

dolce vita

All'Arcangelo Michele di San Lazzaro cucina bolognese e ambiente trendy

Un ristorante da Paradiso**Gabriele Orsi**

Cara vecchia cucina tipica bolognese, così immutabile nel corso degli anni, tenacemente attaccata alle proprie tradizioni in barba al colesterolo e alla cosiddetta modernità, eppure sempre ricercata da un pubblico che, pur non disdegnando cose nuove, difficilmente riesce a resistere al richiamo della tagliatella o del tortellino, della cotoletta o del tortellino, della cotoletta o del mascarpone, saporito e sublime "canto delle sirene" che, anziché contro qualche scoglio, in genere manda il gastronomo a sbattere contro qualche trattoria. Una galassia infinita, appunto, quella delle trattorie e osterie tipiche: sull'Appennino o nella "bassa", tra i vicoli del centro o nascoste in qualche stradina di periferia, ma il minimo comun denominatore è sempre l'ambiente, semplice, sovente rustico o demodé, impregnato di emiliana bonarietà, che ben si adatta a una chiosata serata informale tra amici, ma probabilmente meno indicato per un pranzo importante, magari un business lunch oppure per una cena romantica al lume di candela. Un vuoto che un tempo era colmato da grandi ristoranti ormai ridotti a memorie del passato, ma oggi questo passato ritorna a vivere, più vispo e meraviglioso che mai, nelle sale del ristorante-vinoteca "All'Arcangelo Michele", bellissimo

scritto nascosto tra la zona industriale Cicogna, alle porte di San Lazzaro, e i verdi campi della Castiglia, a mezza strada tra la via Emilia e gli "stradelli guelfi", dove a una cucina bolognese di strettissima osservanza fa da luminoso contrappunto un ambiente di grande charme ed eleganza ultramoderna, frutto di un accurato studio di design. «Dopo aver fatto diverse esperienze nel campo della ristorazione - racconta la titolare **Margherita Zoboli (nella foto)** - nel novembre del 2005 siamo approdati qui quasi per caso: ci è stato proposto questo vecchio casolare di campagna totalmente ristrutturato e abbiamo trovato che poteva essere una struttura molto adatta per creare un locale un po' particolare, elegante ma al tempo stesso accogliente. Così è nato l'Arcangelo Michele, un nome scelto personalmente da mio padre perché beneaugurante in quanto sarebbe stato l'angelo che scacciò i demoni dal Paradiso, e perciò rappresenterebbe una metafora della lotta del bene contro il male, anche se a pensarci bene può anche simboleggiare la lotta fra il mangiare bene, tradizionale, e il fast food dei tempi moderni: qui infatti si serve solo cucina bolognese caratteristica, preparata dai miei zii Paola e Claudio, mentre io mi occupo della sala e della cantina. E proprio questa ha voluto essere la filosofia del

nostro locale: un ristorante dove poter gustare la vera cucina bolognese tradizionale, quella casalinga tramandata di madre in figlia attraverso i secoli. Per fare però qualcosa di diverso abbiamo dato al locale un aspetto estremamente moderno, di design, grazie all'accurato lavoro dell'architetto Cinzia Chiodini: al piano terreno abbiamo un ambiente più raccolto, con volte in pietra, tavolini più piccoli e lumi di candela, mentre di sopra la sala è più ampia, con un alto soffitto a travi, più indicata per gruppi numerosi, ma tutto arredato e decorato secondo precisi canoni stilistici, fatti di colori vivaci e metallo cromato». E in effetti non può non colpire il particolare arredamento dell'Arcangelo Michele: sedie multicolori, punti luce sparsi qua e là, schermi Lcd alle pareti, quadri con frasi celebri alle pareti, tavoli di elegante semplicità apparecchiati in maniera essenziale ma raffinata, persino una saletta privata per colazioni d'affari nella quale troneggia un vecchio registratore di cassa ottinato. In ossequio al nome "angelico" del ristorante, poi, ai quattro punti cardinali della sala al pian terreno si possono leggere, scritti a caratteri ebraici, i nomi conosciuti di quattro angeli: Michele - appunto - Gabriele e Raffaele, citati nella Bibbia, più Uriele, menzionato nel "Paradise Lost" di John Milton. Ambiente

di grande modernità, quindi, ma la cucina non potrebbe essere più tradizionale: «Come detto - prosegue Margherita - qui si servono solo specialità tipiche bolognesi, come le classiche tagliatelle al ragù, le lasagne verdi in crosta, le tagliatelle con la "conza", il sugo preparato con prosciutto, cipolla e pomodoro, piuttosto che i tortelloni di ricotta variamente conditi o la gramigna alla salsiccia, mentre per i secondi proponiamo la grigliata mista di carne, filetti preparati in diverse maniere, coniglio e faraona arrosto. Nel rispetto della tradizione, poi, la domenica su prenotazione prepariamo altre specialità caratteristiche come la cotoletta alla peroniana, con prosciutto e Parmigiano, il tipico rifreddo con la gelatina di brodo di cappone, e i tortellini: nel caso di questi ultimi eseguiamo un'operazione assai complessa, che consiste nello sgrassare il brodo di capone con il tovagliolo come una volta, per poi porzionarlo e aggiungerlo di volta in volta alle singole porzioni di brodo che serviamo; è una cosa molto lunga e complicata da fare, ecco perché i tortellini li proponiamo solo su prenotazione. Al capitolo dolci, infine, restiamo sul classico con zuppa inglese, mascarpone al cioccolato, crema catalana e semifreddo all'amaretto, tutti ovviamente fatti in casa così come la pasta fresca. Altro punto



importantissimo, visto il menù assai tradizionale, è la ricerca delle migliori materie prime: ad esempio per la pasta utilizziamo una speciale selezione di farine macinate a pietra che ci fornisce un mulino di nostra fiducia a Forlì e che rende la pasta più digeribile. Per quanto riguarda i vini, sfruttando la mia esperienza di sommelier AIS, ho messo insieme un'ampia selezione di circa 70 etichette nazionali e regionali, ma sempre con un occhio particolare al rapporto qualità-prezzo che sta in un range fra i 10 e i 40 Euro, salvo qualche bottiglia "importante" per chi la dovesse chiedere, e anche sui distillati la filosofia è la stessa: rum, whisky, grappe e brandy di grande qualità ma proposti a cifre accessibili. In realtà l'attenzione al rapporto qualità-prezzo pervade un po' tutto il locale, dato che qui mediamente si spendono cifre abbordabili, sui 25 Euro a testa vini esclusi, e questo attira molti clienti anche per il pranzo,

anche grazie alle numerose aziende che sono nei dintorni». La possibilità di gustare la vera cucina bolognese tradizionale in un ambiente fascino ed elegante, e a prezzi più che convenienti come è possibile constatare consultando il sito www.arcangelomichele.it. Ma la spinta inventiva dei titolari non si ferma qua: «Già adesso - conclude Margherita - organizziamo serate musicali dedicate al jazz, per esempio a dicembre abbiamo avuto Francesco Califio. Una volta che avremo finito di mettere a punto il nostro sito web calendarizzeremo meglio le nostre iniziative: ci piacerebbe organizzare, visto il nome del locale, anche delle serate culturali su temi esoterici. Con l'arrivo della bella stagione, poi, è nostra intenzione chiedere i permessi per poter fare un dehor sotto il porticato del casolare, in giardino, e un altro spazio all'aperto nella terrazza al piano superiore».