

dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12300201  
Telefax 7383882 - 7611051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967 272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

CA' DEL BOSCO

01-2755615PQ T 39F 115 58L 8  
IL RESTO DEL CARLINO  
VIA MATTEI 106  
40138 BOLOGNA BO  
Dir. Resp. MARCO LEONELLI  
\*\*\* NUMERO ARRETRATO \*\*\*  
\* PER DISGUIDO POSTALE \*  
Data: 31 DICEMBRE 1989

Domenica 3 dicembre 1989

Cesena

RICCHISSIMI MENU' PER SALUTARE GLI ANNI '80

# L'ultima abbuffata

## Ma c'è chi snobba i ristoranti alla moda e va in campagna

### CENONE Prezzo e qualità

Il cenone di Capodanno può essere una grande occasione di divertimento, ma bisogna fare attenzione poiché non tutti i ristoranti che hanno la struttura e la preparazione necessaria per far fronte a un impegno di questo tipo: la ristorazione italiana e romagnola in particolare ha fatto passi da gigante in questi ultimi anni, ma ancora oggi non sono pochi i gestori che cercano di fare quadrare i conti di un anno con l'incasso dell'ultima notte. Per questo capita spesso che qualcuno si lamenti per la qualità dei cibi e il servizio, soprattutto se rapportati al prezzo pagato.

Nella scelta del ristorante occorre quindi procedere con grande ocularità: fidarsi solo delle gestioni che già si conoscono, dei ristoranti che lavorano a un buon livello per tutto l'anno e che quindi sono interessati a fare bella figura. Qui si troveranno sicuramente piatti confezionati con materie prime di buona qualità, e un buon servizio. I locali con gestioni anonime o che cambiano spesso invece possono preludere a una «fregatura»: cibi precotti, vini di qualità scadente e un servizio improvvisato.

[pa. mo.]

Servizio di  
Paolo Morelli

L'ultima follia del decennio. Per la festa di San Silvestro che darà l'addio agli anni '80 e il benvenuto agli ultimi dieci anni che ci separano dalla fine del secondo millennio non si baderà a spese. Ogni anno tutti dicono «no, il prossimo anno ci troviamo tra amici, mangiamo qualcosa alla buona e non facciamo tardi», e noi per dare una mano a chi vuole stare in casa abbiamo chiesto ad alcuni chef di fornirci le ricette dei loro piatti, che pubblichiamo qui sotto. Crediamo però che lo sforzo non sia molto utile, poiché in questi giorni si è ripetuta la solita storia: telefonate a destra e a manca per trovare il ristorante col menù più sfizioso e la discoteca con la migliore attrazione. Quest'anno, almeno sul secondo fronte, c'è stata una generale inversione di tendenza causata soprattutto dagli altissimi compensi richiesti dai cabarettisti che vanno per la maggiore: si parla di richieste comprese tra i trenta e i cinquanta milioni per un'oretta di spettacolo (da replicare in un altro locale per raddoppiare la cifra) di Beppe Grillo o Zuzzurro e Gaspere, che quindi sono rimasti a casa.

Per il cenone invece la rincorsa continua. Vediamone alcuni: il posto d'onore spetta senza dubbio al cesenate Casali, appena tornato sulla guida Michelin con tre posate: per mangiare a base di pesce (leggendo la carta saltano agli occhi il guazzetto di pesce e crostacei, i tagliolini



neri con vongole veraci e funghi porcini, la sogliola in foglia di lattuga e zafferano, e il rombo in crosta di patate; dopo il brindisi di mezzanotte con champagne. Perrier Jouet «Belle époque» Gianni Paganelli darà il via alle danze; tutto compreso fanno 125mila lire, anzi, per semplificare i conti, 250mila a coppia.

Da Gianni si spendono «solo» 100mila lire, ma è tutto prenotato, tanto che per alcuni tavoli è previsto il doppio turno; solo pesce in menù, con menzione particolare per i capelli d'angelo con salmone e caviale e la grigliata con grillo di mare. Stesso prezzo al Don Chisciote, dove alcune defezioni dell'ultimo minuto hanno liberato qualche posto; nel

menù spiccano il capitone marinato, il tortellone al tartufo e l'aragosta al Tio Pepe. Al Club Ippodromo si spendono 80mila lire e si cena al ristorante (sfogliatine di porcini e gamberi, anelli al forno, medaglioni di aragosta gratinati) e si balla nel salone della Club House. I più resistenti avranno anche cappuccino a brioche.

Al mare i ristoranti sono piennissimi, e solo l'influenza potrà graziare i ritardatari. Prezzi in salita a Cesenatico, con 130mila lire alla Teresina (insalata di gamberi e carciofi, tagliolini al profumo di mare e spigola al forno), 110mila al Gallo - da Giorgio (quadrucchi in brodo con le seppie, astaco lessato, grigliata e brindisi con lo spumante Opere Trevisane) e 100mila alla Buca (carpaccio

di storione, teglierini di ortica all'aragosta, pescatrice alle verdure brasate e brindisi con Antinori e Cà del Bosco). Per chi preferisce la campagna a Sala di Cesenatico c'è l'azienda agrituristica di Emilio Pericoli che propone piatti tradizionali e non (tortellini in brodo, lasagnette al pesto, zampone e lenticchie, fagiano all'uva) a 120mila lire.

In collina i prezzi scendono: 80mila lire a Ponte Giorgi di Mercato Saraceno, dove al termine di un menù con 16 voci (spiccano il crostone al formaggio ed erbe, i sospiri della notte di San Silvestro, la fettina di cervo alle cento erbe) si ballerà per arrivare allo spuntino delle tre con risotto al fumo e dolce coloniale. Ancora 80mila al Don Baronio di Longiano, con Mezzelune di crepes ripiene all'astice, costoline di capretto al latte Villeroy e brindisi con Catturich Ducco Franciacorta Brut.

Chi vuole mangiare qualcosa di diverso deve inoltrarsi lungo la strada che da Savignano porta a Borghi e poi a San Giovanni in Galilea. A Gorolo c'è il ristorante «La Grotta», rilevato un anno fa da una famiglia carpigiana che propone a 65mila lire un menù tipico modenese: tagliolini piccanti, cappelletti in brodo di cappone, osso buco alla modenese (col limone), coniglio; le pietanze sono accompagnate da gnocco fritto e tigelle, mentre per i vini si può scegliere fra 15 tipi di lambrusco. Dopo cena si balla con la discoteca di Paolo Pasini.