Mia Cantina, l’enoteca di Bologna da cui non si vorrebbe più andare via

Colpisce per l’atmosfera rilassante, l’accoglienza dei titolari e la qualità dei vini e delle tapas all’italiana, ma dietro la piccola enoteca di via Saragozza c’è un progetto di valorizzazione di eccellenze italiane provenienti da piccoli produttori, selezionati con attenzione.

Antonella Corbeddu e Vincenzo Montanaro, titolari di Mia Cantina (Foto © Enzo Radunanza).

Bologna negli ultimi anni ha conosciuto un'esplosione di locali e ristoranti con tante proposte che lasciano l'imbarazzo della scelta anche se, alcune volte si rivelano "scelte imbarazzanti". Non sono sufficienti, infatti, una bella facciata e un arredamento alla moda per soddisfare una clientela sempre più preparata ed esigente. Qualità del cibo e del vino, buon servizio e prezzi giusti, sono i requisiti indispensabili per gratificare chi decide di mangiare fuori casa, che sia per un aperitivo o un pasto completo.

Per fortuna, nelle vivaci strade del centro storico di **Bologna**, le belle sorprese non mancano. È il caso di **Mia Cantina**, una piccola **enoteca di quartiere** che rappresenta una tappa da non mancare se si apprezzano il vino e le perle gastronomiche della nostra Italia.

Siamo a pochi passi da Palazzo Albergati, al **43/a di via Saragozza**, una strada che ultimamente si è arricchita di insegne interessanti che l'hanno resa un salotto elegante e meno chiassoso di altri quartieri. Di giorno è frequentata da lavoratori frettolosi mentre, al calar del sole, si accendono le luci, tintinnano i calici e si intrecciano le mani all'arrivo dei taglieri serviti per il rito dell'aperitivo, molto sentito sotto le Due Torri.

L’esterno di Mia Cantina in via Saragozza 43a (Foto © Enzo Radunanza).

Mia Cantina Bologna, una bella scoperta nel cuore di Bologna

L’abbiamo scoperta quasi per caso, attratti dallo **stile semplice e bonario** nonché da una ricca esposizione di bottiglie e confezioni di alimenti perfettamente sistemati sugli scaffali. Le lavagne con i menù annotati con il gesso, i tavoli in legno e gli sgabelli alti invitano ad una convivialità che si concretizza immediatamente quando si viene accolti dai titolari **Vincenzo Montanaro** e **Antonella Corbeddu**, sorridenti, affiatati e innamorati.

Arrivati a Bologna per studiare e colpiti dalla freccia di Cupido durante un corso sul mondo del vino organizzato dall’**ONAV**, tre anni fa sono riusciti a realizzare il loro sogno, nato dalla comune passione per il frutto di Bacco e da una naturale predisposizione all’ospitalità, tipica delle loro origini meridionali. In pochi minuti, infatti, in questo locale ci si trasforma da clienti in amici perché i due titolari sono cortesi, simpatici e prodighi di racconti e consigli su cosa ordinare.

> «Volevamo creare un luogo informale dove le persone si sentissero a proprio agio e potessero trovare ottime etichette accompagnate da prodotti di piccoli produttori attenti alla genuinità e alla tradizione» – ci racconta Antonella Corbeddu, i cui occhi nerissimi e profondi si illuminano quando parla del suo locale e della Sardegna, la regione da cui

proviene. «L'Italia è nota per la sua biodiversità da cui si ottengono moltissimi prodotti tipici – aggiunge – e ci piaceva l'idea di accompagnare i nostri clienti in un viaggio tra i sapori autentici senza trascurare le nostre regioni di origine. Le "tavolozze", ossia i taglieri a tema regionale hanno proprio questo compito».

Quando ci serve il vino, anche Vincenzo si unisce alla conversazione e precisa che da **Mia Cantina** sono disponibili **circa 300 etichette di vini italiani di 30 produttori**.

«Abbiamo scelto di inserire nella nostra carta solo le cantine iscritte alla **FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti** – aggiunge – perché ci assicurano qualità e rispetto della natura in vigna e in cantina. Non abbiamo solo vini ma anche una trentina di champagne e una selezione di birre artigianali».

Da Mia Cantina sono disponibili anche buonissimi prodotti regionali da asporto (Foto © Enzo Radunanza).

Il **menù colpisce per l'originalità** e per la scelta oculata di eccellenze che fanno intuire come dietro questa enoteca ci sia un progetto ben preciso di conoscenza e valorizzazione di piccole aziende, lontane dalla produzione industriale. Sostare in questo locale vuol dire degustare con calma prodotti e finger food di qualità, abbandonando quegli stuzzichini spesso scadenti tanto comuni in molti posti.

Mortadella Bologna IGP e pane carasau (Foto © Enzo Radunanza).

I taglieri che volteggiano nel locale, fanno la felicità dei buongustai per i colori, i profumi e gli accostamenti audaci che ne valorizzano il contenuto. A comporre le buonissime **“tapas” all’italiana** (i cui prezzi vanno dai 3 ai 4 euro l’una), si possono trovare olive taggiasche, tronchetti caserecci, noccioline speziate ma anche acciughe di Cantabrico, nodini di Mozzarella pugliese, crostini di Pane integrale con Lardo di Patanegra, patè di Funghi Cardoncelli o Formaggio al Barolo, solo per citarne alcuni.

Ottime le tartare, accompagnate semplicemente da senape o altre salse che non coprono l’ottimo sapore e la freschezza della materia prima proveniente da **Lem Carni**, di Toscanella di Dozza (BO).

Tartare di carne, assolutamente da provare (Foto © Enzo Radunanza).

Se i **peperoni cruschi**, la Lucanica, il Pecorino Canestrato di Moliterno o la Salsiccia da Tasca fanno onore alla Basilicata da cui proviene Vincenzo Montanaro, il croccante pane carasau, i carciofi in olio extra vergine, il Pecorino Gennargentu, la Salsiccia Passita al vino Nepente, la Bottarga di Muggine sarda, celebrano la regione di Antonella. Come omaggio a Bologna e al'Emilia Romagna non potevano mancare tigelle, Parmigiano Reggiano, **Mortadella artigianale** di qualità della locale azienda **Artigian Quality** e tanti altri salumi della regione. Qualora qualcosa ci entusiasmi particolarmente, si possono anche acquistare confezioni con i prodotti degustati.

[slideshow_deploy id='25359?]

L'aperitivo inizia alle 17 ma l'enoteca Mia Cantina è aperta anche a pranzo (dalle 10.30 alle 13.30) con piatti veloci e leggeri, sempre seguendo la filosofia del buono, del sano e mantenendo prezzi competitivi.

Le novità del 2018

Il 2018 è stato un anno importante per Mia cantina per aver aderito alla FIVI, diventando uno dei pochi locali di affezione esclusivi, e per l'acquisto del **Coravin**, un innovativo sistema di mescita che permette di versare il vino senza aprire la bottiglia e conservando profumi, sapori e proprietà organolettiche del vino. In sostanza, viene inserito un ago all'interno del tappo di sughero e si immette un gas inerte nella bottiglia ancora sigillata. Il vino, grazie alla pressione, scorre

attraverso l’ago permettendo così la mescita, senza che l’ossigeno venga a contatto con il liquido.

Mia Cantina è un luogo dove tornare spesso e non solo perché si respira aria di casa. Il menù cambia spesso in base alla disponibilità del momento e alla stagionalità dei prodotti ed inoltre i titolari organizzano **corsi di degustazioni e serate a tema**, volte a fornire una maggior consapevolezza di ciò che si beve.

Mia Cantina è aperta dal martedì al sabato dalle 10.30 alle 13.30 e dalle 17.00 alle 23.00.

Mia Cantina
Via Saragozza 43/a, Bologna
Sito web – Facebook: Miacantinabologna

Data di creazione
22/09/2018
Autore
enzo-radunanza