

HELMUT FAILONI

L'APPARENZA è la sostanza. Due concetti chiave per disquisire di ristorazione, alta e non. Quante volte vi sarà capitato di accomodarvi ad un tavolo in un locale super-segnalato e elegantissimo e poi uscirne delusi e amareggiati.

O, al contrario, di entrare in una trattoria apparentemente anonima e brindare invece a fine cena alla salute della "cucina", che vi ha regalato inaspettati attimi di felicità.

Andiamo allora insieme a cercare la sostanza, nella Val di Savio, a Sarsina, località facilmente raggiungibile con la superstrada E45, a 20 minuti circa dall'uscita Cesena Nord dell'A14, paese dove in questo periodo si rappresentano le notti teatrali dedicate all'autore latino Plauto.

La destinazione è il Ristorante *Le Maschere* (via Cesio Sabino 33, tel. 0547.95079). Non fatevi ingannare dall'apparenza: quella che vi può sembrare una già tante volte vista trattoria di paese, con i soliti piatti e "rosso o bianco?" "fermo o frizzante?" come alternativa sul bere, cela in

A Sarsina
ecco "Le
maschere"
tra territorio
e inventiva



Una cucina
a sorpresa
e dei vini
rossi
inarrivabili

I gamberi in casseruola sulla piazzetta di Plauto



CHEF, SOMMELIER E DANI IN CONFIDENZA
Federico, il "grande chef", Angelo sommelier e Dani direttrice di sala: sono i tre volti che offrono cordialità a "Le maschere" di Sarsina

realtà molta sostanza.

Se vi sembra un'atmosfera troppo carnevale veneziano la collezione di maschere che correda le pareti, ricordatevi che qui siamo nel paese dove è nato il grande commediografo Tito Maccio Plauto.

Prenotate un tavolo all'aperto, proprio sulla piccola via accanto alla piazzetta e cominciate a rilassarvi, perché qui nessuno vi metterà fretta: l'accoglienza è confidenziale e professionale al contempo. Non abbiate timore alcuno dopo aver dato una prima occhiata al menù nel chiedere consigli sul vino e sul cibo. Qui sono preparati sul serio.

L'unico "rischio" che si corre è quello di vedersi proporre il vino giusto se non addirittura, il vino che avreste sempre voluto e che non avete mai trovato (gli inarrivabili rossi di Enrico Fossi: ci si può commuovere di fronte al suo Malbec '99).

La cucina, altra sorpresa, rimane sospesa fra territorio e inventiva senza voli e fronzoli: insalata di gamberi di fiume in casseruola e erbe fini; costoletta di vitello locale al profumo di draguncello. Conto sui 50 euro.