



Leccornie italiane: il meglio del meglio

di *Giorgio Rinaldi*



L'Italia è un vero giacimento di cose buone.

Gli stranieri, in genere, hanno un palato meno raffinato e meno educato del nostro e qualunque cosa gustino risulta una meraviglia.

Noi italiani siamo più abituati e smaliziati e andiamo sempre alla ricerca delle eccellenze.

Di recente ne abbiamo incontrate a Bologna ben due (parliamo di vere eccellenze!).

La prima è la pizzeria Berberé: la trovi in via Petroni, 9c, nel cuore dell'università.

I fratelli Aloe gestiscono questa pizzeria ed altre sei in Italia e due a Londra.

La Guida del Gambero Rosso ha assegnato “tre spicchi” alla pizzeria Berberé di Castelmaggiore (BO).

Gli ingredienti sono al top della qualità e la pizza non delude, anzi ti lascia la certezza di avere soddisfatto, finalmente, il palato desideroso dell'invenzione napoletana.

Con il numero di pizzerie che occupano ogni angolo cittadino, non è semplice assegnare la piazza d'onore.

In questo caso il podio è ampiamente meritato.

La seconda, ma non per importanza, è una bottega per *gourmet* che vende le eccellenze direttamente prodotte.

E' in via Santo Stefano, 88 e si chiama ArtigianQuality.

E' Simona Scapin, la giovane e bella imprenditrice, che insieme alla sua famiglia ha dato corpo ad una produzione di mortadelle e salame rosa che non ha paragoni.

Non è facile, nel Regno della Mortadella (in Italia e all'estero la mortadella è conosciuta semplicemente come “Bologna”) produrre mortadelle, e di qualità superlativa.

Eppure, la nostra Simona è riuscita in una impresa impossibile:
produrre la migliore mortadella che palato abbia mai gustato!

Il laboratorio è sempre a Bologna, in via Tranquillo Cremona,
29 –(tel. 342 9442633).

Gli amanti della mortadella non perdano tempo.