



ELVIRA SERRA

Sarda di Nuoro. Al *Corriere* dal '99.

Le piace stanare le persone
dietro ai personaggi

Critico Rotante

Una giornalista del *Corriere* prova un ristorante



Mortadella e Lambrusco (a fiumi) in un locale lillipuziano



LA MONTANARA via Augusto Righi 15/A (Bo) - Tel 051 221583

A SEGNALARLA è stato un amico di un amico. Avevo chiesto un posto dove la cucina fosse tradizionale. Volevo mangiare assolutamente la mortadella. Desideravo che quel pranzo della domenica si trasformasse nel Giubileo del mio colesterolo, la giusta compensazione contro il logorio della vita moderna, il degno incoraggiamento al lunedì in cui avrei cominciato la dieta dopo una serie un po' troppo lunga di sforamenti (avete presente gli effetti di sette giorni di apericena consumati tre ore dopo aver cenato?). La scelta è caduta sulla Montanara. Scelta non mia, a onor del merito, ma del mio accompagnatore, che vive a Bologna e con il quale più tardi sarei andata a vedere a teatro *Perfetta*, il brillante monologo di Geppi Cucciari in tournée.

Il locale è in centro, a due passi dalla Basilica di San Petronio, dove è obbligatorio fare una passeggiata a fine pasto per illudersi di cominciare a smaltire. Il ristorante è microscopico e accogliente, con piatti che

cadono dal soffitto assieme a gabbiette antiche che però non imprigionano uccellini, mensole con scatole di latta di biscotti d'antan e un piccolo e pulitissimo bagno con una lavastoviglie lillipuziana rubata dai miei sogni di bambina.

DATE LE ASPETTATIVE, il menu è commovente. La mousse di prosciutto e mortadella con pan brioche sembrava che mi aspettasse. Costa 6 euro e ci abbiamo mangiato in due. Siamo andati avanti con i tortellini in brodo (12 euro) e le tagliatelle al ragù (10), e le porzioni erano talmente generose che, dopo aver preso un solo secondo, le zucchine ripiene con polpettine (14 euro), sono bastate per entrambi. Per dolce abbiamo condiviso il mascarpone (4,50), servito dentro una ciotola trasparente.

Tutto inaffiato da una bottiglia di Lambrusco *La Battagliola* dell'Emilia Romagna (15 euro).

Voto: 10. Come i punti di felicità.

CONFLITTO D'INTERESSE

Nessuno, abbiamo mangiato rigorosamente in incognito. È obbligatorio prenotare, mi raccomando: i tavoli sono soltanto 10. Curiosità: nel biglietto da visita del ristorante c'è una signora con un grembiule a righe; nessuno sa chi sia, la foto era stata trovata in cucina dai nuovi proprietari.