



214
NM

Fuori salone: il mappa ristorante

Cinque ristoranti per cinque sere all'insegna della golosità. A parte la suggestiva location del Monte del Re a Dozza, dove si organizza la cena di Gala di Collins il 24 maggio sera, ecco altre cinque idee tutte da provare. Da provare, proprio così, nell'ordine in cui sono inserite. Per l'ultimo giorno (o il primo), consigliamo la trattoria del Gallo poco fuori Bologna, il trionfo del gusto (bisogna cercare di arrivare fino alla fine perchè qui... ogni lasciata è persa) e una location di campagna che non si scorda facilmente.

Osteria Bottega

Via Santa Caterina, 51
40123 Bologna
tel. 051-585111

Chiusura: domenica a cena e lunedì

Appena seduti in questo piccolo ristorante, è impossibile non farsi tentare dalle tagliatelle che si vedono transitare, preparate come da tradizione bolognese. Accanto non guasta una bella bottiglia frizzantina di Lambrusco di Sorbara, che si lascia prosciugare in un baleno, soprattutto se abbinata alla mortadella artigianale, morbida e profumata, la spalla, il prosciutto e altro ancora. Interessante, dopo i primi, passare alla salsiccia fatta in casa, con impasto tagliato al coltello, ben assemblata tra grasso e parte magra, speziata il giusto, servita fresca con una macinata di pepe fresco. Un capitolo a parte lo meritano le tagliatelle alla bolognese: ragù perfetto per lunghissima cottura, pasta ben nervosa e ruvida il giusto, nulla da eccepire sulla cottura. A seguire un piatto veramente miracoloso per equilibrio e delicatezza: la "Petroniana": una cotoletta per due burrosa e saporita, con un sapore di parmigiano fresco e vivace, avvolgente ma mai prevaricante, con un prosciutto non troppo stagionato a evitare eccessi salini in cottura, lasciato morbido e suadente. A questo punto, si può chiudere in bellezza con una gustosa zuppa inglese.

Prezzo medio: 46 euro

DOPO UN'INTENSA
LISTA DI APPUNTAMENTI
DI LAVORO IN FIERA,
NON C'È NIENTE
DI MEGLIO CHE USCIRE
PER CENA E PROVARE
QUALCHE INTERESSANTE
RISTORANTINO IN ZONA.
ANCHE SE A BOLOGNA
È DIFFICILE "CADER MALE",
QUALCHE CONSIGLIO
CON TANTO DI INDIRIZZO,
TELEFONO E SPECIALITÀ
VE LO DIAMO LO STESSO.

GIORGIO SPOLVERINI



216
NM

La Posta

Via della Grada, 21/A
40122 Bologna
tel. 051-6492106

Chiusura: lunedì

Per chi ritiene la cucina bolognese un filo pesante, il ristorante La Posta interpreta alla grande la cucina toscana. Il locale è in stile classico, con gradevoli quadri alle pareti e una invitante esposizione di bottiglie da collezione, tavoli ben distanziati e apparecchiati. Si possono iniziare le danze con piccole bruschette accompagnate da una Vernaccia spumante brut di Frescobaldi, vino dai profumi semplici e freschi che ben predispone il palato a quanto verrà. Dopo l'aperitivo, crostini con verdure, fegatini (serviti caldi al lumino) e lardo di Colonnata. Entusiasma tra tutti il crostone con pomodori, zucchine, aglio, menta e melanzane al funghetto. Come vino, si può optare per un buon Sant'Antimo Olmaia della cantina Col d'Orcia, Cabernet dai sentori di menta e frutti di bosco estremamente morbido e denso. Primi: puntare sulla zuppa alla lucchese, tagliatelle con funghi porcini, tortelli alla mugellana e picci cacio, pepe e rigatino. I picci in particolare risultano ben avvolti dalla saporita crema di pecorino con tanto croccante rigatino (pancetta). Di seguito, magari accompagnato da un buon Arnione cantina Campo alla Sughera (uvaggio Bordolese, Cabernet, Merlot e Petit Verdot), filetto di maiale al tartufo con contorno di cicoria saltata in padella e tartara di manzo con funghi porcini alla griglia. Saltare i dolci? Non sia mai: semifreddo allo zabaglione o, per chi vuole qualcosa di più leggero, millefoglie con crema chantilly.

Prezzo medio: 41 euro

Danilo e Patrizia

Via San Donato, 161
40100 Bologna
tel. 051-6332534

Chiusura: domenica a cena e lunedì

Nessun problema di parcheggio (soprattutto se si arriva prima delle 20) per questo ristorante che si trova praticamente all'interno dell'Hotel Savoia, subito all'uscita San Donato della tangenziale di Bologna. Il proprietario suggerirà sicuramente un assaggio di pasta fatta in casa. In pratica arrivano a tavola numerosi piattini contenenti diversi primi. La maggior parte sono prelibati tortelloni fatti con diversi tipi di pasta, diversi ripieni e condimenti, tutti molto buoni: tortelli rossi con ripieno di bufala e tartufo a scaglie, tortelli verdi, gramigna ragù bianco e funghi, tortelli in brodo, ravioli con pecorino di fossa. Insomma, qui conviene puntare decisamente sui primi, magari accompagnati da un bel Sangiovese e, come apertura dei giochi, antipasto di frittatina e salame. Volendo poi naturalmente si può proseguire con secondi quali maialino di cinta senese, cotoletta petroniana con tartufo, agnello al forno, cinghiale in umido. Tra i contorni, imperdibile la crema fritta.

Prezzo medio: 36 euro

Trattoria del Gallo

Via Ferrarese, 1
40013 Castel Maggiore
tel. 051-765100

Chiusura: -

Appena fuori da Bologna c'è questa simpatica trattoria tutta da gustare. I primi sono tutti buonissimi e abbondanti, la tagliata è semplicemente fenomenale, magari accompagnata con un misto di verdure (patate, carciofi, peperoni, asparagi, pomodori gratinati e melanzana con pomodoro e mozzarella).

Per non parlare dei dolci, serviti nel contenitore in modo da poterne mangiare quanto se ne vuole: mascarpone con cioccolato fuso, tiramisù, piuttosto che creme caramel.

Bisogna prenotare.

Prezzo medio: 40 euro

Bottega di Franco Hostaria

Via Agnucchi, 112
40131 Bologna
tel. 051-311243

Chiusura: -

Dopo aver parcheggiato abbastanza facilmente, ci si ritrova in un ambiente suggestivo: un'elegante vecchia hostaria degli anni passati. Bella la grande sala con camino e antico lampadario. Tavoli accompagnati in modo semplice ma con classe e stile.

Passiamo al sodo. Si può iniziare semplice semplice con un bel piatto di gustoso prosciutto e una insalatina di campo con pezzetti di uova e pancetta cotta e, magari, due spume, una di mortadella e una di grana e aceto balsamico. Si può poi proseguire con bei passatelli al ragù di lepore con purè di castagne e classiche tagliatelle al ragù alla bolognese.

Dopo tutto, non ci si può certo esimere dal dolce, come il tortino al cioccolato, la cheesecake con cannella e marmellata di pera, la crema al mascarpone o quella catalana.

Prezzo medio: 43 euro