



Nello al Montegrappa, tradizione, qualità e ospitalità fuori dal comune

A pochi passi da piazza Maggiore c'è uno degli ultimi templi superstiti della cucina bolognese che, senza troppa nostalgia, celebra il meglio dell'enogastronomia emiliana

Il movimento. **“Nello al Montegrappa”**, ristorante storico del centro di Bologna, al limitare di un angolo di via Indipendenza e quasi in piazza Maggiore, incarna paradossalmente l'espressione più viscerale possibile del movimento.

Come in una pellicola, che dal negativo e da crisalide d'immagine si trasforma nella rappresentazione del vivo e del vissuto, in questo luogo nulla è fisso. A cominciare dai camerieri di sala, con camicia bianca, cravatta melanzana e grembiule blue navy, che si spostano attenti e premurosi a destra e a sinistra, su e giù dalla scala che porta al grande salone principale dalle pareti affollatissime di foto di celebrità che da Nello hanno trascorso le loro serate migliori, i dopo spettacoli, magari un primo appuntamento. Non si contano. Lucio Dalla, Vasco Rossi, Gianni Morandi, Gino Bramieri, Renzo Arbore e star del cinema internazionale, solo per citarne alcuni.

Ma il movimento non è solo quello del personale. Il movimento è anche quello di Ezio, di suo fratello e di suo figlio, che portano avanti il peso di **una tradizione che non può permettersi di essere perduta**

, di passare in cavalleria.



I fratelli Riccardo ed Ezio Bolini, attuali proprietari di Nello al Montegrappa (Foto © Da Nello).

Nello al Montegrappa: la tradizione bolognese (vera)

Da Nello puoi andarci anche senza prenotazione, una lunga coda che si forma subito accanto al piccolo dehors e intanto dai una lettura distratta al menù. **Una carta di proposte che varia tutti i giorni** della settimana, con piatti che riportano a tempi che ormai si fanno sempre più lontani.

Tutti i giorni, le *tagliatelle al friggione* (una salsa di pomodoro e generosa cipolla bianca), i *tagliolini ai carciofi*, i *tortellini al Montegrappa* (crema di parmigiano e una perla di ragù ristretto superlativo), i *bolliti misti*, il *rognone trifolato*. Il **martedì** (lunedì è giorno di chiusura), tra le tante portate speciali, le *strette alla romagnola* (prosciutto crudo e limone), il **mercoledì** il *risotto alla bolognese con il ragù*, il **giovedì e il venerdì** il pesce, con le vongole “poveracce”, le grigliate e i fritti, i frutti di mare, le capesante. Il **sabato** i *tortelloni verdi* e la **domenica** due creazioni che superano qualsiasi aspettativa: le “*gocce d’oro*” dello chef (una lasagna bianca con funghi e tartufo) e il *fritto misto alla bolognese dolce e salato*.



I tortelloni burro e salvia (Foto © Da Nello).

La classicità delle pietanze si accompagna alla perfezione a una **carta dei vini ricca e ben studiata** che diventa protagonista e sfondo indispensabile di un servizio e di un'atmosfera che profuma di antico.

Il locale e l'ospitalità

Il tutto legno delle pareti, le tovaglie bianche e rosse, i piatti ovali e le sedie scure si inseriscono senza troppi fronzoli nell'idea e nel sogno di italianità che ci ha resi così famosi nel mondo. Nel sogno di "bolognesità" e nella sua cucina che, in tutte le sue varietà di tradizioni gastronomiche e in tutte le sue varianti e modernizzazioni, compreso l'utilizzo generosissimo di panna, burro e strutto, rimane una delle migliori del Paese. E non solo.



Gli interni del ristorante (Foto © Da Nello).

Piatti, ingredienti e lavorazioni che, da Nello, producono quell'unico effetto che un mangiatore incallito ricerca quotidianamente e che, spesso, è difficile da replicare: la **profonda soddisfazione di aver trovato il posto giusto**, di essere capitato quasi per caso in un luogo che, non importa quando e se ci ritornerai, rimarrà comunque nel palmares dei locali del cuore, nel suo centro perfetto di condivisione, cura dei dettagli e capacità di lavorazione della materia prima (la pasta è tutta fatta in casa).



Tutta la pasta è fatta in casa (Foto © Da Nello).

La sensazione è di esserci da sempre stato, tra quei tavoli, di avere da sempre scambiato due parole con Ezio, miniera di aneddoti e di curiosità che gli illustri ospiti hanno portato tra le mura della sua casa. Perché, in fondo, quello che si ricerca è proprio questo: mangiare bene, bere bene e, appunto, sentirsi a casa. Tutte cose che da Nello hai la certezza di trovare.

Ristorante Da Nello al Montegrappa

Via Montegrappa, 2 – Bologna

Info e Prenotazioni +39 051-236331 | www.ristorantedanello.com

Data di creazione

23/06/2025

Autore

paolo-pontivi