



La bottiglia

FIORE ALL'OCCHIELLO di Terre da Vite Colte raccoglie il meglio dell'area parco viticolo e produttivo della cantina con una gestione di 300 ettari nelle più vocate del Piemonte su cui agisce 180 soci viticoltori. L'esordio della d'Asti Superiore Nizza La Luna e il 2013 non potrebbe risultare più convincente, soprattutto nell'espressione di un frutto diretto e naturale, dai toni sottilmente speziati e fruttati: struttura e scioltezza procedono a braccetto. Sui 18 euro.

Massimo Zanichelli

Tortellini che passione

A Bologna una cucina che mette d'accordo i cuochi, esperti e amatori. E a prezzi equi
Enzo e Paolo Vizzari



SE UNO SALE in macchina e prendere la strada col solo intento di andare a mangiare, o è molto appassionato di cucina o rincorre un piatto in particolare, i "tortellini né panna né brodo" di Alessandro Panichi sono un ottimo esempio di piatto che valga la pena d'essere rincorso. Qualsiasi tentativo di descriverli toglierebbe loro un pizzico di poesia, perché ogni bocccone si spiega benissimo per conto suo, e in una lingua comprensibile a chiunque e non solo agli abitudinari dell'alta cucina.

Rispetto ad altre mete meritevoli, oltretutto, l'hotel Villa Aretusi che ospita il ristorante Sotto l'Arco non sta in qualche campagna selvaggia o sperso in mezzo ai boschi, ma a quattro minuti dal casello di Bologna Borgo Panigale. E lì risiede l'umile ma decisa personalità di Panichi, cuoco ben rodato di sguardo severo e animo bonario, che grazie a un maitre-sommelier di razza come Giuseppe Sportelli, offre a una platea di pochi tavoli per volta un'esperienza d'alto livello senza alcuna pretesa se non quella di far stare bene gli ospiti. E Sotto l'Arco non si man-

giano solo tortellini (anche se è giusto ribadire che già quelli basterebbero...), ma un'intera linea di cucina a tratti riconoscibile e a tratti più complessa.

Si spazia quindi fra un confortevole rigatone al tonno, fino ai meno ovvi ravioli di spinaci con aglio nero, lumache e burro fuso; passando attraverso un delizioso piedino di maiale in cassoeula

con salsa all'ostrica, o da una triglia alla livornese poco classica ma molto buona. I dolci si mantengono sul livello del comparto salato (da provare il "ricordo di Istanbul", un Grand Bazaar di sapori e profumi) e il conto è un'ulteriore nota lieta: tre menu da 50, 55 e 70 euro; sui 60 scegliendo alla carta. Buona e in crescita la cantina, così come la piacevole trattoria al piano di sotto. Una rara tavola che mette d'accordo nonne e gastrofighetti, sciocco farsela scappare.

**HOTEL VILLA ARETUSI
RISTORANTE SOTTO L'ARCO**

Bologna, via Aretusi 5

Tel. 051 6199848

Chiuso la domenica sera e il lunedì

www.villa-aretusi.it

Sopra:
Alessandro
Panichi
ristorante
Sotto

Altre tavole

Puro

Trieste, Via Torino 21

Tel. 040 302787. Sempre aperto

Sulla nuova strada cittadina del gusto, locale ben arredato che soddisfa palati annoiati e curiosi con piatti come il fritto con pesciolini, calamari e verdure di stagione, oppure come la tagliata di bue ben presentata. Buona carta dei vini con oculata selezione di gin a completare.

Osteria La Chianina

Roma, Via Mattootti 23

Tel. 0765 22197. Chiuso la domenica

Paste fresche e socche autoprodotte, grani speciali. Begli oli sabini. Per il maiale e per la Dop dell'insediamento ragu bianco, costata. Salsami-porcini e birre gusti. Ma preludio a tutti prima del patron, macisallo top di cose tuone. Da 30 euro.