



Editrice Stamparte: dir. red. amm. pub.: 40124 Bologna - via Morandi, 4 tel. 051580736 - fax 051582414

Direttore responsabile: Arrigo Quattrini

Carte d'arte *on-line* (www.cartedarte.it) - 010101

SAPORI DI CULTURA

BELFAGOR L'ARCIDIAVOLO

Il locale non può essere considerato “storico”, ma storica ne è sicuramente la gestione.

Provengono dal “Piccolo bar ” di Piazza Verdi, i fratelli Zanini (Romeo e Fabio, per tutti); e nella zona universitaria, negli anni '60 e primi '70 hanno insegnato a generazioni di studenti come si beve un buon bicchiere di vino, hanno mantenuto (quando il pagamento era dilazionato nel tempo o a volte mancava del tutto) molti giovani, dai quali peraltro (prevalentemente da quelli di provenienza veneta), hanno ricevuto il contributo del loro sapere di goliardi. E' qui, infatti, che in epoca che oggi appare remota, si potevano gustare i migliori panini caldi, le salsine su canapé di testina di vitello, lo speck vero delle valli dolomitiche, che a quei tempi, pochi a Bologna conoscevano.

Il '68 (o fu il '77?) spazzò ogni cosa; e i fratelli Zanini, per non rimetterci le vetrine del bar o peggio, vederlo saccheggiato (come accadde all'attiguo “Cantunzein”), si trasferirono in una traversa di Via Marconi, ove per alcuni anni, alimentarono a cappuccino e brioches la fauna locale degli assicuratori e dei bancari.

Ma la voglia di fare era tanta. Ed ecco l'occasione per insediarsi sotto il portico di San Luca, fuori porta Saragozza, nell'attuale sede: Il Belfagor.

In questa osteria con cucina, Romeo e Fabio hanno sviluppato la loro arte. Al bar, nel vano d'ingresso, si possono assaggiare fantasiosi cocktails o scegliere di degustare una delle trecento birre; o semplicemente, sorseggiare una coppa di spumante. Nel ristorante, situato nella seconda sala, con un arredo strambo, fra il postmoderno e il kitch, ma con le luci giuste e riposantissime poltrone rosse da teatro, messe in fila contro la parete; specchi, bottiglie dappertutto, seduti ad uno degli 8/10 tavoli si può apprezzare la cucina.

Il pubblico: molti giovani, soprattutto belle ragazze; alcuni fedelissimi, universitari (contemporanei e d'epoca) questi ultimi docenti di oggi, non dimentichi della loro vita studentesca d'un tempo; riempie il locale fino alle ore piccole.

La cucina è un insieme di tradizione e di novità. Notevolissimi, fra i primi, i cappelletti, alla romagnola, col formaggio tenero all'interno, frutto della cultura delle terre d'origine dei gestori. Un altro riferimento al ceppo etnico-gastronomico d'origine lo si trova nelle tagliatelle al ragù (di carne di pollo e vitello).

I secondi vanno da una serie di filetti al pepe verde o rosa (o allo speck); a deliziosi straccetti di filetto (un Chateaubriand sminuzzato), saltati in padella con rosmarino. Fantasiose insalate di stagione accontentano il pubblico a dieta; mentre si troveranno sempre verdure alla piastra e un delizioso radicchio rosso caldo al vino e formaggio fuso.

Non diciamo dei vini: Normalmente, vi sono bottiglie regionali ottime, che, senza essere di grandissimo lignaggio, hanno un ottimo rapporto qualità prezzo. Il sangiovese la fa da padrone ed è molto difficile fermarsi alla sola prima bottiglia. Nel suggerire con molto garbo un secondo vino, forse Romeo e Fabio ricordano l'ordine che chi scrive (assieme alla sua “balla” d'un tempo) faceva alla domanda dell'oste : “e il vino?””molto!” era la risposta, senza specificarne la qualità.

Virobaldo