



# Il luogo delle misticanze

Federico Tonetti, un grande ricercatore delle tradizioni culinarie romagnole.

Per far crescere e far conoscere un territorio ai consumatori, locali e non, è necessario che tra ristoratore, produttore e trasformatore ci sia molta collaborazione reciproca. Il nostro mensile ha deciso, con questa prima esperienza, di far conoscere il ristoratore sotto un altro aspetto. Ab-

biamo trascorso una giornata insieme allo chef Federico Tonetti del ristorante "Le Maschere" di Sarsina, un grande ricercatore di qualità e di tradizioni culinarie romagnole. Non solo, Tonetti è anche un ottimo scopritore di prelibatezze gastronomiche che abbiano un buon rapporto quali-

tà/prezzo, è anche un esperto organizzatore di manifestazioni musicali e teatrali, raccogliere aiuti per i più bisognosi. Abbiamo riscoperto una tradizione perdersi della nostra cucina romagnola e l'Agnellone, realizzando piatti in c-



ristiche organolettiche sono state esaltate al massimo. Gli animali macellati provengono da allevamenti della vallata del Savio, controllati e seguiti dall'associazione Aproc e macellati dalla macelleria di Sarsina di Stefano Migliori. Questo dimostra che per valorizzare un prodotto ed una tradizione bisogna lavorare in filiera, basta infatti che uno degli ingranaggi della filiera sbagli per compromettere il lavoro degli altri. La collaborazione è fondamentale per fornire ai consumatori alta qualità.

Per l'occasione sono stati preparati diversi piatti: un "carpaccio di castrato" accompagnato da un letto di insalata formato da erbe di campo e formaggio caprino. La carne è stata marinata con succo di limone, sale di Cervia ed erbe aromatiche. Un piatto veramente straordinario per la sua leggerezza e freschezza. Ottimo da consumare in estate. Una prelibatezza da provare. È stata servita una "rosetta d'agnello" tiepida con fave fresche. La rosetta, per un giorno ha marinato nel latte con erbe aromatiche, dopo

essere stata scottata prima in acqua. Poi, messa sul fuoco e portata ad ebollizione e lasciata raffreddare nel suo brodo.

I "maltagliati" realizzati con farina di ceci e accompagnati con un ragù di castrato. "Tortelli di erbe con ragù di agnello e stridoli". "Spalla di agnello" in casseruola con rosolate saltate. La spalla viene rosolata e bagnata con brodo di carne e vino bianco. Ed infine "costolette di agnello alle erbe e fiori".

Un pranzo coi fiocchi, che dimostra la grande professionalità di Tonetti. In questo ristorante si possono trovare anche piatti di Mora, di Vacca romagnola ed una cantina con oltre 1500 etichette. Il locale è gestito dallo chef e da Giordana Cattani. Finalmente un ristorante locale che propone nel suo menù prodotti romagnoli certificati e altre prelibatezze tipiche locali come fiori, erbe aromatiche, formaggio della nostra terra con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Interessanti e ottimi i piatti realizzati o accompagnati con le misticanze fatte con le erbe dei campi. "Da quando avevo dodici anni - sottolinea Federico - ero attratto da questo mondo. Ogni estate andavo alla festa dell'Unità del paese ad aiutare in cucina, dove ho imparato e conosciuto la cucina tradizionale. Ho una vera passione per il vino e lo dimostrano le cantine che sono riuscito a realizzare". I veri appassionati di questo nettare qui possono trovare le migliori etichette sia di produzione italiana sia estera. Quando deciderete di andare a pranzo o a cena, prima di mettervi a sedere ed ordinare uno dei piatti del menù, chiedete a Federico di farvi visitare le sue meravigliose cantine. I vostri occhi rimarranno sbalorditi dalle bottiglie che troverete negli scaffali che compongono l'enoteca. Uno spettacolo da non perdere. La carta dei piatti è strutturata in modo da introdurre il cliente alla degustazione dei prodotti che sono utilizzati per la creazione dei piatti stessi. Il menù viene cambiato tre volte all'anno perché segue la stagionalità dei prodotti, in modo da far esaltare i migliori profumi ed i sapori dei prodotti. Il prezzo di una cena varia tra i 38 e 42 euro a persona, esclusi i vini. Interessante anche la carta degli oli extra vergine e degli aceti balsamici tradizionali. Il simbolo del locale, due maschere, ricorda ai visitatori che il ristorante si trova nel paese di Plauto. Il locale è chiuso il martedì a pranzo e lunedì.

#### Ristorante

**Le Maschere**  
Via Cesio Sabino, 33 - Sarsina  
Tel. 0547 95079  
[www.lemaschere.it](http://www.lemaschere.it)