



Antica Osteria del Mirasole: l'eterna modernità dei buoni sapori del territorio

Da oltre tre decenni, Franco Cimini esalta la tradizione nel suo ristorante di San Giovanni in Persiceto (BO) rivelando un'attenzione minuziosa alla selezione degli ingredienti e una mano infallibile



L'ingresso dell'Antica Osteria del Mirasole (Foto © Camilla Sanvenero).

Vincitrice nella categoria Trattorie per 50 Top Italy 2020, l'**Antica Osteria del Mirasole** è una tappa irrinunciabile per chi capiti a Bologna e voglia apprezzarne gli autentici sapori e profumi. Aperto dallo chef **Franco Cimini** nel 1989, il locale si trova a San Giovanni in Persiceto (*San Zvân*, in dialetto) e promette un'esperienza che non si dimentica. Ciò che si deve dimenticare, invece, è la dieta. Almeno per qualche ora.

Antica Osteria del Mirasole di San Giovanni in Persiceto

L'atmosfera è calda e accogliente grazie a pavimenti originali, soffitti in legno e a un arredamento classico. Quadri e arnesi vari rievocano la tradizione contadina mentre il caminetto in pietra, collocato in una delle due salette, riscalda le grigie giornate invernali e crea intimità nel resto dell'anno.



Interni dell'Osteria del Mirasole (Foto © Camilla Sanvenero).

La cura dei dettagli si esprime nella *mise en place*, caratterizzata da una doppia tovaglia con ricami floreali riprodotti anche nelle stoviglie, e in un servizio premuroso e competente. In sala, **Riccardo Conti** dimostra maestria ed esperienza oltre all'innato garbo con cui "racconta" il menù e presenta la carta dei vini che si trasformano nei versi di una poesia d'altri tempi.

Il menù

La proposta gastronomica dell'**Antica Osteria del Mirasole** è legata al territorio mentre la tradizione scandisce il menù a seconda delle stagioni e della disponibilità di materie prime di prima scelta.

Si spazia dagli antipasti ai primi per proseguire con i secondi piatti che, a loro volta, si suddividono in "**La bassa corte e le frattaglie**", "**La Tradizione**" e "**Su Braciare di Legna**".

Dopo il benvenuto con pane persicetano, ricotta fresca e [Mortadella](#), si passa agli antipasti. Si sceglie, ad esempio, tra il "**Prosciutto di mora Romagnola di Zivieri**" e i salumi tipici emiliani, tra la giardiniera e i crostini con fegatini di pollo fino a preparazioni più strutturate come le "**Lumache vignaiole con erbe dell'orto**" o le ricercate "**Acciughe del Cantabrico su pane e burro**".

Primi e secondi piatti

I primi piatti sono un omaggio al **Caseificio Sant'Angelo**. Sempre presenti, i celebri **Tortellini alla panna d'affioramento Mirasole** e le altrettanto note **Tagliatelle all'antico ragù di cortile**, insieme ad altre espressioni della tradizione come i **Tortelli fior di ricotta e parmigiano al burro fuso**, i **Tortellini in doppio brodo di gallina** e le **Lasagne verdi all'ortica, ragù di cortile e panna d'affioramento**.

Nei secondi, la carne fa da padrona con la **Faraona alla cenere**, il **Rognone di vitello trifolato**, le Polpettine di vitello e Mortadella con piselli novelli, la Costola di vitello in cotoletta alla bolognese (la porzione è molto abbondante) e le specialità alla brace. Squisito il contorno di patate cotte nello strutto.



Il benvenuto e la cotoletta alla bolognese (Foto © Camilla Sanvenereo).

Dolci e vini

Territoriali anche i dolci: zuppa inglese, latte ristretto al caramello e torta al cioccolato persicetana ne sono un esempio lampante. La carta dei vini, ad accompagnare le ricche e goduriose proposte culinarie, è molto ampia e annovera diverse etichette di rossi locali.

La nostra menzione: Tortellini alla panna di affioramento Mirasole

Nella felice esperienza all'Antica Osteria del Mirasole una menzione speciale va ai [Tortellini alla panna di affioramento Mirasole](#)

, ricetta diventata tanto famosa che il titolare ha deciso di tutelarne la propria paternità attraverso la registrazione del marchio.

Tale preparazione è figlia di un'artigianalità preservata e tramandata; la panna d'affioramento, infatti, è quella che si ottiene pazientemente dal latte munto la sera e messo a riposo fino al mattino, prima che venga impiegato per la produzione del [Parmigiano Reggiano](#).

La ricetta è anche un omaggio ad **Anna Caretti**, compagna di Franco Cimini e altra preziosa figura di sala dell'osteria di San Giovanni in Persiceto. Figlia di mastri casari, Anna racconta che un tempo parte della retribuzione per il lavoro svolto in caseificio consisteva in latte, formaggio, burro, ricotta e panna d'affioramento che diventava il condimento del piatto della domenica.

I **tortellini "Mirasole"**, profumatissimi e dall'aspetto morbido e voluttuoso, all'assaggio rivelano la piacevole delicatezza e dolcezza della panna che abbraccia una sfoglia perfetta e rugosa, giustamente sapida e dal gusto deciso. Sicuramente una portata di grande carattere e al tempo stesso confortevole, rassicurante e avvolgente.



Tortellini alla panna di affioramento Mirasole (Foto © Antica Osteria del Mirasole).

Terminato l'ultimo boccone ci soffermiamo a "gustarci" l'atmosfera. Notando un senso di benessere e appagamento anche negli altri commensali; i loro volti raccontano di un'esperienza in una dimensione in cui storia e tradizione non contrastano con il linguaggio della modernità e dall'accoglienza di Franco ed Anna. Un'esperienza da consigliare, per il piacere del palato e dell'anima.

ANTICA OSTERIA DEL MIRASOLE

Via Giacomo Matteotti, 17 – San Giovanni in Persiceto (BO)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

24/02/2021

Autore

camilla-sanvenero