

Locanda della Fiorina

Un'isola di eccellenze e convivialità nella Bassa

Marco Bergamini racconta la sua Locanda della Fiorina: "Nata per far stare bene i miei ospiti"

La Locanda della Fiorina ha un'origine molto particolare. Il titolare, Marco Bergamini, l'ha aperta nel 2010 con uno scopo ben preciso: quello di offrire agli abitanti della Bassa e della zona di San Felice un menù ricco basato sulla tradizione culinaria di tutta la provincia modenese. Ingredienti principali i prodotti d'eccellenza. «Quando sono tornato a casa dopo due anni vissuti con mia moglie in barca, non sapevo dove uscire a cena, se volevo

da della Fiorina, chiamata così per ricordare la mia mamma». In due-tre anni, grazie al passaparola sulla bontà dei piatti e al marchio di fabbrica della locanda, cioè la convivialità, il ristorante è diventato punto di riferimento di tutta la zona. Oggi il locale possiede un suo zoccolo duro di clienti, offre da mangiare e da dormire (18 camere in tutto) a tecnici e ingegneri delle aziende edili impegnate nella ricostruzione post sisma e richiama appassionati di enoga-

prelibati piatti della tradizione in un clima conviviale e rilassato, dove è frequente a fine cena mettersi a chiacchierare con il titolare e con gli altri "ospiti".

Una rapida scorsa al ricco menù: tra gli antipasti si segnalano gnocco fritto e al forno, piadina montanara fatta con la farina integrale accompagnata dal salame DOP di San Felice, prosciutto DOP di Modena, mortadella IGP e vari altri affettati. Tra i primi i bigoli al torchio con i tagli del salame di San Felice, i maccheroni al pettine delle valli mirandolesi con ragù di costine, gli gnocchetti, i tortelli in brodo di cappone, i tortelloni di zucca, i tortelli di ricotta e spinaci alla Vecchia Modena, i tortelli rossi con radicchio e speck serviti con aceto e grana. Per i secondi, oltre ovviamente alla Bianca Modenese, sono da porre in evidenza gli arrostiti di faraona, lepre e coniglio e il filetto tournedos avvolto nella pancetta e cotto con un ristretto di aceto balsamico tradizionale. La carta dei dolci propone la tenerina, il mascarpone di Bianca Modenese, la cheesecake con ricotta, il semifreddo della nonna con amaretto, il croccante di Fiumalbo e le crostate. Previsto per Pasqua un menù speciale. Per info e prenotazioni chiamare il 3404631317. Il ristorante della



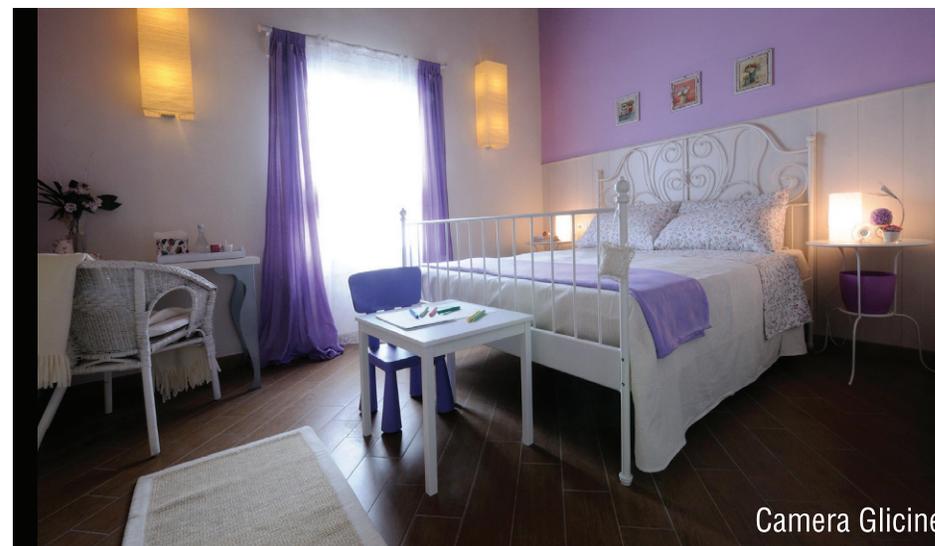
Locanda della Fiorina è aperto tutti i giorni tranne la domenica a cena. Su TripAdvisor è clas-

sificato tra i primi 10 ristoranti della provincia e tra i primi 50 dell'Emilia Romagna.



qualcosa di diverso dalla pizza. Non c'erano ristoranti nella zona che proponessero i prodotti tipici modenesi. Allora ho approfittato di una casa in disuso che possedevo nella frazione Mortizzuolo e mi sono detto: "Lo faccio io il tipo di ristorante che voglio". E così è nata la Locan-

stronomia da tutto il nord Italia. «L'altro giorno avevo dei clienti di La Spezia venuti apposta per assaggiare la mia cucina» racconta con orgoglio Bergamini. La filosofia della Fiorina è presto detta: l'obiettivo è far star bene le persone, trattarle come ospiti e non come clienti, proponendo



Camera Glicine



Camera Smeraldo

Via Imperiale, 5044 - 41038 San Felice Sul panaro (MO) Fr. Ponte S. Pellegrino

Tel. 0535-37078 cell. 340-4631317 www.locandadellafiorina.jimdo.com - locandadellafiorina@gmail.com