitato oggi quasi da 2000 anime, supera i 100 kmq e raggiunge la massima altezza con gli 800 mt. del monte Rocchetta. Con una *vue d'ensemble* sull'onda della memoria. Il centro storico rimanda al passato ed è ricco di attrattive culturali di forte richiamo. Basti pensare al Museo Archeologico Nazionale, alla rassegna estiva di recite classiche in nome di Plauto (il Plautus Festival), al Museo Diocesano di Arte Sacra e alla Basilica-Cattedrale di origine romanica (del secolo X) dove riposa San Vicinio, primo vescovo della città. Al quale ancora oggi si affidano anche gli invasati. È bello ritrovarsi a Sarsina, in una *tranche de vie* che scalda il cuore, fra gli sguardi accoglienti e le pacate voci della gente, nell'aria fresca e umida che sa d'inverno. E che invita a ritrovarsi al coperto, magari per la gola. Così voi imbroccherete via IV Novembre e dopo aver parcheggiato l'auto in piazza Tito Maccio Plauto raggiungerete a piedi, passeggiando sotto ai portici, via Cesio Sabino, dov'è il **Ristorante Le Maschere**. Un tempo si entrava in città da questa via, ora la si percorre a senso unico per lasciare il centro abitato. Qui già alla fine dell'Ottocento, al civico 33, si faceva ristorazione. C'era l'Osteria delle Statue (con tanto di botti per la mescita del vino),

trasformata poi negli anni Settanta in ristorante-pizzeria, e dal 1990 nel locale in cui ora sosterete. L'idea di dar vita ad un ritrovo fuori dal solito cliché venne a Federico Tonetti e a Giordana Cattani, due romagnoli che con tenacia, aperte vedute ed entusiasmo inventarono un luogo che in pochi anni è diventato un cult della gola. L'ambiente è raccolto, intimo, con pochi tavoli, e ricorda per i décor e l'atmosfera quei bistrot che a Parigi sono lungo la Senna. La porta si spalanca su un elegante banco del bar (con distillati di gran pregio) e su alcuni tavoli sistemati lungo un breve percorso (con tanti vini in armadi climatizzati, negli scaffali e in alcune nicchie) che conduce, scendendo alcuni gradini, a una saletta con volta in mattoni, ventilatore a pala e condizionatore d'aria. Dove quattro *appliques* e una lampada in ceramica regalano una morbida luce. Le due stanze sono caratterizzate da caldi colori e garantiscono una sosta di confortevole piacere, anche per la cucina a vista. Nella calda stagione si sta invece lungo la via. I tavoli hanno un raffinato tovagliato e sono apparecchiati con cura e con sottopiatto d'argento appartenuti ad una compagnia di navigazione. E le sedie, ricoperte da signorili tessuti, ben s'intonano a tutto il resto. Alle pareti, tante maschere (donate dai numerosi avventori, tranne quelle della commedia dell'arte che appartengono ai gestori) e una raccolta di dediche e pensieri lasciati da una clientela anche nota. A Le Maschere (in via Cesio Sabino 33, tel. 0547.95079, giorni di chiusura: lunedì e martedì a pranzo. Prezzo medio: 35-40 euro bevande escluse. Aperto a pranzo e la sera fino a tardi) Federico Tonetti si occupa della cucina mentre Giordana Cattani assicura l'accoglienza e il servizio in sala. Giordana Cattani è di Lugo ma vive a Cesena e da 16 anni condivide la gestione delle Maschere con Tonetti. Proviene da una famiglia di insegnanti ed anche le sue precedenti esperienze appartengono al settore della ristorazione. Federico Tonetti invece è di Sarsina (anche se è nato a Bagno di Romagna) e ha frequentato alla fine degli anni Settanta l'I.P.A.S. a Marebello di Rimini. Poi la sua vita professionale è fra ristoranti e alberghi, in Italia e all'estero, in Francia, in Germania, in Inghilterra e in Spagna. La sua cucina, di terra e di mare, è piut-

La ricetta: Costolette di agnello dell'Appennino con tortino di patate e mandorle farcite con verza e cipolle borretane stufate in aceto tradizionale.

Ingredienti per 4 persone:

12 costolette d'agnello del Parco della Moia, 20 cipolle borretane, gr. 500 di patate di montagna, gr. 200 di cavolo verza, gr. 50 di mandorle affettate, gr. 50 di parmigiano reggiano, gr. 50 di burro, uno spicchio d'aglio, un tuorlo d'uovo, vino bianco, sale, pepe bianco, olio, aceto tradizionale, un mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana, santoreggia).

Preparazione:

Condire le costolette con un trito di erbe aromatiche lasciandone un mazzetto per la decorazione finale. Cuocere le patate in acqua salata, scolarle, privarle della buccia, passarle e condirle con il parmigiano, il tuorlo d'uovo e il burro. Nell'attesa che le patate cuociano, sbollentare la verza, con l'aglio, tagliata a listarelle. Appassire le cipolle borretane in forno, bagnate con il vino bianco e terminate la cottura con un cucchiaino di aceto tradizionale. Per preparare il tortino di patate prendere una pirofila di sufficiente grandezza, insubstantarla e cospargere il fondo con la metà delle mandorle, ada-

giare la purea di patate precedentemente preparata e livellare il composto, che dovrà essere di almeno un centimetro, spolverare con la rimanente metà di mandorle un fiocco di burro e pasate il tutto in forno a 180° per una decina di minuti. Accendete la griglia e quando è calda cuocete le costolette. Tagliate con un disco liscio il tortino di patate e ponetelo al centro del piatto, farcitelo con la verza spadellata e copritelo con un altro disco di patate. Adagiategli in piedi le costolette d'agnello, guarnite con le cipolle borretane e terminate il tutto con un mazzetto di erbe aromatiche e olio extravergine d'oliva.





A fianco, la saletta del Ristorante.

tosto rinomata e va detto che fu Gianfranco Vissani a segnalare per primo diversi anni fa nella sua rubrica *La Ricetta*, sul "Venerdì di Repubblica". Il celebre chef scriveva fra l'altro che qui "si può far mangiare benissimo a prezzi accessibili". E aveva ragione, perché Tonetti ha un'esperienza di base non comune e un talento raro davvero. I piatti sono espressi e costruiti con felici intuizioni, e col sapiente uso delle erbe spontanee. Le materie prime, d'inconfondibile freschezza, sono esaltate dalle corrette lavorazioni e dagli adeguati tempi di cottura. Col risultato finale di un insieme di grande equilibrio e di ricco sapore, indovinato anche sul piano estetico. Tonetti ha quindi il pregio di risvegliare il gusto senza mai banalizzarlo, trasformando in novità e sempre con franchezza anche la più semplice preparazione. Valorizzando la regione e un territorio ricco di porcini, prugnoli, tartufi, gamberi di fiume, castagne, miele, erbe spontanee, agnelli, manzi di razza romagnola, formaggi e frutti del sottobosco. Ed ora un'occhiata al menù (con utili informazioni anche

sulla città), pensato e rinnovato secondo le stagioni. Fra gli antipasti, misticanza di erbe officinali con pancetta e aceto balsamico tradizionale, insalata di gamberi di fiume in casseruola ed erbe fini, fior fiore di culaccia con frutta di stagione, carpaccio di manzo con insalatina di mele. Fra i primi, strozzapreti con ragù di manzo e mora romagnola, tortelli di erbe con ragù di coniglio e strigoli, maccheroncini con ragù di taccole e gamberi di fiume, polifemi farciti con ricotta e noci (gratinati), fazzoletti farciti con patate e formaggio caprino saltati con cipolla dolce e lardo. Fra i secondi, lombatina di agnello in crosta di pistacchi, suprema di faraona farcita con peperoni e salsa di olive taggiasca, costata di manzo di razza romagnola alla griglia, filetto di rombo alle mandorle e salsa di

basilico (gratinato), trancio di mazzola con verdure (al forno). Ottima anche la selezione dei formaggi provenienti dal territorio nazionale ed estero, tant'è che il ristorante vinse il 3° premio per il carrello dei formaggi al 1° Concorso Nazionale di Maratea nel 2001. Poi, fra i dolci, crema alla vaniglia e caffè, mousse al cioccolato, latte alla portoghese, torte e biscotti della casa. Dalla cantina (più volte premiata e che a richiesta si può visitare) potrete scegliere oltre 1500 vini fra nazionali ed esteri. Anche se non manca una buona selezione di etichette al calice. Merita una segnalazione pure la carta degli oli (con una decina di proposte dalla Romagna, dalla Toscana, dall'Umbria, dalla Puglia, dalla Campania e altrove) e degli aceti (7 in tutto). E se si vuole gran finale coi distillati. "Grazie Plauto. Queste "Maschere" ancora si riscaldano al tuo fuoco". Così lasciò scritto Pippo Franco il 29 luglio del 2000, quando si fermò qui. E così probabilmente lascerete scritto anche voi. Perché queste Maschere davvero riscaldano ancora. ■