

Sararlo, personaggio di spicco tra i *fantasmi del blog riluttante*, ha proposto di festeggiare l'anniversario come si conviene: mangiando e bevendo, mi pare ovvio, e perciò sabato scorso ci siamo incontrati alla [Trattoria Amerigo](#) in quel di Savigno (BO).

Il mio viaggio è iniziato sotto la pioggia di Milano, proseguito tra la nebbia della Pianura Padana e, scandito da parole evocatrici di sapori e da filosofie affini legate al cibo, si è dilungato sui colli bolognesi. Il cielo filtrava sprazzi di luce e la temperatura era decisamente calda.

Approdati in terra felsinea, Albuz ed io abbiamo incontrato il misterioso Glue Nic, poi pian piano sono arrivati gli altri: Rob78 e fidanzata, Sararlo, Mucca, Arnaldo, [Staximo](#), la Bambolina e Pia Passalacqua. Albuz ha distribuito a tutti un gentile pensiero, il favoloso "Particella 34 cru" di [Pianogrillo](#)

nella simpatica lattina, mentre Mucca, special guest, ha ricevuto il [taste-huile](#) dall'elegante design e, preso dall'entusiasmo, ha voluto immortalare la sua personale interpretazione dello [spot cavolettiano](#) di qualche mese fa.



Inizia il pranzo luculliano, una portata dietro l'altra di cui godo, con immensa gioia, ogni profumo. E il tutto è stato innaffiato da vino, tanto vino.

I soli pani meritano una citazione: panini all'olio, pan di zucca (squisito), pane insipido contadino e le tipiche *tigelle*. Ho apprezzato, per alcuni dei tipi, l'uso del lievito madre.



Ed ecco il menu. **Polentina fluida con olio nuovo, sale camillone e coppa di testa:** quest'ultima una novità per me, quindi non ho termini di paragone. Piatto gustoso, ma un po' troppo sapido per il mio palato.



Frittelline di baccalà su zuppetta di borlotti: delicata la passatina, non opportunamente dissalato il baccalà. Nel complesso, un'altra portata apprezzabile.



Tortellini in brodo: in Emilia non possono mancare!



Lasagne al ragù bianco e tartufo nero pregiato: discretamente profumato il tartufo nero, ma temperatura di servizio decisamente troppo elevata; ho aspettato parecchio prima di degustarla, tuttavia è rimasta bollente.



Uovo montato al tartufo bianco dei colli bolognesi: una sorta di soufflé adagiato su una tempura di porri tagliati a julienne; peccato per il magnatum pico inespessivo.



Faraona nell'argilla con patate al forno:

la particolare cottura del volatile ha lo scopo di renderne morbide le carni; mi sono accaparrata la coscia, deliziosa, ma anche qui, per me, c'era un pizzico di sale di troppo.



Sorbetto di Lambrusco Grasparossa (e di melagrana per Arnaldo): potrei dire una madeleine, poiché i sentori mi hanno riportato a quando, bambina, mangiavo la neve spolverata di zucchero e imbevuta di vino (ebbene sì: ho una mamma alquanto pazzarella).



Gelato di crema d'altri tempi, bissato da molti, me compresa, con quello alla panna irrorato di aceto balsamico.



Deliziosi tortellini dolci, ripieni di amaretti e pasta di mandorle hanno accompagnato il caffè e il buonissimo nocino, sebbene troppo alcolico per i miei gusti.



I vini in degustazione:

- Amerigo - Pignoletto - 2006 sui Lieviti
- Cortese "Profilo" - Colli Tortonesi 2005 - Claudio Mariotto
- Colli Bolognesi Pignoletto Sassobacco 2006 Cinti
- Barbera Monte Gorgii 2005 Isola
- Ca'marcanda 2003 - Gaja
- Alto Vanto - Federico Aldrovandi - Merlot Riserva 2005

L'effetto inebriante si è fatto sentire a fine pasto, quando il paparazzo Mucca ha cominciato a scattare [foto compromettenti](#)