

EMILIA ROMAGNA

Ricette di famiglia

Pasta fatta rigorosamente in casa e deliziose pietanze di una volta nel menù di un'osteria nei dintorni di Bologna

di Isa Grassano



Foto di LUCEZIA ARGENTERO

«La nostra è una cucina della memoria» dice Raffaella Fabbri che, con il compagno Fabrizio Fiorini, ha dato vita all'Osteria La Barattina, in piena campagna ma a poca distanza da Bologna. «Nei ricordi di ognuno di noi ci sono quei sapori e profumi che riportano indietro nel tempo, a quando eravamo bambini. Sono quei piatti che riproponiamo, per tornare a deliziare i sensi con il gusto delle pietanze preparate dalla mamma, dalla nonna, dalla zia». Sembra di fare un passo nel passato entrando in questo ristorante «di un bel tempo», ricavato da un vecchio fienile, dove lo stile rustico della struttura si fonde armonicamente con l'arredamento moderno dell'interno. Qui si respira il gusto della tradizione di Romagna, tra ricette e sapori di una volta. Il merito delle prelibatezze è di Raffaella che ha fatto della buona tavola la sua missione, dopo un'esperienza di molti anni come albergatrice, utilizzando solo prodotti di stagione e puntando alla qualità

della materia prima. Il suo cavallo di battaglia? La pasta fatta in casa - cappelletti, tagliatelle, maltagliati - dove la «spoja», la sfoglia, è tirata con «e' s'ciadùr», il mattarello. Da assaggiare, gli «strozzapreti al radicchio rosso brasato e salsiccia», o «gli orecchioni in crema leggera di ricotta e noci». Il divin porcello poi, considerato una «benedizione del Signore» e assoluto protagonista della tavola emiliana romagnola, regala vere delizie per il palato. Ciò che non manca mai sulla tavola, inclusa nel coperto, è la piadina, «la pié o piéda», fatta con farina, acqua, strutto e cotta sul «testo», una piastra di pietra refrattaria. La grande varietà della carta dei vini, dei Colli Bolognesi e delle Colline Romagnole, poi, consente abbinamenti da favola. Le ampie vetrate della struttura (o in estate quando si mangia sul prato) permettono di godere di una vista a 360° su veri e propri spettacoli naturali, dai tramonti infuocati in inverno agli intensi arcobaleni



dopo i temporali estivi. Il tutto in un ambiente campestre di grande fascino: la Corte Barattina è circondata da campi delimitati dalla centuriazione romana, canali ricchi di acqua, querce centenarie. È questo il posto giusto anche per praticare lo «star-watching», ovvero stare con il naso all'insù per ammirare le stelle. Il basso inquinamento luminoso (intorno alla struttura ci sono poche luci) permette di compiere le esplorazioni della volta celeste ad occhio nudo. E in questo grande spazio si ha la sensazione che il manto blu tocchi la terra. ❖

Dove&Come

■ OSTERIA LA BARATTINA

Via San Giuseppe 12
Trebbo di Reno (Bo)
Tel. 051705734 - 3488123886
www.ristorantelabarattina.it

Aperti dal mercoledì al sabato sera e la domenica a pranzo. Carte di credito del circuito Visa e bancomat; Accesso ai disabili. Prezzo medio: 30 €

PIEMONTE

Il fast food di casa nostra

Nel Torinese c'è la risposta italiana agli hamburger Made in Usa. Con carni certificate a chilometro zero

di Sarah Scaparone

«Mac Bün» è l'agrihamburgeria più famosa d'Italia. Conosciuta da tutti come M** Bün in seguito alla contestazione del nome da parte di un colosso americano, il locale ha aperto i battenti lo scorso autunno a Rivoli, in provincia di Torino. E da allora non ha ancora smesso di stupire. Ecco perché non bisogna meravigliarsi se spesso, nelle ore serali, una coda silenziosa ma impaziente attende davanti alla porta di ingresso di questo fast food di qualità. Qui si mangiano infatti solo le carni di proprietà provenienti dall'allevamento che l'Azienda Agricola Scaglia possiede, sempre a Rivoli, da tre generazioni. Gli animali che nascono, crescono e vivono nell'azienda rivolese vengono allevati con cereali e foraggi coltivati direttamente per la loro alimentazione e, dopo la macellazione sul posto, le loro carni sono vendute nello spaccio aziendale e possono fregiarsi del marchio Coalvi in quanto certificate dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese. Insomma, questo è il biglietto da visita di un locale che, per primo nella zona, rappresenta il perfetto esempio di filiera corta. Lo hanno voluto i soci Graziano Scaglia e Francesco Bianco che, per legare i prodotti al territorio di origine, hanno pensato di chiamare il locale ed i suoi piatti con nomi piemontesi. Ma non solo. Da M** Bün infatti

la filosofia è quella di servire solo prodotti a chilometro zero o poco più: ecco perché oltre alle pregiate carni, le birre sono quelle ad alta fermentazione e non pastorizzate del birrifico artigianale SorA'LaMA' di Vaie (To), i vini provengono dal Monferrato e dal Canavese e sono della Tenuta Garetto di Agliano Terme (At) e dell'Azienda Agricola Massoglia di Caluso (To), il pane a lievitazione naturale è prodotto dal panificio artigianale Pane&Company di Alpignano (To), le patate rigorosamente fresche sono garantite dall'Agrocompany di Chieri (To), l'olio di semi di girasole utilizzato per la frittura proviene da coltivazione biologica ed è dell'Azienda Agricola Buttieri di Cherasco (Cn), i latticini sono dell'Azienda Agricola Fontana di Villastellone (To), mentre i dolci del laboratorio La Vanga di Grugliasco (To). Banditi i surgelati e i conservanti, i prodotti, sempre freschi, sono cotti sul momento con tempi che variano dai quattro minuti delle carni ai quindici delle patate, ma proprio per la qualità delle materie prime utilizzate nessuno, è il caso di dirlo, qui si lamenta dell'attesa. Il fiore all'occhiello della produzione è il M** Bün, un hamburger di puro fassone 100% dall'inusuale forma quadrata, ma la scelta spazia tra il Pulastr, 100% pollo, il Gaute mac da suta con cipolla e pancetta, il Tuma



con la toma, il Chiel abbinato a insalata e pomodoro e, in inverno un originale hamburger con bagna caoda. E poi ci sono i due piatti serviti con insalata o patate (lo Spatuss, hamburger di fassone 100% e la Scaramella alla piastra), le robiole al forno chiamate Furrage (naturale), Prus (con le pere), Verd e rusa (rucola e pomodorini), Mach ca brusa (peperoncino) e una prelibata carne cruda alla Piemunteisa con aglio, olio e limone, alla Franseisa con olio, senape, capperi e acciughe e alla Mediterranea con aglio, olio, pomodorini, olive e peperoncino. Ma poiché qui nulla è lasciato al caso, le carni sono servite su piatti biodegradabili per ridurre al minimo gli imballi grazie all'utilizzo di prodotti in Mater Bi, Pla e carta cellulosa. E visto che il successo iniziale attestato su una media di 300 hamburger al giorno pare non arrestarsi, la scelta è stata quasi d'obbligo: presto il M** Bün amplierà il locale allestendo nuovi spazi per la propria clientela. ❖

Dove&Come

■ M** Bün

Corso Susa 22/e
c/o Galleria Vart - Rivoli (To)
Tel. 0119534062 - www.mbun.it

