

CALICI & CALICI

PODIO DI LAMBRUSCHI AL CAVALLINO DOVE PRANZAVA IL DRAKE



di Luca Bonacini

In quella saletta del ristorante Cavallino a Maranello, si tennero incontri memorabili connessi al grande circo della Formula uno, una propaggine della Ferrari a pochi metri dall'ufficio del Drake, dove il costruttore era solito pranzare con collaboratori stretti, piloti e grandi clienti e soprattutto amici, in un rito consolidato che serviva a capire chi aveva di fronte, a confrontarsi e a prendere decisioni.

Un'enclave di buona cucina, dove la facevano da padrone piatti e vini local, tra cui il Lambrusco, in particolare quello della cantina Ca Berti di Castelvetro (Modena) con cui nel 1988 festeggiò il suo 90° compleanno insieme a 1700 dipendenti, ma anche il Lini di Correggio (Reggio Emilia), di cui visiterà la cantina.

Un'insegna dall'elevato valore simbolico, che dopo la lunga gestione della famiglia Neri, iniziata nel 1985, prosegue ora con il talentuoso chef imprenditore Massimo Bottura, che dopo una ristrutturazione importante, ne ha rilevato la conduzione il 15 giugno del 2021. Cucina di ricerca che interseca la tradizione modenese grazie alle abilità dello chef Riccardo Forapani, che è stato 13 anni alla Francescana, ed è a suo agio con la tradizione e con le tecniche contemporanee. Da non perdere il gnocco fritto con salumi, le rosette cotte nel forno a legna, i tortellini del Tortellante, il cotechino alla Rossini, l'anguilla ripiena di piccione, insieme a una carta dei vini con circa 300 etichette dall'Italia e dal mondo anche al calice, ben raccontate dal restaurant

manager Luis Diaz e dalla sommelier Silvia Campolucci. Oltre 20 i Lambrusco in carta, tra cui il Rimosso di Cantina della Volta, un Sorbara in purezza frutto dell'estro e della tecnica di Christian Bellei, figlio d'arte di Beppe, che fu il primo a produrre un metodo classico con uve di Lambrusco modenese; il Canova della Fattoria Moretto, un Grasparossa che si origina sulle colline a sud di Modena, tutto frutto, tannini ed eleganza, che raccolse il plauso anche di Luigi Veronelli; il Lambrusco 'Radice', un Sorbara in purezza di Paltrinieri, dalla spiccata acidità, sentori di fragole, ribes e agrumi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

