

Venerdì 22 Aprile, 2016 | CORRIERE DI BOLOGNA - BOLOGNA | © RIPRODUZIONE RISERVATA

Il cibo sotto l'insegna di Pasquini Tre piani di pasta senza tortellini

La nuova impresa dell'ex capo dei panificatori. Ma la canna fumaria fa litigare i vicini

Un'altra avventura gastronomica a due passi da Piazza Maggiore. Bologna, sempre più conquistata dal food. L'idea è di offrire un pasto veloce ed economico non solo ai turisti ma anche ai bolognesi doc. Insomma, sempre un ristorante, ma inedito.

La location è storica: via IV Novembre angolo via de' Fusari ovvero il negozio che dal 1905 porta le insegne la bottega di Pasquini (che a fine mese si trasferirà nella sede di Villanova di Castenaso). Il salone d'ingresso, tre piani, un seminterrato, un balcone ad angolo: perfetto. A lanciarsi nell'impresa sarà Francesco Mafaro, bolognese di 55 anni, noto panettiere di Porta Lame, per anni presidente dell'associazione panificatori, che dopo 3 decenni ha deciso di lasciare il forno ai figli.

«Siamo un gruppo di amici (soci, ndr), per noi è una scommessa, ci piace l'idea di dare qualcosa alla città che manca e al tempo stesso di non disturbare nessuno. Il nome ce l'ho in testa, certo, ma lo dirò quando il percorso burocratico sarà terminato». Già, perché prima di tutto bisogna montare la canna fumaria: l'incubo dei condomini. Proprio ieri sera, dopo cena, si è svolta l'assemblea del civico 14 e alla vigilia molti residenti erano preoccupati. «Lo sarei anche io», dice Mafaro, «è una vita che faccio questo lavoro e ho sempre avuto buoni rapporti con i vicini perché ci rispettavamo. La nostra canna di rame sarà di 50 cm e a doppio involucro, l'impatto sarà minimo, non si sentirà rumore né odori, il motore è interno, abbiamo anche ridotto la cucina per non creare problemi». Per non creare disturbo «avremo anche una guardia giurata fuori dal locale» (anche se non c'è il dehor, che però potrebbe arrivare in futuro «se davvero verrà pedonalizzata via de' Fusari»).

Il progetto è singolare: solo pasta. Pranzo e cena. Mafaro ne parla con passione. «Pasto veloce, leggero, non dispendioso, ma di grande qualità e con un servizio impeccabile: una persona sarà sempre in sala a disposizione, piatti e bicchieri non di ceramica, ma biodegradabili così non si paga il coperto. E poi solo primi piatti, è vero, che dipenderanno da quello che i due chef bolognesi troveranno la mattina al mercato. Piatti da 6/7 euro». Insomma, Tagliatelle, spaghetti alla carbonara, picci cacio e pepe... «Non tortellini che si devono gustare e godere con calma... se però ce li chiederanno in tanti... L'idea è di non avere un magazzino e fare tutto in giornata. Ma anche di non avere troppo chiacchiericcio in sala: non siamo un pub, non vogliamo fare confusione, sarà più un locale da ufficio e per turisti che poi vogliono girare la città. Ma penso anche di partecipare a qualche iniziativa sociale».

Con il primo si può bere vino bianco e rosso (Pignoletto e Sangiovese, forse alla spina) o birra o coca e fanta. «L'acqua sarà del Comune, opportunamente filtrata, quindi gratis. Pensiamo a un pasto da 12/13 euro». Già, perché poi c'è il dolce. «Uno da forno: penso alla tenerina. Ma fermo anche il gelato, tre gusti: frutto di stagione, crema e cioccolato». Essenziale, a un passo da Piazza Maggiore. Canna fumaria e Palazzo d'Accursio permettendo. «Domani (stamani ndr) consegniamo il parere in comune e se dice che non c'è impatto ambientale...». Una cosa è certa, l'insegna Pasquini rimarrà. «Della facciata non si può toccare niente, ma va bene così, sono contento io come pure lo è Pasquini che aveva il desiderio di lasciare quello spazio a dei bolognesi, e noi lo siamo».

Fernando Pellerano

© RIPRODUZIONE RISERVATA