

Il gran cuoco che fa onore a Plauto

A Sarsina, in Romagna, tra decine di maschere, piatti che soddisfano il palato. E non solo

Federico Tonetti è un grande cuoco e un cuoco grande (sui 150 chili). Imponente: barba, codino, una passione smisurata per la cucina della sua terra (Appennino romagnolo), per il vino, per tante cose anche più serie. È stato assessore ai Servizi sociali, nei ritagli di tempo, studia e organizza cene o aste di bottiglie pregiate, con ricavato a Emergency, Amnesty International, o anche per dotare di un condizionatore l'ospizio dei vecchi. La sua cantina lascia a bocca aperta, e anche la carta dei vini, con ricarichi di poco superiori a quelli delle enoteche.

Le maschere sono un omaggio a Plauto, che a Sarsina è nato, come Federico. Centinaia, ai muri: asiatiche, africane, italiane, ricche, povere, tutte regalate dai clienti. Talvolta illustri, gli attori che hanno recitato al festival plautino e hanno lasciato la firma sui muri: Arnoldo Foà, Mario Scaccia, Flavio Bucci, Piera degli Esposti, Michele Placido. «Ho scelto le maschere perché sono la quotidianità della vita. Una piange, una ride». Sorride il palato. Con la socia Giordana Cattani, detta Dani, Federico propone una cucina ricca di sapore e intelligenza. Scuola alberghiera a Rimini, poi molti anni in giro per l'Europa (Inghilterra, Spagna, Francia, Germania). Torna a Sarsina nel 1990 e apre Le Maschere, in quella

che era la più antica osteria del paese: due salette arredate con gusto. Qualche piatto: misticanza con pancetta e aceto balsamico (quello vero), tortino di erbette con fonduta di formaggio e tartufo nero locale, scaloppa di fegato grasso con salsa di zucca e zenzero, passatelli al formaggio di fossa, cappellacci di zucca con Parmigiano, rosmarino e salsiccia, tagliolini con ragù di cinghiale, suprema di faraona con porcini, agnello marinato alle erbe (il tocco in più, di immediata freschezza, viene dalle foglie di limone). In genere si trovano in carta due piatti di pesce. Noi suggeriamo di dare la giusta attenzione (molta) al carrello dei formaggi. Dolci: mousse di cioccolato e torte casalinghe (noci, mele, amaretti). Della cantina (1500 etichette) s'è detto. È un posto di cuore e di testa, che dà calore, non solo calorie. E ci è piaciuto molto. Lo diciamo al cuoco, pagato il conto, raccolte le informazioni, e lui fa: «Sapete chi è stato il primo a parlare di noi? Vissani, due righe sul *Venerdì*, nel '95». Tra cuocconi (anche se Vissani è dimagrito) ci si capisce al volo.



LE MASCHERE

Via Cesio Sabino 33, Sarsina (Forlì
Cesena); tel. 0547-95079;

CHIUSO: tutto lunedì e martedì
a mezzogiorno; COPERTI: 30;

FERIE: due settimane in giugno;

CARTE DI CREDITO: tutte;

COSTO di un pasto tipo (vino escluso): 40 euro