

Tratto da ' Uomini e Business ' anno 15 numero 11 Novembre 2003

Siamo alla periferia di Modena sulla strada che porta a Reggio Emilia. Il "Ristorante Stradafacendo" si presenta come una casetta semplice con un gradevole pergolato che da sulla via Emilia. Qui si è accolti da un cameriere di grande stile e da una bella signora in divisa da sommelier. Gli antipasti sono tradizionali, ma di altissimo livello. Il gnocco fritto è una nuvola e così il culatello. L'insalata di cappone è una vera prelibatezza. I primi sono una fusione tra modernità e tradizione. Il risotto con parmigiano è favoloso, come pure i tortellini e i tagliarmi con sughi di carne e di pesce.

I secondi offrono delle ottime soluzioni di pesci e crostacei di una rara freschezza.

I dolci sono superbi per bellezza e sontuosità

"Stradafacendo" è un nome che bene si aggrada per questo locale che tutto è meno che appariscente. Posto alla periferia di Modena, sulla strada che porta verso Reggio Emilia, la fiera avversaria autoreferenziale e più irriducibile di tutte le altre città emiliane, "Stradafacendo" si presenta come una casetta che ha per punto di contatto con la via Emilia un pergolato fino e gradevole. Ma nulla attorno a tale scampolo di campagna invita alla serena contemplazione:

capannoni, officine, veloci auto che sfrecciano, qui nella capitale italiana mondiale, con Detroit, dell'automobile (è Modena, la capitale italiana-mondiale e non Torino e un giorno ve ne spiegherò il perché...). Si fermano con le loro cilindrato possenti, dinanzi alla casina che proprio non vi invita, a prima vista. E' quasi il gusto della mimetizzazione e del nascondimento, quasi una ritrosia nel dichiarare ciò che si è, e ciò è comune ad alcuni dei migliori ristoratori modenesi. Un motivo ci sarà e non l'ho ancora scoperto e credo che sia tutto nella storia della pianificazione urbanistica e nella ricerca di aree disponibili fuori dalla città storica e più vicine al bacino della ricchezza cittadina: l'area industriale che una pre-veggente politica regolatrice della rendita fondiaria ha creato beneficamente per tutti. 10 mi ci son fermato già un bei po' di volte, alla casina delle delizie, dove vi accoglie un cameriere di grande stile e di sobrio comportamento e una bella signora in divisa da sommelier che è il prodigio della casa e dei suoi piaceri gastronomici, tanto è gentile e competente. E in più unisce una virtù rara: ama e coltiva i piaceri enologici piemontesi, come è dimostrato dalla cantina sempre ben rifornita di grandi vini subalpini e soprattutto dal legame affettuoso che lega questa squisita signora alla grande Neive: al Levi delle grappe della donna smarrita e - un tempo - delle etichette fatte a mano.

È una commozione profonda, per me, trovare, tra queste piatte terre desolate del rutilante e grasso comunismo senza Dio, la poesia delle mie Langhe. Deve essere Il Lambrusco, che spinge insigni cultori della cucina regionale a ricercare gli spirits del Piemonte. Non per rifiuto dello squisito vino locale, ma per assurgere alle vette di un vino più di corpo e più di meditazione che nasce dove non ci sono rombanti automobili e infinite schiere di capannoni a far compagnia alle vigne e al letame. Insomma, avrete già capito che a Strada-facendo io mi sento a casa mia... La cucina è quanto di meglio io abbia assaggiato e anche per questo faccio una eccezione a uno dei miei principi basilari: mantenere un rapporto prezzo-qualità assai basso rispetto alla media. Qui il conto non è di quelli che io prediligo, ma esso vale la pena.

Gli antipasti sono tradizionali, ma di che livello! Il gnocco fritto è una nuvola e così il culatello e quando ci si avventura nelle creazioni più estrose, soprattutto di vel-lutato pesce con saporose salse, si raggiungono risultati eccezionali. L'insalata di cappone che ho mangiato qui rivaleggia con quella del Persico di Saluzzo e questo è tutto dire, pensate un po'!

Un'altra osservazione: i primi sono una vera fusione tra modernità e tradizione. Pensate al risotto con parmigiano:

ecco dinanzi a voi un tortino avvolto in una lieve sfoglia di parmigiano, a sua volta fissato alla tiepida montagna da un cipollotto ridotto a squisita catena e ben disposto e di gran gusto cromatico: sciolto che sia il nodo il riso si spande nel piatto con un profumo soave che è la più invitante delle profferte amorose. I tortellini sono all'altezza del riso e all'altezza dell'insieme sono i

tagliarmi con sughi di carne e di pesce. I secondi offrono delle ottime soluzioni di pesci e crostacei di una rara freschezza che vi lascerà sorpresi graditissimamente. La cacciagione è una meraviglia e la punta forse più alta la si raggiunge con il fegato d'oca cotto nel marsala e a cui si aggiunge una delicata perlatura di uva passa, accompagnato da fois gras e da un bicchiere di delizioso vino di dessert. I dolci...ah! vi lascio immaginare la loro bellezza e sontuosità. Lo zabaglione che li accompagna spesso è una meraviglia solare. Insomma, Stradafacendo è una strepitosa garanzia di bontà, di gentilezze e accuratezza nel servizio. E un'oasi di civiltà e di buon gusto e anche per questo soprattutto i pochi di noi che son rimasti fedeli subalpini - al proprietario e alla sua deliziosa consorte non possiamo essere che profondamente grati.