

# Selvaggina, quelli che la dividono con gli amici

Il luogo dell'ospitalità è il portico alto, mattoncini a vista e pietre come pavimento, della bellissima cascina di Riccardo Barogi sulla sponda dell'invaso del Conca alla Santamonica. Una quarantina di amici hanno degustato le prelibatezze lo scorso 12 maggio. Tra loro, autentici professionisti della ristorazione. Bruno Fabbri, nonostante la gamba infortunata, ha preparato il cocktail. Gli antipasti si sono degustati con le fornarine sfornate da Bruno Sacanna. Poi, il momento più atteso, le pastasciutte: gnocchi con fagiano, puntine di maiale e salsiccia, pappardelle alla lepre. I secondi: fagiano arrosto e lepre in umido. Profumi e sapori da mandare a memoria. Si è chiuso alla romagnola: ciambella e dolci secchi. Naturalmente vino a fiumi. Sono serate che aiutano a creare il senso di appartenenza alla comunità.