

► 30 luglio 2020



CUCINA

ARTUSI E CHI LO INTERPRETA OGGI

GIORGI ALLE PAG. 26 E 27

Nelle cucine del ristorante legato a Casa Artusi un giovane cuoco ripropone le ricette di Pellegrino ma ripartendo dai prodotti migliori del territorio

FOTO MAURO MONTI

**IL CUOCO**

La lezione di Artusi e chi la porta in tavola ogni giorno

Andrea Erbacci conduce la cucina del ristorante Casa Artusi, la sua passione è la ricerca dei piccoli produttori del territorio da valorizzare

FORLIMPOPOLI**LAURA GIORGI**

Andrea Erbacci in cucina ci è cresciuto. Per un po' aveva scelto una strada diversa, ma poi in cucina ci è ritornato, e ancora una volta ha preso posto al fianco della mamma Venerina. La famiglia Erbacci per 26 anni ha gestito la Locanda della Fortuna, nei locali storici della Società operaia di Mutuo soccorso, a Bertinoro. Un paio di anni fa ha partecipato al bando per la riassegnazione delle cucine del Ristorante Casa Artusi ed ora eccolo qui, di nuovo con la famiglia riunita ai fornelli e lui a capo della cucina. Dalle cucine all'interno del centro dedicato al gastronomo escono oggi due menù, uno personale firmato da Andrea e uno prettamente artusiano, come il luogo prevede chesia fin da quando è stato creato. Comune denominatore è comunque l'approfondito lavoro di ricerca delle materie prime che Andrea svolge di persona sul territorio, continuando il lavoro cominciato a Bertinoro. «Quando siamo arrivati qui c'era un menù di 52 portate, per accontentare tutti i clienti. Ho capito che alcuni piatti non possono mancare dal menù di un ristorante in Romagna, come le tagliatelle al ragù, e questo mi sta bene: il nostro ragù è speciale, oppure, ma in questo caso dico purtroppo, la tagliata – racconta Andrea -. Io però ho provato, non senza qualche difficoltà iniziale, a cambiare metodo. Sono parti-

to dai prodotti e dalla loro stagionalità, mi piace andare a scoprire produttori di qualità sul territorio e il menù viene di conseguenza, quindi cambia anche due volte o più a stagione. Prima del Covid tutti i produttori venivano indicati nella carta, ora per sintesi non sono segnati, ma li raccontiamo volentieri io e i ragazzi che fanno un valido lavoro in sala». Ad esempio le verdure e la frutta arrivano dall'azienda agricola Macini di Santa Maria Nuova e da Punto Zero di Cesena, i formaggi freschi da La Casella di Sarsina o dal caseificio Mambelli di Santa Maria Nuova, quelli stagionati dalla Fossa Brancaloni di Roncofreddo, le carni suine, bovine e i salumi, da Zavoli di Saludecio o Romagna Carni, il parmigiano di vacca bianca modenese dal Caseificio Rosola di Zocca, il pesce da alcuni rivenditori di fiducia come la pescheria Romboli in paese. E ancora: il miele dall'azienda agricola La Via del Colle di Bertinoro, olio dalla Tenuta Pennita e da Girolamo Baratta produttore di Collinello, il sale da Cervia, lo zafferano da Bagnara, le farine dal molino Maraldi di Cesena o dal Molino Mariani di Senigallia, le noci dalla frazione forlivese di San Martino. «Noi stessi facciamo il pane, lievitato a pasta madre – spiega Andrea – e anche altri prodotti di base come lo yogurt, il kefir e alcune verdure fermentate come il cavolo o le rape. Le erbe spontanee le vado a raccoglie-

re io nel podere della nostra casa di campagna a Bertinoro». Andrea è anche sommelier e quindi cura lui stesso una carta dei vini con un centinaio di referenze che punta molto alle piccole cantine del territorio e anche delle altre regioni italiane delle quali ha un interessante rappresentanza. Il ristorante Casa Artusi ha diminuito i posti dopo la riapertura, ora sono comunque 80 al chiuso e 45 nella corte interna del centro dedicato alla cucina domestica e all'illustre forlimpopolese che qui è appunto... di casa. A fianco proponiamo la ricetta di uno dei piatti che va per la maggiore ed è interessante anche perché riunisce in sé ben tre ricette artusiane, in una chiave nuova.

INFO: 0543 748049, RISTORANTE@CASARTUSI.IT

► 30 luglio 2020



Andrea Erbacci e la mamma Venerina Giangrasso nella sala del ristorante Casa Artusi FOTO MAURO MONTI

