

## Tagliatelle da libro dei ricordi



Articolo tratto dal numero di *Tempi* in edicola (vai alla [pagina degli abbonamenti](#)) – È nei piccoli paesi, più che nelle grandi città, che spesso è possibile rintracciare un'Italia diversa, che non ha perso certi scorci di un tempo. A Valsamoggia, località Savigno (Bologna), ci siamo già stati in occasione del Festival Internazionale del Tartufo Bianco Pregiato, che si è chiuso trionfalmente la scorsa domenica 15 novembre 2015. È un paesino a misura d'uomo, dove si conoscono tutti. In posti così, certe sciccherie fashion attecchiscono meno rapidamente.

Ecco, un posto come la Trattoria Albergo Stella d'Oro è tutt'altro che fashion, ma affascinantissimo. Nel locale di Adriano Nanni e della sua Roberta, incidentalmente, potreste mangiare una delle migliori tagliatelle della vostra vita: giallissima, sottile, porosa e corposa, trattiene da par suo un ragù di carne da album di famiglia. Semplicemente eccellente.

Per mangiare le tagliatelle varcate la soglia e salite le scale, superando un bar romanticamente datato, con perfino i biliardi e i tavoli per giocare a carte, come fanno da una vita i vecchietti del paese. Nella sala ristorante, anch'essa profumata del tempo che fu, ecco la cucina verace di Roberta. Si può partire con un po' di salumi e tigelle, o magari un borlengo (la crêpe salata della montagna bolognese e modenese), stuzzicante apertura di pasto.

Poi si entra nel vivo. Qualora vi pungesse vaghezza di non provare le tagliatelle al ragù, sareste pazzi ma vi capiremmo, visto che a disposizione avreste tagliatelle verdi ai porcini, o ai funghi galletti, o ai prugnoli a seconda della stagione. O magari, i tortelloni di ricotta al burro o coi funghi, e gli gnocchi di patate di Tolè (altra località di Valsamoggia) debitamente conditi.

Di secondo, la polenta è fatta con la farina del Mulino del Dottore, famosa azienda del posto, e accompagna il coniglio alla cacciatora, il pollo, il cinghiale o il capriolo.

Si chiude con le "raviole" con la mostarda, o con le "pesche" (sorta di antenati dei modaioli macarons) con crema e alchermes. Si bevono vini locali, e si spendono circa 30 euro.