

DELIKATESSEN

Il tortellino d'oro di Lucia: «Il mio segreto è nell'Appennino»

Lucia Antonelli del ristorante Taverna del Cacciatore ha vinto per la seconda volta la gara per il miglior tortellino in brodo

BOLOGNA - «Guardi che io non ero mica famosa per i tortellini. Io faccio cacciagione, cucina del territorio e anche tortellini ovviamente, ma li facevo soprattutto nei periodi delle festività. È stato un caso». Lucia Antonelli del ristorante Taverna del Cacciatore ha vinto per la seconda volta per il miglior tortellino in brodo.

fotogallery 7 foto - inserisci il link alla gallery

Ora lei per tutti d'ora in avanti sarà la donna dei tortellini?

«Non esageri».

Vedrà, parliamo intanto del ripieno.

«Sono molto meticolosa nella pesatura e nelle misure degli ingredienti. Mi piace che il cliente, se torna da me, ritrovi quel sapore che aveva assaggiato».

C'è qualche alimento che ha la precedenza nel suo ripieno?

«No. Posso dirle però che non uso il prosciutto perché è difficile da tenere sotto controllo. È troppo "sensibile"».

Brodo?

«Sono innamorata di una gallina».

Di una gallina?

«Le spiego. Un giorno da Spigaroli ho assaggiato un brodo preparato con una gallina che mi ha riportato indietro nel tempo. La cucina in fondo è fatta di ricordi gustativi. A ognuno i propri ovviamente. Da allora uso quella gallina, allevata allo stato brado con la pelle spessa. E sono galline giovani. Altro che gallina vecchia fa buon brodo».

Com'è stato l'anno scorso quando ha vinto?

«Un'emozione incredibile. Io vivo nel mio isolamento in montagna. Mi sono avvicinata agli chef bolognesi quasi con timore».

E poi?

«Poi ho scoperto delle persone speciali».

E quest'anno invece?

«Quest'anno la tensione era invece legata all'essere all'altezza dell'anno scorso».

Vantaggi e svantaggi del vivere nel suo «isolamento»?

«Svantaggi... che ti devi fare da sola. O ti dai una mossa o la vita è dura. Altri svantaggi... che sono fuori dalle dinamiche tra chef, tra critici, giornalisti».

È sicura che sia uno svantaggio quest'ultimo? Ci dica un vantaggio ora.

«Si vive bene su da me».

Cosa non sopporta in cucina?

«Il disordine».

E poi?

«Le regole fisse. Quando vengono i ragazzi della Scuola Alberghiera a lavorare da me, dico loro “io lo faccio così”, mai “si fa così”».

L'ultima volta che ha mangiato benissimo?

«Tempo fa sono andata a Montemerano da Caino. Lei, Valeria Piccini, è una bravissima».

Helmut Failoni

stampa | chiudi