

I PROTAGONISTI

Un ambiente accogliente ed un ospite squisito

Il ristorante «La Frasca» di Castrocaro Terme

Alla scoperta di un locale dal fascino particolare e del suo proprietario, Gianfranco Bolognesi, da anni sommelier professionista e ricercato consulente enogastronomico.

a cura di Camilla Fiorin



Gianfranco e Bruna Bolognesi

Il ristorante «La Frasca», nato dalla fantasia geniale del suo titolare Gianfranco Bolognesi, è oggi uno dei meglio gestiti nel panorama della ristorazione del nostro paese.

Il locale, che sorge in un edificio del 1900, è composto da vari eleganti saloni, sfornabili



La tavernetta del Ristorante «La Frasca»

gina su questa magnifica torta. Qui, al sapore del rustico genuino, fatto di mattoni a vista nelle pareti e di piatti decorati a mano nei colonnati, si aggiunge il raffinato gusto del bello, curato nei minimi particolari dallo stesso Gianfranco e da sua moglie Bruna.

menti cibi-bevande sono attentamente curati sotto sua diretta sovrintendenza. Intervistato sul suo lavoro, ci dice: «In cucina amo la creatività, l'armonia e la semplicità. Per me essere moderni in cucina non significa dover inventare a tutti i costi, bensì vivere al passo con i tempi, proponendo una linea gastronomica completamente nuova, sia sotto il profilo della cottura che delle preparazioni».

portantissimo inoltre è rifuggire da qualsiasi tipo di campanilismo gastronomico, confrontandosi invece con modestia e curiosità con grandi colleghi europei.

I cibi crudi sono necessari nel corso di un menù moderno, usando naturalmente tutte materie prime di sceltissima qualità. I miei piatti devono raggiungere un duplice scopo: grande cucina e sensazione di leggerezza.

La mia cucina è liberatoria. Io non impongo mai nulla, porgo delle scelte e nel mio menù convivono civilmente piatti della grande tradizione artusiana e piatti estremamente moderni e creativi.

Oggi un bravo cuoco deve essere un vero e proprio ricercatore nel suo campo, perchè un piatto, prima di essere servito all'avventore, deve raggiungere qualità perfette sia dal punto di vista formale che sostanziale.

Un piatto deve essere bello a vedersi, esaltante all'assaggio, sempre più gradevole nel corso della degustazione, appagante alla fine, ma anche capace di farsi dimenticare nel corso della digestione. La nostra deve essere la tavola del piacere, non della necessità». Abbiamo inoltre chiesto a Gianfranco Bolognesi alcuni consigli da sommelier e lui ci ha fornito una lista di vini consigliati.