



Associazione
Terra e Cibo



La migliore fiorentina della mia vita

Semplice, alla mano, addirittura alla buona forse, ma cordiale, simpatico, piacevole, uno di quei posticini da tenersi tutti per sé, per paura di ucciderli dandogli notorietà...E' stata Lorena Morgagni, attenta scopritrice del territorio, a segnalarmi questo posto che ora vi giro. Che piacere, dopo tanti ambienti artefatti, gravosamente importanti, indisponenti, dopo tanti locali "costruiti", trovare un locale dove il sorriso è sulle labbra di tutti. Se amate i posti senza tanti fronzoli (e comunque ricchi di atmosfera), dovete venire a **Montiano** comune di 1700 abitanti della provincia di Forlì-Cesena (dista da Cesena 10 km) nella bella piazza del paese troverete **l'Osteria Macelleria Lucchi**. Un pertugio, fascino e rispettoso di muri e di secoli, vi fa passare dal negozietto, oltre alla piccola cucina, per giungere nella bella veranda che da, sulla torre campanaria del paese. Fanno tutto in famiglia, o quasi, dividendosi tra macelleria e osteria. Vincezo (il macellaio) in sala con il figlio, in cucina il resto della famiglia con un paio di aiuti. Si respira un'atmosfera impagabile e si gusta la cucina del territorio, con i suoi sapori, la sua forza, la sua eleganza. Ed eccovi i salumi preparati direttamente da Vincenzo, il fantastico carpaccio di scottona con il vero formaggio di fossa, le sode e meravigliose tagliatelle all'uovo col ragù, e infine la griglia in fondo al locale che aspetta soltanto il nostro ordine per una meravigliosa fiorentina di Scottona Piemontese (frollata non meno di venti giorni), il peso? Non meno di un chilo, meglio se di un chilo e mezzo.

Salumi del Macellaio & Bruschette.

Carpaccio di Scottona Piemontese, Formaggio di Fossa e Carciofi.

Strozzapreti al Sangiovese con Scalogno e Radicchio Rosso.

Tagliatelle con il ragù di Scottona a Punta di Coltello.

Tagliata di Controfiletto al Sale di Cervia.

Fiorentina di Scottona Piemontese alla Brace.

Dolci della tradizione.

Caffè liquori e Distillati.

Dalla cantina:

Sangiovese di Romagna selezionato da Terra e Cibo.

La cena è fissata per:

Venerdì 11 Aprile 2014 alle ore 21

Osteria Macelleria Lucchi – Via C.Battisti 22 - Montiano (FC) tel.0547/51083

Posti disponibili 45. Prenotazione obbligatoria e vincolante al n.340/0551760.

Maurizio Tassinari