

# Il Cardello: fiori, erbe officinali e frutti dimenticati della Vena del Gesso

written by Riccardo Isola | 29/08/2019



**Un ristorante con locanda in cui l'eleganza della location e dei piatti si sposa con la qualità delle materie prime selezionate e preparate nel rispetto assoluto dell'essenza territoriale**

A **Casola Valsenio**, piccolo borgo incastonato nel cuore della **Vena del Gesso nell'Appennino faentino** (Ravenna), il **Ristorante locanda "Il Cardello"** da diversi anni propone un cucina territoriale che guarda all'eleganza e all'essenzialità distinta dei sapori proposti. La struttura ricettiva e ristorativa nasce a fianco della casa natale e della **tenuta dello scrittore Alfredo Oriani** (una cui visita è caldamente consigliata, ndr).

In questo luogo di passaggio tra la Romagna più rurale e la Toscana più montuosa (siamo a pochi passi dal confine con l'alto Mugello), il patron della Locanda **Claudio Veroli** (nella foto) accoglie la clientela con il sorriso e simpatia tipica di queste terre e queste genti.

## La cucina di Locanda Il Cardello

La cucina proposta dal "Cardello" è essenzialmente stagionale e territoriale. Dalla primavera all'inverno più inoltrato non mancano le primizie trasformate in piatti in cui la distintività dei sapori, delle consistenze e delle sfumature organolettiche sono imperativi imprescindibili. Dalle erbe, officinali e aromatiche che siano (allevate in un orto di proprietà o acquistate nel vicino Giardino delle Erbe), fino ad arrivare ai cosiddetti Frutti dimenticati (azzeruole, corbezzoli, corniole, sorbe, pere volpine, giuggiole, pere e mele cotogne, varie tipologie di mele inselvaticite, ecc), i piatti hanno un'anima fortemente sperimentativa. C'è ricerca ma c'è anche tanta tradizione. Formaggi e carni sono, di fatto, a chilometro zero.

## La degustazione

Per gli antipasti (lo scriviamo a fine estate, quando abbiamo fatto visita al ristorante, e quindi è solo a carattere identificativo della firma gourmet, ndr) si spazia dall succulento **Sformatino di zuccina gialla e basilico croccante** (8 euro) alla materica e fresca **Cheesecake all'ortica, malva, tarassaco con asparago impanato** (8 euro) fino ad arrivare al portentoso **Pancake di borragine al gelato di Parmigiano e cipollina, robiola e calendula, caprino e fiori** (8 euro).

Per i **primi**, da provare l'intrigante **Riso rosso integrale Hermes mantecato al Parmigiano e lamelle di tartufo** (13 euro) oppure il più rustico ma sensuale **Spaghetto artigianale di farina Saragolla al pesto di calendula** (9 euro).

Nei **secondi** spiccano le "tradizionali" **Polpettine vegetariane al tarassaco e malva su crema di mandorle** (10 euro) oppure il **Baccalà al forno su verdure croccanti** (15 euro).

Accompagnamenti di tradizione sono i **funghi porcini fritti** e i **fiori di zucca pastellati**. Non manca poi una bella e succulenta presenza di griglia con carni locali tra cui la Mora romagnola e il castrato.

Infine la chiusura pasto può essere affidata al freschissimo e gustoso **Cannolo di pasta fillo con crema di mascarpone gelato all'erba cedrina** (5,5 euro).

Location essenziale, elegante che in estate si arricchisce di un ampio dehors. Servizio capace e cordiale. Rapporto qualità prezzo ottima.

## Carta dei vini

Una carta dei vini che guarda soprattutto al [territorio emiliano romagnolo](#). Non molte referenze in cui però l'abbinabilità cibo e vino viene sempre rispettata, dall'antipasto ai dolci, e resa possibile grazie a etichette esemplificative e identificanti di cosa è l'enologia in questi territori. Non mancano belle presenze anche nazionali.

## SCHEMA RISTORANTE

**Nome:** Locanda Il Cardello

**Tipologia:** Ristorante

**Indirizzo:** via Cardello, 11 Casola Valsenio (RA)

**Coperti:** 80 (40 interno, 40 esterno)

**Celiaci:** su richiesta

**Veget./Vegan:** si

**Telefono:** +39 0546 73917 || +39 339 2000308

**Mail:** info@ilcardellolocanda.it

**Sito internet:** [www.ilcardellolocanda.it](http://www.ilcardellolocanda.it)

**Facebook:** [@locandailcardello](https://www.facebook.com/locandailcardello)

**Orari:** tutti i giorni 12.00 - 14.30 e 19.30 - 22.30

**Giorno di chiusura:** mai

**Ferie:** mai

**Prezzo medio:** 25/30 euro bevande escluse

**Carte:** tutte

**Prenotazione:** consigliata

**Carta vini:** si (regionali, nazionali circa 40 etichette)

**Parcheggio:** si

**Wc handicap:** si

**Asporto:** si

**Catering:** si

**Animali:** si piccola taglia