

Ragù/ La città del cibo

PERSAPERNE DI PIÙ
www.cremeriascirocchio.it
www.acasadallaross.com

CONSIGLIATO INTERESSANTE RIVEDIBILE DELUDENTE

> NON SOLO GOLA

Purea di fave e cicoria
alla Locanda della Ross
la Puglia che non t'aspetti

PAOLO TREVISANI

NON cisi arriva per caso dalla Ross. Noi siamo stati in questa locanda nella piccola Gardelletta, proprio all'ingresso del paese, spinti dalla segnalazione di amici e non l'avremmo mai trovata se non grazie alle indicazioni dei locali, visto com'è nascosta, senza nessun cartello indicatore o insegna in evidenza.

Se volessimo sintetizzare il locale in uno slogan, potremmo prendere in prestito quello della Cynar, "contro il logorio della vita moderna". Infatti, l'ambiente piuttosto informale e il personale rilassato, con una fresca quanto approssimativa postazione estiva al riparo di un telone verde, sotto gli alberi, servono a staccare la spina dai pensieri, dalle preoccupazioni e dai fuorigiri a cui ci porta il quotidiano.

La Ross è la titolare, simpatica, solare, di origine tarantina come tradisce solo il menu (l'accento è bolognese) che fonde piatti di tradizione nostrana con altri classici pugliesi, come la purea di fave e cicoria e le orecchiette fatte a mano e impastate con una farina semintegrale. Anche la carta dei vini sposa la doppia origine, per lo più vini delle nostre colline, tra

cui vini bio e biodinamici e la nota DOCG del Primitivo di Manduria dolce naturale. Discreto il cestino del pane.

Nell'attesa ci vengono serviti spicchi di frittata: gustosi. Buone le polpette di melanzane e mentuccia, un po' troppo ricchi gli spaghetti alla chitarra della Ross, conditi con verdure e mandorle. Grigliate con cura le verdure. Non all'altezza delle altre portate il cartoccio di fritto misto: pesce (alici) e verdure. Tra i dolci della casa, avendo terminato la crostata con la mostarda bolognese, proviamo un naturale e fresco semifreddo al melone. Per chiudere, un bicchiere di Primitivo offerto dalla casa e un decoroso caffè della torrefazione Guizzardi in cialda. Il servizio, non particolarmente rapido, è affettuoso. Vino e acqua minerale esclusi (al tavolo per default viene servita una brocca d'acqua del rubinetto), il conto non supera i 25 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VIA BARELLI 1

La Cremeria Scirocco si è piazzata al primo posto nella classifica stilata in città dal Gruppo Gastronomico Bolognese, undici i locali selezionati. Qui sopra il titolare, Andrea Bandiera

Malaga, rum, persino salato il gelato dello Scirocco è al top

GUGLIELMO GENTILE

IL "gelato al limone sprofondato in fondo a una città" cantato da Paolo Conte nel lontano '79 è ormai diventato uno dei simboli di Bologna. Se ne sono accorti anche gli organizzatori del Gruppo Gastronomico Bolognese - un team di consumatori appassionati che di solito fa capo alla sede del Villaggio della Salute - e che ha deciso di selezionare quelle che a loro avviso si rivelano le migliori gelaterie bolognesi. Dopo aver contattato circa 30 esercizi, ne hanno infine selezionati 11 sulla base dell'utilizzo di una dozzina di ingredienti e criteri nelle lavorazioni che ne dovrebbero garantire la salubrità, come ad esempio almeno il 50% di materia prima nei gusti a base di frutta. E sabato scorso è arrivato il giorno della prova su strada - ovvero un giro delle 11 gelaterie per gli assaggi e le valutazioni - al quale ha partecipato anche il nostro Paolo Trevisani. Al primo posto si è piazzato il gelatiere Andrea Bandiera. La Cremeria Scirocco vale il viaggio in via Barelli 1: «Rispetto al 2007, quando vinse la degustazione cieca delle gelaterie bolognesi di Repubblica, è ancora migliorata - conferma Trevisani - con alcuni gusti eccezionali. Malaga, ad esempio, che utilizza due rum diversi, uno per la base e l'altro per l'uvetta, ma anche i classici nocciola, pistacchio, fragola». Con un prezzo di 20 euro al chilo e di 2 euro per la cialda più piccola, il gelato di

Bandiera è davvero uno dei prodotti top, anche considerando la stravaganza dei gusti salati, da provare da soli o da abbinare a qualche piatto in cucina. Al secondo posto, a pari merito, La Gelateria Venchi in via Orefici 23, la Cremeria Santo Stefano, nell'omonima strada al numero 70, e la Centrale del Gusto del Mercato di Mezzo tra via Clavature e via Pescherie, curata dal pasticciere Gino Fabbri. 20 euro al chilo per il gelato di Venchi, 22 euro in via Santo Stefano, un po' più caro al Mercato di Mezzo, a 23 euro. Seguono in classifica Galliera 49, sempre nell'omonima via, la

Il Gruppo Gastronomico Bolognese ha selezionato undici gelaterie: al primo posto Andrea Bandiera, poi Venchi in via Orefici e la Cremeria Santo Stefano

Creme de la Creme, in via San Mamolo 14 e Fini in via Massarenti 219, a pari merito con l'Emporio del Gelato in via degli Orti 12. Un ultimo consiglio di Trevisani ai golosi: «L'uso di mono e di gliceridi dà lucentezza e aiuta a inglobare aria nel gelato. Spesso, quindi, più il gelato è lucido e tonico, meno è buono». Insomma, l'apparenza inganna anche in gelateria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ap
pun
tame
nto

Un cono per cinefili
dal "Cinema Ritrovato"
l'omaggio a Chaplin

OLTRE ai capolavori del cinema, in occasione de "Il Cinema Ritrovato", in Cineteca restaurano anche i gelati: "Il Gelato Ritrovato" è una selezione di antiche ricette curata da Gianni Figliomeni de "Il Gelatauro" sulla base di un ricettario del 1911 di Enrico Giuseppe Grifoni, storico gelatiere di Bologna dei primi del secolo. «Sono tecniche molto diverse da quelle di oggi, spesso lavorando gli ingredienti in infusione - spiega Figliomeni - come nel Latte di Venere dove cannella, vaniglia e anice stellato sono lasciate a lungo in infusione nella panna».

Ogni giorno fino al 5 luglio nel cortile della Cineteca, in Piazzetta Pasolini, dalle 14 alle 19 sarà presentato un gusto diverso. Oggi è la volta della bavarese del Cardinale Svampa, a base di latte, uovo, vaniglia, pasta di mandorle e scorza di limone. Altri gusti sono previsti per i prossimi giorni: la Crema Paesana o anche lo zabaglione dell'Inquisizione, tutti a 2,50 euro. E non può mancare l'omaggio a Charlie Chaplin e ai suoi gusti preferiti: cocco, cioccolato, anacardo e marshmallow, attraverso un dolce la cui ricetta del 1917 fu realizzata nella città di Buffalo, New York per la prima visione di "The Adventurer" e riproposta oggi con la collaborazione del pasticciere Gabriele Spinelli.



GELATAURO
È suo il dolce dedicato
a Charlie Chaplin