

la Repubblica

sabato 28 luglio 1990

Sulla "Nave dei folli"

*Krapfen
e lambade
by night*

GAMBETTOLA — «Mai a stomaco vuoto». Lo dice Gioele Dix nel suo ultimo spettacolo e il dikiat ben si adatta a questo sabato di risate e buona tavola. Un abbinamento stuzzicante che trova nel palcoscenico dell'entroterra le occasioni per accontentare anche i palati più esigenti. Il percorso gastro-comico (per dirlo con Pairizio Roverati) parte proprio da Gambettoia dove fa tappa la seconda puntata di «Superfino arborio», la rassegna comica che conta stasera sulle invenzioni di Gioele Dix (cortile delle scuole elementari, h.21.30). Ma prima di immergersi nel ric dell'italiano medio combattuto fra le nevrosi da traffico caotico e le depressioni metropolitane, è d'obbligo fermarsi nelle osterie dei dintorni per iniziare con il piede giusto la serata. Il ristorante «Smembrati di Borghi» (Via provinciale 48, Località Stradone, tel.0541/947604), a pochi chilometri dalla platea di Gambettoia, prepara ottimi tagliolini allimone e piatti romagnoli cucinati però con un pizzico di originalità. Ancora più gustosi sono i primi piatti al formaggio di fossa e le spianatine farcite di «Oltavio» a Sogliano (via Savignano di Rigo, tel.0547/96000) o ancora i raffinati menù dell'«Osteria del Gallo» di Savignano (via Guidoni 19, tel. 0541/945372) che attraggli intenditori con pre-



libatirisotti alle rose e crostini al caviale. Il secondo appuntamento con il comico è a Casola Valsenio, il borgo medievale sulla vallata del fiume Senio, che ospita «La macchia, pantomima per un fumetto», l'ultimo lavoro per ragazzi dell'Accademia Perùta presentato in prima nazionale (Piazza Sasdelli, h.21). Dopo questo percorso nel

mondo dei fumetti fra enormi matite, gomme, temperini e macchie d'inchiostro (il gruppo è una vera cucina di invenzioni divertenti e bizzarre) c'è ancora tempo per divertirsi con i trasformismi di Ennio Marchetto che, a partire dalle 22, porterà in scena i suoi originali modelli di carta. Anche a Casola però il bionomio con la buona cucina non

*Sabato sera tra risate e gastronomia
con Gioele Dix, Casola e Santarcangelo*

Una tavola imbandita di comicità

di ANNA TONELLI

si attendere. Al ristorante Mozart (via Monte Fortino 3, tel.0546/73508) si possono assaggiare alcuni dei piatti alle erbe più conosciuti (tortelli all'ortica, tagliolini al carcamo e tagliatelle agli strigoli); il «Parco» (Via Senio 6, tel.0546/73806) allietta l'appetito con piatti di coniglio arrosto e cacciagione in salmi;

al ristorante «Fava» (via Cenni 70, tel.0546/73908) non si può declinare l'invito per le tagliatelle alla salsa di cinghiale e i polli arrosto. Saperi e atmosfere d'altri tempi si incontrano a Saludetto che inaugura stasera «Ottocento festival», una kermesse che accoglie per le strade mimi, comici, cantastorie, fantasisti e suonatori di organetti. Tra gli

stand che preparano focacce o schiacciatine d'avena e le osterie pronte a ricostruire menù del secolo scorso con ricette d'epoca, ci si può divertire con la parata di clown ed equilibristi. Per chi poi è in cerca di gusti ancora più forti, il posto giusto è il ristorante «Piccioni» (via San Rocco 292, tel.0541/981545) che cucina fagioli con le cotiche e castrato. L'avventura comico-culinaria si chiude a Santarcangelo che propone un incontro ironico sull'universo del liscio di Secondo Casadei (Pieve, h.21.30). E' il teatro Cust di Urbino a rileggere le imprese del re del valzer romagnolo allo slogan di «Stasera 'bogna de» (stasera bisogna darci dentro). Il prima o dopo spettacolo non rinuncia alla sosta nei templi della buona tavola. Oltre alle immancabili e ormai conosciutissime osterie della Sangiovesa e della Violina, si può approfittare dei raffinati spuntini de «Il rugantino» (via Cavour 1), dei gustosi piatti di trippa e di castrato della Trattoria «Da Gigi» (via Battisti 19), delle tagliatelle e degli involtini del ristorante «Zaghini» (Piazza Gramsci 13) e dei tortelloni burro e salsa della «Buca» (Porta Cervese 29).