

Tradizioni & territorio

ALLA TAIADÉLA Da rosticceria a ristorante fino a un marchio dedicato

«I tortellini di nonna Adelaide entrarono alla Casa Bianca»



IN FAMIGLIA

Da sinistra
Graziano Serra,
Adelaide Pizzi,
Fabio Serra
col figlio Davide,
Laura Zambelli,
Enrica Balletti,
in basso Franco
Serra e Martina
sorella di Davide



tagliatelle al ragù, funghi e tartufo. Tra i prodotti che già realizziamo con il marchio Taiadèla spiccano i vini Pignoletto, Cabernet Sauvignon, Merlot e Lambrusco oltre alla pasta fresca. Prossimamente avremo anche il ragù dalla ricetta classica, con l'aggiunta di una variante segreta nella carne». Il nome dell'azienda deriva dal soprannome che il padre di Fabio, Franco, si porta dietro da quando ha cominciato a realizzare pasta fresca. «Il progetto principale è far sentire i sapori del territorio. Gli stranieri rimangono colpiti dalle tagliatelle al ragù e dai tortellini al tartufo. La nostra intuizio-

Alessandro Belardetti
■ SANT'AGATA

UN CALCIO alla crisi economica grazie ai prodotti di qualità del territorio. È questa la ricetta adottata da Taiadèla, il ristorante di cucina bolognese situato vicino allo stabilimento della Lamorghini a Sant'Agata. «La nostra attività parte nel 1962 quando mia nonna Adelaide aprì una rosticceria, in cui una volta venne a comprare i tortellini l'inviato Rai a New York Ruggero Orlando per portarli alla Casa Bianca — spiega Fabio Serra, proprietario subentrato nel 1985 —. Le specialità sono le

ne è far conoscere la vera pasta da abbinare al ragù, le tagliatelle, e non gli spaghetti come si crede erroneamente in tutto il mondo. In futuro vogliamo commercializzare altri nostri prodotti, come l'aceto e il parmigiano, ed esportarli all'estero». E conclude: «Siamo fortunati, non sentiamo la pressione della crisi: negli ultimi anni i nostri numeri sono incrementati. Il cliente lo consideriamo un ospite: va coccolato e condotto in un percorso gastronomico. La ristorazione è un'arte: la peggior critica che posso sentirmi dire è quando un cliente non si ricorda cosa ha mangiato».

PROTAGONISTI Volete raccontare la storia e le tradizioni del vostro borgo? Scrivete: cronaca.persiceto@ilcarlino.net



SPECIALITÀ Tagliatelle al ragù, ai funghi e al tartufo

AL VENERDÌ A cena nel cuore della Motor Valley

Tra i tavoli i segreti del Moto mondiale

■ SANT'AGATA

L'ATTIVITÀ familiare de la Taiadela, che negli ultimi tempi ha registrato l'ingresso in società di Roberto Bettoni addetto alla gestione della sala, culla da sempre la passione dei motori e, trovandosi nei paraggi della Lamorghini, ha modo di approfondirla ogni giorno. Il venerdì in modo particolare. E' questa, infatti, la sera scelta da un gruppo speciale di clienti che da ben 25 anni si trova nel ristorante per discutere di moto: un appuntamento imperdibile.

Sono appassionati, sponsor e addetti ai lavori di vario genere dell'orbita MotoGp, amici anche del team manager Lcr Lucio Cecchinello, un ospite d'onore tra i tavoli de la Taiadela, alcuni dei quali fondatori del Moto Club Persiceto. «Mangiano e poi rimangono qui fino alla notte a sviscerare i segreti del Moto Mondiale — rivela Fabio Serra —. Sono tifosissimi di un team o dell'altro. Sant'Agata è al centro della Motor Valley ed è davvero difficile non coltivare la passione per i motori». **a. bel.**