



Clinica Gastronomica Arnaldo: la felicità ha il sapore della tradizione

Il ristorante di Rubiera fondato da Arnaldo Degoli nel 1936, è lo stellato più longevo d'Italia avendo conquistato il riconoscimento nel 1959. Oggi, varcare la soglia di questo tempio della tradizione emiliana vuol dire tornare indietro nel tempo, senza indugi sulle modernità gastronomiche. Il carrello delle carni resta la vera firma di "Arnaldo"

© Articolo di Federico Farris

Fondato da **Arnaldo Degoli e dalla moglie Lina** nel 1935, **Clinica Gastronomica Arnaldo** è un ristorante stellato a Rubiera, paese di quindicimila abitanti in provincia di Reggio Emilia. Si raggiunge in treno solo con le linee regionali e, scesi in stazione, sembra di fare un salto indietro nel tempo. In realtà, è una sensazione che ci accompagnerà tanto nella passeggiata per

raggiungere il locale che nel resto di un'esperienza è davvero interessante.

Il nome nasce negli anni '60 quando il ristorante era meta dei medici del Policlinico di Modena. Scherzando, Arnaldo, diceva loro che dall'ospedale le persone uscivano tristi mentre la sua "Clinica" regalava felicità con il piacere della buona cucina.



Gli interni del locale (Foto © Sito web del ristorante).

Clinica Gastronomica Arnaldo: lo stella più longeva d'Italia

Insignito della stella Michelin dal 1959, "**Arnaldo**" ci accoglie con un'atmosfera classica e una sala con molto legno e colori caldi; perfino in bagno si trovano ceramiche che sembrano venire dal passato.

Una volta seduti, insieme a pane e grissini, l'affabile personale ci consegna il menù che rivela – con chiarezza – che ci troviamo nel **tempio della cultura gastronomica emiliana**, con piatti che ne raccontano la storia e senza preparazioni inutilmente creative, tanto care ad una larga schiera di ristoratori moderni che amano definire la propria cucina "*fine dining*".

Nonostante Arnaldo vanti la stella più longeva d'Italia, è rimasto fedele ad uno stile antico ma non vecchio: niente spazio al moderno o al rivisitato, solo un'**ineccepibile** classicismo basato sulla qualità delle materie prime.

Il menu di “Arnaldo” e la vera cucina dell’Emilia

Si può ordinare alla carta o scegliere tra diversi **menu degustazione** composti da antipasto, bis o tris di primi, secondo, dolce e “**spazzacamino**”, un digestivo tipico del ristorante, leggermente alcolico e servito caldo.



L'antipasto (Foto © Federico Farris).

Ci siamo affidati al menù “**Arnaldo**” che comprende, tra gli antipasti, *erbazzone*, *cannolino al formaggio*, *insalata di pollo con maionese* fatta in casa e salumi eccellenti (un plauso speciale va alla mortadella). Tra i primi, i *cappelletti* sono serviti a cottura perfetta in un brodo di carne leggero ma saporito, da arricchire con [parmigiano](#) grattugiato. Il nostro consiglio è di assaggiarli prima “al naturale” e poi con il formaggio per sperimentare entrambi i piaceri.



I cappelletti in brodo, un altro classico di Arnaldo (Foto © Sito web del ristorante).

A seguire arriva la “*Spugnolata*”, un primo storico del ristorante: una **lasagnetta senza pomodoro, con besciamella, parmigiano e spugnone**, una varietà di funghi raccolti nelle colline circostanti che danno corpo al piatto anche se è il formaggio a donare il sapore principale.

Il carrello dei bolliti, protagonista dell’esperienza gastronomica

Siamo ancora in brodo di spugnone... pardon di giuggiole, per merito del primo, quando lo sguardo viene rapito dal **mitico carrello di bolliti e arrosti**, l’iconica firma di Arnaldo ma soprattutto una proposta che da quasi novant’anni non è mai venuta meno.

Mentre ci assale il dubbio su cosa scegliere, il cameriere ci legge nel pensiero proponendoci un assaggio dei vari tagli bovini e suini. Via allora con i bolliti: **zampone e cotechino** sono eccezionali, ma non sono da meno prosciutto, testina di manzo e gallina. Tra gli arrosti, ci conquista il *maialino al barolo e al latte*: entrambe le cotture sono accompagnate da mostarde, rafano e giardiniera di uovo sodo, da aggiungere eventualmente a piacere.



Il piatto con i bolliti, serviti direttamente dl carrello (Foto © Federico Farris).

Anche i dolci sono serviti al carrello e l'ingrediente principale rimane la tradizione: *pera cotta nel vino*, accompagnata da uno zabaione che luccica da quanto è liscio e denso; *crème caramel*, semifreddi e torte: dal carrello si può scegliere un tris di questi dolci, un vero paradiso per gli amanti del dessert.



Il tris di dolci (Foto © Federico Farris).

La carta dei vini

Imponente l'elenco di etichette in carta con una prevalenza di vini locali anche se non manca una selezione di referenze italiane e internazionali. In altre parole, si spazia dal Lambrusco allo Champagne e, grazie ai consigli del sommelier, non si sbaglia di sicuro l'abbinamento.

Con il dolce, abbiamo degustato il **Mas Amiel**, un vino dal sapore marsalato servito su un carrello e versato teatralmente da una grande ampolla. Da provare con un cucchiaino di zabaione: costo della preparazione, dieci euro.

Ristoranti del livello di **Clinica Gastronomica Arnaldo**, custodi di un'autenticità culinaria rara, offrono un'esperienza che merita di essere vissuta per la qualità del cibo ma anche per il servizio garbato, genuino e professionale.

Arnaldo Clinica Gastronomica

Piazza XXIV Maggio, 3, Rubiera (RE)

www.clinicagastronomica.com

Data di creazione

14/05/2024

Autore

redazione