

PANE E BOLLICINE

INNO ALLA BRUSCHETTA

CHIARA SERRA

Annalisa ed Emanuel. Due ragazzi giovani, soci, che si sono buttati in una straordinaria avventura. Mi accolgono all'interno della loro Osteria, ci sediamo sui divanetti e sedie bordeaux, musica in sottofondo.

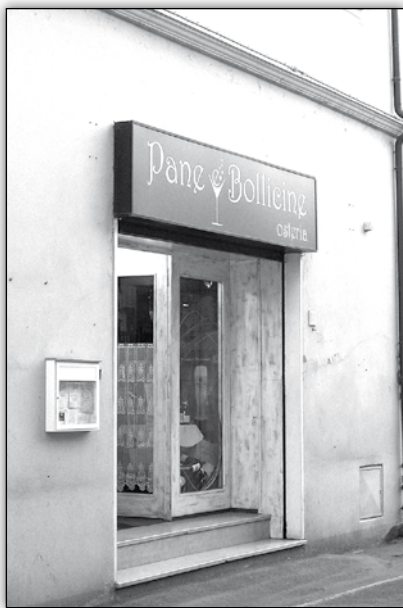
Siamo a San Giovanni in Persiceto in via Gramsci 18/B in quello che fino a poco più di un anno fa era lo storico locale "Il Palazzaccio"; l'8 maggio 2009 inaugura Pane e Bollicine, nome che nasce dall'amore per il vino. Annalisa mi racconta che si trovavano a Vinitaly, stavano mangiando un panino e sorseggiando un calice di vino frizzante... quando come un colpo di fulmine è arrivata l'idea per il nome del locale.

Ma procediamo per gradi.

I nostri ragazzi hanno frequentato un corso triennale per sommelier e soprattutto Annalisa ha sempre avuto la passione per la cucina, tanto da organizzare di frequente pranzi

e cene per amici entusiasti che, notando le potenzialità culinarie e pregustando già serate in allegria, consigliavano ai due di aprire un ristorante. Spesso queste parole vanno ad insinuarsi in un angolino della mente, senza però essere troppo ascoltate, invece Annalisa ed Emanuel hanno deciso veramente di lanciarsi e investire molto sulla loro passione. Grazie ad un amico del

padre di lei sono venuti a conoscenza di questo locale in vendita e in breve tempo hanno avviato la loro attività.



Se ci si guarda attorno si è circondati da bottiglie di vino, le pareti ne sono invase, ce ne sono per tutti i gusti; appena si entra la sala si apre sulla

destra, poi si incontra un altro piccolo atrio con qualche tavolino e infine una porta a volta immette in un terzo vano ancora più ampio dove vanno a rifugiarsi i grandi gruppi di "mangiatori". In estate ci si allarga all'esterno, e così proprio di fronte al locale, dirimpetto allo storico Palazzaccio o Casa dell'Abate, vi è un piccolo spazio aperto su una struttura di legno dove poter consumare il proprio pasto.

L'osteria è così, intima ma nello stesso tempo da compagnia, e dove il popolo inizia ad arrivare alla sera, sicuramente non troppo presto. Per creare un giro di clientela ci vuole tempo, di questo ne sono ben consapevoli, ma i nostri gestori si ritengono soddisfatti, indubbiamente sempre prontissimi ad ampliare la cerchia di fedelissimi, ma trovandoci in un periodo di crisi e pensando che

l'attività è stata avviata da solo un anno, Annalisa esprime la sua soddisfazione. Io sento che lei ci crede molto, mentre mi parla è contenta

e fiera dei sacrifici che lei e il suo compagno di lavoro e di vita hanno affrontato per aprire "Pane e Bollicine".



Ci vuole coraggio. Complimenti.

Non hanno abbandonato i loro precedenti lavori, perché è giusto buttarsi, ma piano piano e con quel po' di senno che caratterizza le grandi imprese. Emanuel viene da Bentivoglio e lavora a tempo pieno in un supermercato, Annalisa è di Castel Maggiore e lavora saltuariamente in un ufficio come impiegata; verso le 19 l'osteria apre e così la giornata continua.

In sala a servire ai tavoli è presente Emanuel, invece in cucina c'è Annalisa, aiutata dalle due mamme che si danno il cambio nelle varie sere, rendendo così il tutto molto familiare.

Bene. È arrivato il momento di parlare del Menù, argomento interessantissimo per una buona forchetta come me; il cibo dona gioia quando è gustoso e si presenta con un "bell'abito" che sembra invitarvi a nozze... l'acquolina è d'obbligo e sul volto l'apoteosi quando arrivano le simpatiche bruschette stese sul tagliere... è inutile, non puoi chiudere le orecchie al canto delle sirene che con voce suadente ti dicono

«mangiarmi».

Per creare un po' di suspense culinaria parlerò prima dell'Idea di Annalisa di diversificare e ampliare un po' il Menù, aggiungendo nuovi articoli dell'Eraclea; oltre alle tisane e cioccolate calde, in previsione

Il Menù scivola poi verso Taglieri di salumi tipici italiani con sottolio e sottaceti, Taglieri di formaggi selezionati con miele e confettura e i Taglieri Sovrani, già dal nome si capisce che c'è qualcosa di nobile in loro e ciò sta nella qualità del pro-

lessimo essere rigorosi dovremmo provare le bruschette dolci dalla più classica alla nutella con fiocchetti di panna fino alla più goduriosa bruschetta con burro e marmellata di ciliegie. Ebbene, quest'ultima riporta ad un sapore antico, di buona cucina delle nonne... non sono così anziana da incominciare una frase dicendo: «Eh, ai miei tempi da bambini una bella fetta di pane col burro ti teneva in forze tutta la giornata!», però ho memoria delle friabili fette biscottate guarnite con burro, zucchero e un cucchiaino di marmellata. Non che adesso non si mangino più, ma quando si diventa grandi si incominciano ad avere paranoie sul fatto che il burro faccia ingrassare e molte altre sciocchezze del genere. Quando ti ritrovi davanti a un bel tagliere da condividere con cari amici, torni bambino e il mix di burro e marmellata, veramente ottimo, e dosato in maniera perfetta, fa sparire ogni senso di colpa su rotolini di ciccia che si sono tanto affezionati ai tuoi fianchi da non volerli lasciare più. Perché quando il cibo è buono allora la gioia del mangiare vince ogni resistenza. Pane e Bollicine riesce in questo intento, un applauso alle bruschette!

La mia chiacchierata con Annalisa ed Emanuel è conclusa, quello che ho capito è che solo se si è mossi dalla passione si può avere la spinta per immergersi su una strada completamente nuova, basta avere un minimo di conoscenza poi tutto si impara. Saltare nel buio è il passo più difficile, ma vedo così sereni questi due ragazzi che anche se immagino ci sia stato un po' di timore iniziale, ora sono a loro agio nelle vesti di gestori dell'osteria.

Io ho parlato con una simpatica ragazza riccia soddisfatta ed entusiasta del suo lavoro, al suo fianco il compagno, pronti come ogni sera, tranne la chiusura del lunedì, ad offrire in un luogo accogliente ed intimo le loro competenze di cuochi e sommelier.

Non ho altro da aggiungere. Mi alzo ed esco. Cavalco la mia bici posteggiata di fronte alla porta d'entrata, guardo l'insegna prima di partire e penso. "Buon Appetito!".



dell'estate si aspettano i frullati. Nonostante avessero loro sconsigliato di tenere questo genere di bevande, vedendo che la richiesta è buona si è ben pensato di incrementare la varietà invece che eliminarla.

E ora veniamo a noi.

La scelta del Menù è opera femminile e proviene dagli esperimenti cui sono stati sottoposti gli amici; l'assortimento non manca, a partire dalle Bruschette tiepide e calde... l'occhio per leggere e studiare la quantità di proposte deve divorare la pagina e ad ogni nuova bruschetta dal nome invitante, la pancia inizia a reclamare, anche lei vuole la sua parte!

La casa propone, VACCINA: ricotta, spinaci, speck, aglio, olio. SQUISITA: pancetta, pomodoro fresco, mozzarella, salsa di funghi, aglio, olio... e molte altre che voglio lasciar scoprire al goloso palato dei nuovi avventori dell'osteria. Per i meno delicati sono state create le Bruschette Forti di cui riporterò un solo esempio che spero funga da richiamo assordante, FRIGGIONE: friggione, fagioli, crema di formaggi, aglio, olio.

dotto; CLAUDIA: fiocco di culatello, salame cremonese IGP, Parmigiano Reggiano 30 mesi.

Non è ancora finita perché si passa ai Primi Piatti del giorno, che non sono certo meno originali e innovativi del resto; fra le molte proposte ho selezionato gli Involentini di melanzane grigliate con ricotta e noci, perché la prima volta che il mio sguardo si è posato su tale descrizione, ho avuto l'impressione che questo involtino cicciotto si fosse magicamente materializzato nella mia bocca e una lacrimuccia di felicità già scendeva (naturalmente dopo questo primo assaggio virtuale sono stata costretta a renderlo reale e l'effetto è stato il medesimo).

Ma ora riprendiamoci per continuare con i Contorni, le Stuzzicherie dolci e salate, i dolci e... le bruschette dolci.

La linea del locale è quella del tagliere di bruschette e bisogna ammettere che realizza in pieno le aspettative degli ospiti: terminare il pasto con un bel tortino caldo al cioccolato tuffato in crema di mascarpone è fenomenale! Però se vo-