

Vecchia Osteria di Ponzano, dove il re è il tartufo bianco



Pubblichiamo la rubrica di Tommaso Farina contenuta nel numero di Tempi in edicola (vai alla [pagina degli abbonamenti](#))

Signori, a noi gli occhi. Per mangiare degli gnocchi di patate superlativi, occorre andare dalla Luisa. “Dalla Luisa” significa recarsi alla Vecchia Osteria di Ponzano, un’osteria (siete perspicaci, vero?) che se ne sta a Ponzano, frazioncina di Castello di Serravalle, che a sua volta, da poco tempo, è diventata frazione del comune collettivo di Valsamoggia (Bologna) assieme ad altri paesini, tra cui Savigno, il borgo dove ha luogo il **Festival Internazionale del Tartufo Bianco Pregiato**, di cui tempi.it vi ha raccontato.

Il fatto è che in questo localino piccolo piccolo, che si trova sulla strada provinciale, si mangiano quelli che forse sono gli gnocchi più buoni del mondo: impastati con la locale patata di Tolè (altro borgo di questi colli bolognesi) e pochissima farina, sono di una morbidezza senza pari. Conditi con una generosa grattata di tartufo bianco, sono da fine dei tempi. Magnifici.

Ma per il resto, che si mangia qui? Piatti della collina bolognese e del bosco. Si può cominciare con lo sformatino di Parmigiano al tartufo bianco o nero. Oppure, con le polentine fritte guarnite di funghi di stagione, e magari impreziosite da un

buon salame crudo locale. Le tigelle e le crescentine, glorie locali, sono proposte come secondo, ma potete ordinarle pure come antipasto, abbinare al solito tripudio di lardi pestati e di “stuzzicherie varie”, così le chiamano.

Di primo, tutte le gioie del tartufo, da farsi grattare su gnocchi, tortelloni di ricotta, perfino sui passatelli asciutti. Altrimenti, tortellini in brodo; crespelle al forno; tagliolini all’ortica con ragù bolognese; tortelloni di ortica coi porcini. Semplici i secondi, che vedono il cinghiale in umido con bocconcini di polenta; il filetto di manzo al pepe verde; la tagliata di filetto al rosmarino e sale di Cervia. Si chiude con dolci ghiotti, tipo la zuppa inglese con l’alchermes. Da bere, una scelta di vini soprattutto locali, e buoni. Quanto al prezzo, preventivate circa 37 euro senza tartufi, e almeno 50 col tartufo bianco pregiato.