

EMILIA ROMAGNA



**CAMPIONE
REGIONALE**

**BOLOGNA
RAGÙ**

BOLOGNA

BE'MO

via G. Petroni, 21a

tel. 3667450269

chiuso sempre aperto

DAL MONDO. Pochi piatti, ma assai buoni e con materie prime di qualità, per questo gustoso indirizzo, che ha portato il rogamo e il ramen in città. Il rogamo, autentico street food del nord della Cina, simile alla tigella emiliana, è servito grigliato e poi farcito con carne brasata oppure con verdure, in base alla disponibilità. Il ramen alla cinese è asciutto, oppure con brodo. Ottimi i Golden Spaghetti con manzo, oppure con frittata e crauti di contorno. Per gli amanti delle frattaglie da provare il paomo con intestino. L'esperienza è ancor più intima e, in un certo senso, casalinga, grazie alla cucina a vista, dove tutti i cibi sono lavorati a mano.

BoPu

via N. Sauro, 28o

tel. 3516020267

chiuso domenica e lunedì

TAVOLA CALDA. Da cinque anni la classica bombetta pugliese ha trovato casa anche a Bologna. La carne, preparata con diversi tagli, lavorazioni e consistenze come da tradizione, arriva direttamente dalla Valle d'Itria, da una piccola macelleria a conduzione familiare di Alberobello. Le proposte sono

tante e ruotano, ma, oltre alle bombette, non perdetevi le polpette e gli straccetti di cavallo. Proposte anche vegetariane: burrate (pure affumicate), pucce farcite, fritti artigianali, orecchiette "sperimentali", oltre alle classiche con cime di rapa. Noto anche la parmigiana. Servizio ottimo, grazie alla contagiosa passione di Gabriele Putignano.

Bottega Portici

via Indipendenza, 69

tel. 0514218522

chiuso sempre aperto

bottegaportici.it

PASTA. Qui si sperimenta la tradizione più celebre di Bologna in versione 2.0, con le sfogline intente a tirare la pasta e chiudere splendidi tortelli e tortellini. Casse automatiche, diskpacer e automazione al servizio della manualità in cucina connotano un'esperienza fatta di velocità e consumo di strada, con contenitori 100% green. Il menu offre tortellini classici o la variante al ragù, immancabili tortelloni e tagliatelle, gnocchi e un piatto del giorno. Ottime le tigelle e i tortelloni dolci. Spettacolare la terrazza al primo piano con vista ravvicinata sulle due torri.

BOLOGNA**Ciao Kebab****via Centotrecento, 24****tel. 0510283013****chiuso sempre aperto**☎ ciaokebab.it

DAL MONDO. Il format si è allargato con altre sedi (vedi scheda Padova), ma è Bologna la casa di questa realtà che divulga la cultura dello street food mediorientale di alta qualità. A partire dalle carni, con il recente passaggio nel kebab di manzo al più tradizionale vitello. Non manca quello di agnello, con l'ottimo panino Tre Radici, arricchito con melanzane e yogurt. Dedicato alla città il panino con kebab e salsa al friggione. La cura nelle dosi, la lavorazione delle verdure e della carne segnano una netta differenza con i tanti omologhi ordinari sul mercato. Ottimi anche i falafel e le salse artigianali, curate e ben calibrate, così come il pane integrale rigorosamente con lievito madre.

Indegno**La crescentina 2.0****via del Pratello, 84a****tel. 0510143306****chiuso sempre aperto**☎ indegno.eu

FRITTI. Qui nasce una crescentina bolognese 2.0, ripensando in chiave più contemporanea una tradizione, per qualcuno forse intoccabile, ma che piace e convince molti grazie all'abbandono dello

strutto, un mix di farine che donano leggerezza sorprendente, consistenza piacevole da masticare, farciture selezionate con gustosi equilibri fra sapido, vegetale e dolce. Ogni negozio ha una proposta esclusiva, valorizzando fornitori diversi: in via del Pratello, ad esempio, si trova la crescentina con polpette al sugo di una nota gastronomia locale. In San Vitale con granella di salsiccia e salsa di cipolle rosse di Affumico e crocchetta di patate; in Mascarella con il pulled pork di Buono Burger, cavolo rosso marinato in aceto e salsa bbq. In tutte le tre sedi si trova la prosciutto di Parma con burrata e confettura di fichi: squisita.

Ling's Ravioleria Migrante**via L. Alberti, 34/2c****tel. 3515771536****chiuso domenica e lunedì;**
aperto solo la sera escl. sabato
☎ lingsravioleriamigrante.com

DAL MONDO. Questo locale con cucina a vista, fuori dai circuiti turistici della città, può ospitare pochi coperti a cui si aggiungono alcuni tavolini all'esterno. Piatto forte è il raviolo cinese, che, nelle ricette proposte, sposa ingredienti spesso del territorio (eccellenti) e accostamenti di tanti paesi e cucine del mondo. Da non perdere i ravioli con tagli di Mora Romagnola, cavolo, cipollotto e zenzero così come quelli ispirati ai culurgiones e farciti con, patate, Furmai di Bianca Modenese e menta fresca. In un'altra

sezione della carta alcuni piatti "migranti". Convincente il Buncha Hanoi d'ispirazione vietnamita, composto da polpette di maiale e fette di pancetta servite con vermicelli di riso, lattuga, menta e brodo caldo.

Mercato di Mezzo**via Clavature, 12**
chiuso sempre aperto

MERCATI. Nella zona del Quadrilatero, Il Mercato di Mezzo è, dal Medioevo, il centro del commercio cittadino. Ristrutturato dieci anni fa ispirandosi ai gastromercati europei, oggi ospita su tre livelli negozi e produttori locali, ma anche esercizi di ristorazione con una proposta molto differenziata, dai panini - c'è Baladin con gli hamburger e la birra artigianale - alle specialità marinare della Pescheria del Pavaglione. Novità di quest'anno l'arrivo nello spazio del Chiosco di Morena, storica attività di Ancona (vedi scheda) specializzata nello street food di mare.

Mò! Mortadella Lab**via de' Monari, 1c****tel. 0510863992****chiuso lunedì tutto il giorno**
e domenica sera

PANINI. Residenti e decine di turisti ogni giorno affollano questo piccolo laboratorio che sperimenta deliziosi abbinamenti a sua maestà la mortadella di Bologna. Pane buono, morbido e

delicatamente dolce, che esalta la sapidità dell'affettato e le peculiarità delle altre prelibatezze. Si gode già con un mortadella, pesto e provola affumicata; oppure si osa con il mortadella di bufalo, stracciatella, pomodori secchi, granella di pistacchio e basilico. Interessanti le proposte da tutta Italia, giocando con tartufo, 'nduja e con tutte le verdure che le stagioni regalano. Servizio veloce ma visto il gran numero di clienti può servire un po' di pazienza. Altra sede in via San Vitale 4f.

Onigiri Raku**via Milazzo, 5 c****tel. 0510567798****chiuso domenica e lunedì,**
aperto solo a pranzo

DAL MONDO. In Giappone gli onigiri sono diffusissimi, una specialità di strada della tradizione gastronomica nipponica famosa in tutto il mondo. Questo piccolo locale vicino alla stazione ferroviaria di Bologna, con pochi posti a sedere, è un riferimento per gustare queste polpette di riso a forma triangolare, farcite con vari ripieni e decorate con alga nori. In alternativa sushi con pesce sia crudo che cotto, bento con carne o pesce, i risi saltati e poi ancora zuppe, yaki soba e gli udon. Sorprendenti i donburi, ciotole di riso cotto a vapore con vari ingredienti e salse.

BOLOGNA

Pasta Fresca Naldi

via del Pratello, 69c

tel. 051523288

chiuso lunedì; cucina aperta

solo a pranzo

✦ pastafrescanaldi.it

PASTA. Gustare i grandi classici della cucina bolognese passeggiando amabilmente sotto i portici del centro è un'esperienza da fare. Questo locale, con cibi adagiati nelle apposite vaschette, fa al caso vostro se volete godervela, spaziando fra le classiche tagliatelle al ragù, le lasagne, i tortellini alla panna, gli ottimi tortelloni spesso in più variazioni nei condimenti, più o meno nel solco dell'ortodossia della tradizione. I prezzi sono abbordabili, si va dai 7 ai 12 euro, con un piccolo sovrapprezzo per le posate, potendo addirittura acquistare quelle in acciaio. Servizio sempre molto cortese e piacevolmente informale. Dalle 9 alle 15 il locale è aperto come negozio (venerdì e sabato fino alle 18).

Pigro Mortadelleria

via de' Pignattari, 1b

tel. 3665089699

chiuso lunedì e domenica

PANINI. Un luogo che si ama o si odia. L'offerta lascia poco spazio alla scelta o alle personalizzazioni. Il titolare Luca preferisce predicare l'arte di affettare la mortadella a regola d'arte, sfornando panini che, pur nella loro semplicità, lasciano un segno nel cuore di tanti

bolognesi affezionati e altrettanti turisti curiosi, anche grazie alla fortunata posizione accanto alla Basilica di San Petronio. In base alla disponibilità è possibile incappare in altri salumi, abbinamenti semplici ma con ingredienti di qualità e qualche sporadica aggiunta creativa (come il finocchietto selvatico). Nota di merito anche per il pane leggermente riscaldato: croccante fuori, morbido dentro. Ottimi gli abbinamenti con bollicine. Orari d'apertura a volte variabili.

**Ragù**

via Goito, 9b

tel. 051268585

chiuso lunedì sera

✦ ragubologna.it

PANINI. Funziona la proposta tutta emiliana (versione cibo di strada) di questo locale che ha anche una seconda sede, come bar-chiosco specializzato in cocktail, nella bella piazza Aldrovandi. In menu non possono mancare i primi bolognesi più classici, come le tagliatelle, i balanzoni in crema di Parmigiano e, ovviamente, le lasagne. Da non perdere il panino, che si può scegliere con un ragù della tradizione oppure con un ragù di quinto quarto, pancetta e fegatini di pollo. Frangenti le cotolettine di pollo impanate e fritte con crumble di prosciutto. Vini al bicchiere di ottima qualità.

**Ravioleria
Quadrilatero**

via Drapperie, 7b

tel. 3778829784

chiuso sempre aperto

DAL MONDO. Nel famoso quadrilatero bolognese, sempre molto affollato dai turisti in cerca delle caratteristiche botteghe dell'enogastronomia regionale, si scorge questo piccolo locale che effettua solo asporto e consegna a domicilio. Non aspettatevi taglieri o tagliatelle bensì una proposta di preparazioni cinesi e asiatiche confezionate al momento. Le opzioni riguardano anzitutto i ravioli, vera specialità della casa, proposti con maiale, manzo, gamberi e solo con verdure. Da assaggiare anche i bao, realizzati con farina bio di prossimità di un mulino romagnolo. C'è spazio anche per una selezione di fritti su cui spiccano degli spettacolari involtini primavera artigianali.

Sorbole Que Tapas

p.zza Aldrovandi, 9/2b

tel. 3296730008

chiuso lunedì tutto il giorno

e domenica sera

✦ sorbolequetapas.it**PESCE E FRUTTI DI MARE.**

Se avete voglia di pesce e vi trovate in pieno centro storico, circondati dalla colorata piazza, potete sperimentare gustose tapas create con materia prima freschissima e una vivace maestria, volutamente esibita con l'obiettivo di strappare espressioni di stupore nel cliente,

equivalenti alla bolognesissima "sorbole". Il menu di cambia in base alla stagionalità e alla disponibilità del pescato. Spesso disponibili arrosticini di polpo cacio e pepe, guanciale croccante e lime, polpette di tonno, gyoza con mix di pesce e verdure. Oppure pinchos, crostini a fantasia dello chef, ottimo pesce crudo (squisito il sashimi di salmone marinato alla soia e passion fruit) e gustosissimi fritti, croccanti e asciutti.

**CESENATICO [FC]
QuintoQuarto
Piadina & Affini**

p.zza Ciceruacchio, 1

tel. 3311476554

chiuso martedì

✦ quintoquartofood.com

PIADINE. Cucina a vista e arredi vintage danno a questo luogo un sapore speciale. L'affaccio sul Porto Canale di Cesenatico, con vista sui pescherecci, completa un quadro suggestivo in cui degustare l'ottima piadina della casa. Aromi di malto d'orzo e grano tostato, oppure sapori integrali, biologici, offrono scelta fra diversi impasti, letto accogliente per farciture convincenti, grazie anche alla cucina che offre pochi ma gustosi primi piatti e insalate. Notevole il rotolo QFC, con pollo fritto, lattuga, maionese al lime e sweet chili sauce. Piadine di mare e di terra. Per queste ultime ottima la carta dei salumi, che spazia fra il meglio d'Italia ed estero.

COLLECCHIO [PR] Bar Centrale

via Spezia, 21
tel. 0521805346
chiuso lunedì

PANINI. Da oltre 45 anni un punto di riferimento per la comunità e per tanta gente di passaggio, in auto o in bicicletta, che apprezza i sapori autentici di questo eclettico locale, che non ha nulla da invidiare a tante osterie e ristoranti "specializzati". Gli squisiti panini e i toast sono un'istituzione, grazie a un pane fragrante e sempre ben idratato, farcito con prodotti freschissimi, a partire dal classicissimo cavallo, macinato al momento, e a tante materie prime in continua rotazione. Non disdegnate le squisite focacce della casa e magari un ottimo cocktail per chiudere in bellezza.

FAENZA [RA] Pesció

via Medaglie d'Oro
tel. 351997728
chiuso martedì e mercoledì

CHIOSCO. Il chiosco dei cugini Davide e Lorenzo, pur sembrando una classica casa della piadina romagnola (e in effetti in passato lo è stato) è in realtà un interessante laboratorio di cibo d'asporto a base di pesce fresco, proveniente in buona parte da Porto Garibaldi e lavorato con estrema cura, in un format snello e vivace. Ogni cottura è semplice, veloce, espressa. I condimenti sono gustosi, capaci di esaltare in

modo appetitoso anche i pesci più delicati. Squisite la sarde in saor, così come l'insalata Pescio con polpo, seppie e gamberi. Ottimo il gran fritto, croccante e asciutto e le polpette di baccalà e maionese della casa. Interessante anche l'opzione grigliate, per chi vuole restare più leggero. Servizio rapido e cortese.

FERRARA Orsucci Da Armando

via Saraceno, 116
tel. 0532760000
chiuso giovedì;
aperto solo a cena
✳ pizzeriaorsucciarmando.it

PIZZA. La famiglia Orsucci è giunta alla terza generazione nella conduzione di questo storico locale che ha portato a Ferrara le famose pizze toscane "con" e "senza" fette di ceci, un'eredità della classica farinata cotta in forno a legna. Così come accade ancora oggi per la pizza, preparata con la classica ricetta di famiglia: un impasto morbido con una piacevole, sottile croccantezza. L'ambiente è altrettanto classico, volutamente mantenuto con un'atmosfera, arredi e fotografie che ne richiamano la storia. Il menù è minimalista: pizza con o senza pomodoro, con o senza acciughe e quindi si aggiungono un certo numero di fette di ceci a scelta del cliente. Un'esperienza da provare in uno dei più autentici locali della città.

Take Eat Easy via degli Spadari, 1 tel. 3452546017 chiuso lunedì

CHIOSCO. A due passi dal Castello Estense, proprio nel perimetro dei Giardini 20 e 29 maggio, questo chiosco dispone anche di tavoli e sedute all'aperto. L'offerta è incentrata su un simpatico mix di ricette che spaziano da piatti tipici ferraresi a preparazioni asiatiche e da pub, spesso rivisitate. La lavagna, con scritte a mano, presenta una proposta in grado di accontentare un vasto pubblico. Sono da provare le crochette di pasticcio ferrarese con tartufo, i cappellacci di zucca al ragù e il Tamago Sando, un goloso tramezzino alla giapponese con insalata di uova e senape.

MILANO MARITTIMA La Bottega del Felix rotonda Don Minzoni, 11 tel. 3491111606 chiuso sempre aperto da giugno a ottobre ✳ labottegadel Felix.com

PIADINE. Ingredienti freschissimi e ricette gustose per una piacevole piadina interpretata secondo il concetto del "miglio nautico zero", grazie alla valorizzazione del pescato locale, così come a salumi e formaggi del territorio. Dalla frittura mista di paranza nel rotolo di

piada, all'uso di carne di Mora Romagnola, verdure di stagione e altre prelibatezze locali. E anche quando il pesce o la carne non possono essere dell'Adriatico la selezione è sempre curata. Ottimi anche i burgers e i crescioni, anche arrotolati. Se c'è ancora un po' di spazio vale la pena provare le piadine dolci: anche qui chicche locali come il miele nostrano o la riduzione di Sangiovese. Disponibili primi e secondi piatti.

Pao do Dia v.le 2 giugno, 110 a tel. 3513454943 chiuso martedì e mercoledì

PANINI. Un'ottima paninoteca con una proposta più allargata di piatti cucinati, diverse insalate e dessert per chi desidera pranzare o cenare nel cuore di Milano Marittima. L'arredo è semplice, ma di grande gusto, così come l'assortimento di panini molto curati e farciti con l'eccellenza della norcineria e delle produzioni casearie e conserviere d'Italia. Eccellente l'Adriatico, con mazzancolle fresche, melanzane arrosto, lattuga, maionese, rucola e grana. Abbinamenti azzeccati con suggerimento di vini locali, Gin Tonic e altri cocktail classici.

MODENA

**Crescenteria
La Chersenta****via L. Albinelli, 46
tel. 059238487****chiuso lunedì; aperto solo
a pranzo escl. venerdì e sabato**
✦ lachersenta.it

TIGELLE. L'antico pane montanaro modenese, la crescentina o tigella, trova in questo locale una delle sue consacrazioni, grazie ad una carta fra le più vaste che si possano trovare: dai grandi classici come il pesto di lardo montanaro o i principali affettati di varie zone, fino a sapienti abbinamenti con verdure di stagione, latticini e formaggi, prelibatezze e primizie che talvolta si aggiungono alla già vastissima proposta. Una meta imperdibile per gli sperimentatori più arditi. Recenti novità la burrata, alici e pomodoro fresco; oppure cotechino fatto in casa con salsa verde contadina; e infine mortadella, burrata e pesto di basilico. Buona selezione di Lambruschi e birre artigianali del territorio. Quattro negozi in città.

L'Insolito Bar**v.le dell'Autodromo, 35
tel. 059332835****chiuso lunedì e domenica**

CHIOSCO. Un vero chiosco, ai bordi del parco Ferrari, su una strada di passaggio, punto di riferimento assoluto per i modenesi, dove è possibile mangiare uno degli gnocchi fritti più buoni che si possano trovare in giro. Di spettacolare

morbidezza e consistenza.

Non da meno le crescentine, croccanti al punto giusto. Vasto assortimento di salumi, formaggi, salse, marmellate, il tradizionale lardo con parmigiano e la crema alla nocciola per il finale. Non mancano altre proposte, anche nei dolci, ma il consiglio è di andare sul classico, insieme ad un buon Lambrusco. Attenzione all'affollamento negli orari di punta, nonostante il buon numero di posti a sedere.

PARMA

**1881 Macelleria
Equina****via dei Farnese, 3 c
tel. 0521064585****chiuso domenica**
✦ macelleriaequina1881.it

CARNI E BRACE. C'è una bella atmosfera in questo locale di Parma, situato nell'Oltretorrente, che rappresenta una delle più storiche macellerie equine d'Italia. La carne di cavallo nella città ducale è oggi una vera e propria tradizione condivisa, anche se fino agli anni '70 è stata destinata al consumo dei ceti sociali meno abbienti. Su questo tema si fonda la proposta gastronomica di questa attività che è al contempo paninoteca, bottega e pokeria (!). Molto gradevole il panino Ducale, con polpettine di cavallo, maionese e salsa piccante. Delizioso anche il roast beef e le tartare con carciofi e scaglie di Pecorino Sardo. Si beve ottima Malvasia locale.

Frank Focaccia**p.le San Lorenzo, 19a
tel. 0521237970****chiuso lunedì**

PANINI. Un impasto davvero morbido e avvolgente quello delle focacce di questa insegna. L'atmosfera è familiare e rilassata - a parte gli orari più affollati, dove è necessaria un po' di pazienza - e fa il resto nell'offrire un'esperienza culinaria tanto saporita quanto varia. Il menu annovera decine di varianti, in grado di soddisfare voglie ed abbinamenti di ogni genere, spaziando fra tanti tipi di affettati, verdure, salse e latticini, lasciando al pesto di cavallo il ruolo d'indiscusso protagonista. La casa offre anche gustose pizzette e qualche panino. Discreta scelta di vini e birre.

**Salumeria
Garibaldi****s.da G. Garibaldi, 42
tel. 0521235606****chiuso domenica**
✦ salumeriagaribaldi.com

PANINI. Non lontana dalla stazione, questa bella bottega, attiva dagli anni '50, è la sosta ideale per acquistare le grandi specialità cittadine e regionali: prosciutti e culatelli accolgono col loro profumo, insieme a parmigiani dalle stagionature ardite. E poi conserve, vini, la tipica pasta ripiena e un ventaglio ricco di preparazioni pronte da mangiare e portar via. Qualche tavolo e qualche posticino a

sedere per godere di cotante bontà e della mitica torta frita, friabile e leggera, una delle migliori in città. Accoglienza cordiale.

Panino d'artista**s.da Luigi Carlo Farini 19 b****tel. 05211856150**
chiuso lunedì

✦ paninodartista.com

PANINI. Nel centro storico di Parma, questo locale è tutto dedicato al panino, presentato con diversi pani e con eclettiche farciture, nelle quali i salumi sono indiscussi protagonisti, Prosciutto di Parma su tutti. Tra le tipologie di pane si potrà scegliere tra le rosette, le ciabatte, un pane rustico tostato, rustichelle, focacce e bruschette. Tra queste ultime, ideali per accompagnare l'aperitivo, meritano la citazione quelle con pasta di strolghino e parmigiano, così come quelle con pesto di cavallo e crema di gorgonzola. Squisita la ciabattina rustica con roastbeef, giardiniera e salsa alla senape. In assortimento anche insalate e piatti freddi.

PARMA**Pepèn****v.lo Sant'Ambrogio, 2c****tel. 0521282650****chiuso lunedì e domenica**

PANINI. Tutto nacque addirittura nel 1953 e già allora l'offerta era di panini "espressi", portando in città una proposta nuova, di rottura, con la riuscita idea di valorizzare con nuovi percorsi gli ingredienti e i sapori più autentici della cucina tradizionale. Oggi tutto è vivo più che mai, con panini ultraclassici come lo "Spaccaballe" e la "Carciofa", che continuano ad essere richiesti, ogni giorno, da decine di concittadini e turisti. Il tocco innovativo della casa si ritrova oggi in alcune sperimentazioni azzeccate, come i panini con il pesce, in cui la vena rustica e saporita lascia il posto a carpacci, crostacei, accompagnati delicatamente da salse di ottima qualità. Servizio sempre cortese, possibile un po' di attesa nelle ore di punta.

Tra Puss e Pasa**b.go S. Biagio, 6c****tel. 0521284699****chiuso lunedì tutto il giorno, giovedì a pranzo e domenica sera**

OSTERIA. Un tempo paninoteca, oggi osteria che vive in continuità con il proprio passato, proponendo spesso le stesse materie prime e preparazioni, senza disdegnare sperimentazioni soprattutto con interiora e frattaglie. Interessante

e divertente il lavoro sul quinto quarto, la tagliata di cuore e/o diaframma, il tradizionale fegato di maiale nero parmigiano, animelle e trippa. La stagionalità si esprime nei contorni, con le verdure protagoniste soprattutto nei mesi caldi. Secondo "voglia e tempo" ecco la pasta fresca fatta in casa. Mentre nella carta non mancano mai almeno 4 panini storici. 150 etichette di vini naturali, birre acide. Tutto rigorosamente artigianale.

**Walter
Clinica del Panino****b.go Palmia, 2d****tel. 0521206309****chiuso giovedì pomeriggio e domenica tutto il giorno**

PANINI. Nascosto in una via secondaria del centro questo locale rappresenta uno dei must dello street food cittadino, punto di riferimento per i parmensi da oltre trent'anni. Più di cento i panini possibili, una carta monumentale in cui si spazia tra vari tipi di carne - privilegiando il tradizionalissimo pesto di cavallo - con una vasta serie di salse e verdure. Il pane è tipo tramezzino, piuttosto spesso. Birra alla spina e qualche bottiglia industriale o artigianale, bibite e pochi vini. Spesso è necessario attendere visto il grande affollamento. Servizio rustico ma comunque efficiente.

**PAVULLO
NEL FRIGNANO [MO]****Bar Chalet****v.le Martiri, 18****tel. 053620479****chiuso domenica**

TIGELLE. Luogo di passaggio, in posizione particolare, una via che si innalza lungo la valle ad est di Pavullo, a pochi metri dal nosocomio, sotto una fresca pineta. Alcuni passano per un istante (c'è anche la cartoleria ed edicola), altri si godono una sosta gustosa, grazie ad una proposta tanto semplice quanto soddisfacente. Ci sono primi piatti classici, come tortellini o gramigna, il pezzo forte sono, però, le crescentine, farcite gustosamente e con abbondanza, con un impasto ottimo, morbido dentro, croccante fuori. Bene anche i dolci del celebre (e pavullese doc) Giamberlano. Meglio il dehors, meno affollato. Servizio accogliente e solare.

PIACENZA**Lolly's****Pizza & Focaccioni****via Alberici Fratelli****tel. 3929419443****chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a pranzo**

* lollys.it

FOCACCE. Pizze alla romana in teglia e alla pala convivono e si alternano, in base alle ore del giorno, in questa bottega che si distingue per l'attentissima selezione d'ingredienti provenienti dal vicino mercato coperto, dove, quotidianamente, il buon Lorenzo

fa la spesa in base a disponibilità e qualità del momento. Anche l'impasto fa la sua parte, brillando per leggerezza e una piacevole fragranza, che si mantiene bene anche con farciture più umide. Tanti i classici della casa, come la Monterosso, la Carbonara, la Margheritonno o la Cotto e Fontina. Ma ogni giorno arrivano idee nuove, basta guardare la lavagna e scegliere fra le proposte. Il sabato a pranzo da non perdere la focaccia farcita con cavallo crudo. Nel fine settimana pizze tonde la sera.

PuntoG**via F. Corselli, 13****tel. 3913854055****chiuso lunedì e martedì sera e domenica intero giorno**

PANINI. Celebra dieci anni questo locale che per primo ha portato in città il Batarò, panino povero della Val Tidone, dalla forma ovale e sottile, dalla rapidissima cottura a legna, privo di mollica, ideale per essere farcito con i salumi piacentini, coppa e pancetta, solitamente abbinati con formaggi come la crescenza e il gorgonzola e l'uso di verdure fresche. Gli anni hanno portato evoluzione e maggiore raffinatezza, come le cotture a bassa temperatura e a squisita brace per valorizzare al meglio le diverse carni locali. Gradevole e croccante l'impasto, disponibile sia in versione normale che integrale. Ottime birre artigianali. Servizio cordiale.

RAVENNA
Piadineria
Romagnola
Il Melarancio
 via Quattro
 Novembre, 21-31
 tel. 0544201108
 chiuso sempre aperto

PIADINE. Nel cuore di Ravenna, in una piacevole via, ecco uno di quei locali che offre piadine di ottima qualità a prezzi contenuti, nonostante un'apparenza poco appariscente. L'impasto è uno dei punti forti, grazie ad una fantastica consistenza, felice equilibrio fra morbidezza all'interno e superficie piacevolmente croccante. Le farciture non sono da meno, tra affettati non troppo sapidi, latticini mai troppo grassi, verdure e salse sempre ben fatte. Porchetta da circoletto rosso. Servizio rapido ed efficiente anche nelle ore più frequentate.

REGGIO EMILIA
Terme del
Colesterolo
 via della Torre, 2b
 tel. 3802665656
 chiuso lunedì e martedì

PANINI. Un po' paninoteca, un po' osteria. A cui si aggiunge un inconfondibile tocco goliardico, tra cimeli buffissimi e trovate divertenti. Davide "Cocco" Cocconi ha dato vita ad un luogo unico, in cui sua maestà il maiale viene preparato in tanti modi diversi, per cotture, tagli e abbinamenti. I panini sono squisiti, fra classici della casa come Porci Stellari, oppure Cocco

al mirtillo, con il morbidissimo pane e i condimenti freschi e delicatamente acidi che arricchiscono e compensano bene la grassezza della carne. L'osteria offre sapori convincenti in tutte le portate: antipasti come i crostini al lardo, lasagna con porchetta, un secondo più buono dell'altro e dolci sorprendenti. Notevole anche la posizione, con tavoli dentro e fuori, su una piacevole via del centro, a pochi metri da piazza San Prospero.

RIMINI
Casina del Bosco
 v.le A. Beccadelli, 15
 tel. 054156295
 chiuso sempre aperto
 da aprile a ottobre
 ☞ casinadelbosco.it

PIADINE. Non solo un semplice chiosco, ma un grande luogo di ritrovo, un'esperienza sociale che pullula di allegria e vitalità, mangiando una delle migliori piadine della zona. Il menu propone una buona scelta di piadine, classiche, vegane, di mare e cassoni. Il ritmo è sempre vivace, ma la qualità non viene mai sacrificata, sia nelle ricette e le materie prime scelte, che nell'esecuzione. Squisiti il roast beef fatto in casa e cotto a bassa temperatura, la porchetta, il salame di Mora Romagnola. Da provare la piada "Sgudebla", con sardoncini dell'Adriatico al pane, senza lisca e cotti in forno, radicchio e cipollotto. Buona la scelta d'insalate e altri piatti vegetariani. Birra artigianale alla spina, da un produttore della zona.

Bar Ilde
 via Covignano, 245
 loc Colle di Covignano
 tel. 0541753274
 chiuso sempre aperto
 ☞ barilde.it

PIADINE. Sono i figli di Ilde, Gianluca e Nicoletta, insieme alle nipoti, Federica e Francesca, a portare avanti l'attività di famiglia per la quarta generazione. Il locale, inizialmente un piccolo chiosco in mezzo alle vigne, per rinfrescare e offrire una merenda sostanziosa ai braccianti della zona, ampliato e ammodernato è diventato una vera e propria istituzione. Dagli anni 90 è stato meta di personaggi del mondo dello spettacolo e degli avventori dei locali notturni della zona. La grande insegna, un mattarello su uno sfondo bianco, recita il "baretto della buona piadina" e questa, infatti, è la specialità del bar: oltre cento piade, dalle farciture abbondanti e gustose, accompagnate da un'ampia scelta di bevande, dolci e caffè. Oziare sulle seggiole gialle e verdi, ai tavoli del dehors è doveroso e irrinunciabile.

Ivo La Piada
 e gli Oliveti
 v.le Ivo Oliveti, 93
 tel. 0541412178
 chiuso aperto dal venerdì
 alla domenica

PIADINE. Il design che strizza l'occhio all'industrial è solo la veste, il profumo è dell'autentica piadina, dall'impasto con il giusto equilibrio tra cuore morbido

e superficie croccante, farcita con ingredienti gustosi, di origine locale. Squisita la piada con mortadella, squacquerone e pistacchio, oppure la lvo, con zucchine grigliate, pomodori secchi e squacquerone. Molti clienti concludono il pasto con una piadina dolce, magari dividendola per due. Il tutto a prezzi corretti considerata anche la posizione: siamo a Miramare, a pochi metri dalla spiaggia. Servizio cordiale e attento, anche all'ambiente.

Dalla Lella
 v.le delle Rimembranze,
 74a Loc Bellariva
 tel. 0541389460
 chiuso lunedì; sempre aperto
 in estate
 ☞ dallalella.it

PIADINE. Quasi quarant'anni di tradizione della classica piadina alla riminese, con le "tre manate di strutto, farina e poi ancora una spalmata" prima della cottura. Lella ha cominciato questa storia e oggi la tradizione va avanti, nelle mani salde della figlia Marina. Piadina ma anche cassoni, rossi o verdi, guarniti con una vasta selezione di prodotti del territorio circostante: dai salumi e le carni, fino ai famosi sardoncini marinati, i formaggi freschi e più stagionati, le salse. Negli ultimi anni è esplosa la ricerca sull'impasto della piada, nasce così quella all'olio d'oliva, al ferro, integrale, di Senatore Cappelli. Servizio sempre allegro, veloce.

RIMINI

Nud e Crud**v.le Tiberio, 27****tel. 054129009****chiuso sempre aperto**☎ nudecrud.it

PIADINE. La piadina riminese, fatta rigorosamente con farine locali e cotta al momento, viene qui valorizzata con un'attentissima selezione d'ingredienti. L'idea non è di limitarsi a fornitori locali, ma di privilegiare materie prime di forte identità, con filiera rintracciabile, il cosiddetto "chilometro vero". La carta offre diverse categorie: le piadburger con ottime carni, vegetariane, di mare e perfino una proposta gourmet. Impasto disponibile anche con olio evo, di farro monococco, "del benessere" con poche calorie e perfino senza glutine. Interessante la carta dei vini, delle birre artigianali e anche spume e gassose prodotte nelle vicine Marche.

Pane, vino e baghino**via D. Campana, 121****tel. 05411490377****chiuso lunedì a pranzo**☎ panevinoebaghino.com

PANINI. Un tempo realtà ambulante con il suo auto market di porchetta, ciccioli, coppa di testa, salsicce e altre lavorazioni suine preparate nella propria macelleria. Poi, quasi dieci anni fa, la nascita della ricetta per l'hamburger a base di salsiccia, che, insieme al panino con la

porchetta, ha rapidamente fatto la fortuna di questa realtà. Oggi l'hamburger è anche di manzo, il pulled pork e il brisket sono cotti per 30 ore a bassa temperatura rendendoli succosi e morbidi. Panini e hamburger sono saporitissimi, gustosi, ben sapidi, con una varietà disponibile di oltre 30 ricette oltre agli special del mese. Godetevi lo spettacolo dei nomi di ogni ricetta, rigorosamente in dialetto.

Salumarina**via L. Poletti, 6****tel. 3312912027****chiuso lunedì**☎ salumarina.it**PESCE E FRUTTI DI MARE.**

L'insegna, dal mood giovane e colorato, compie cinque anni e continua a macinare risultati grazie ad una formula peculiare, lavorando il pesce fresco come se fosse carne, arrivando a creare veri e propri salumi ittici fatti rigorosamente in casa: salsiccia di tonno, porchetta di Marlin, speck di salmone, con note delicate al palato, ma al contempo gustosamente sapide senza rinunciare alla salubrità del pesce. I taglieri sono un classico della casa, con degustazioni assortite per un piacevole percorso attraverso consistenze e sapori; non mancano piadine "tradizionali" e "premium", dalla vocazione gourmet, come la Tosca, con soppresata di tonno e pesce spada, mayo al basilico, pomodori secchi, noci tostate, misticanza e scaglie di pecorino. Altra sede a Riccione.

SANTARCANGELO DI ROMAGNA [RN]**ViaSaffi32****via A. Saffi, 32****tel. 3665679679****chiuso lunedì**☎ sangiovesa.it/botteghe/viasaffi32

FOCACCE. Prima laboratorio di pasticceria, oggi anche bottega e focacceria, con impasti a lunga lievitazione e tigelle con grani antichi, farcite con prodotti locali. A condurre Andrea Marconi, che firma una proposta semplice, ma di grande cura, in cui si impasta e si sforna in diretta. Le farciture cambiano in base alla stagione affiancate da creative proposte fuori menu, come la focaccia Contrada dei Fabbri, con pastrami, pecorino e spinaci marinati. Nella parte dolce, oltre ad una proposta storica "intoccabile" fatta di torte, mignon, lievitati e, si sono aggiunti anche nuove creazioni come la Tetta di monaca e la Bombetta con ricotta di pecora e pistacchi.

VIGNOLA [MO]**In Bottega****via G. Mazzini, 2b****tel. 3703025102****chiuso lunedì e giovedì intero giorno e domenica a pranzo**

TIGELLE. Ai classici della casa, crescentine e focacce, negli ultimi tempi si è aggiunta un'ottima piadina artigianale. Il concept non cambia, offrendo un ambiente piacevole e una sorprendente riscoperta dei sapori montanari, con le pendici degli Appennini

a pochi chilometri a ricordarlo. Sapiente l'uso di materie prime tipiche, affettati, formaggi più o meno stagionati, salse, aceto balsamico di Modena, affiancato alla valorizzazione di altri prodotti più "esotici", come le alici, il salmone, le uova di lompo. Interessante anche la selezione di vini e birre da piccolissimi produttori, spesso scovati fra una cima e l'altra nei dintorni. Possibile l'asporto, anche dell'impasto pronto da cuocere. Servizio caloroso e accogliente.