



Addio alla cioccolata della 'Torinese'

La pasticceria vende a 'La Linea'

di **RENATA ORTOLANI**

PASSA DI MANO La Torinese, storico bar-ristorante-pasticceria e gelateria in piazza Re Enzo, annidato in uno degli edifici più antichi di Bologna. Un locale che in questi ultimi vent'anni non ha mai chiuso. Neppure a Natale. «Anzi, quello è uno dei giorni in cui lavoro di più — esclama Erio Mucciarini (nella foto), prima socio e poi, dall'86, titolare dell'esercizio assieme al figlio Massimiliano e alla moglie Maria —. Queste mura hanno 520 anni e hanno visto gente che faceva cioccolata da un sacco di tempo, perché quando l'ho rilevato ho trovato arnesi vecchi». Mucciarini, che tiene a definirsi «un socialista non pentito e uno sportivo accanito, perché organizzo la Bologna-Passo della Raticosa», ha venduto ad uno dei soci del Bar La Linea, adiacente al suo ristorante. «Dove si mangiano — si vanta — tortellini fatti da me. Con un ripieno fatto proprio da me».

LA TORINESE, famosa per la sua cioccolata in tazza e i suoi gelati, è da sempre quasi dirimpettaia di Palazzo D'Accursio. Molti i sindaci e gli assessori golosi che ne sono stati clienti abituali. «Qui sono venuti Giorgio Guazzaloca e Walter Vitali — ricorda Mucciarini —, che fra i sindaci è stato forse il mio cliente più assiduo. L'unico fra i titolari del Comune che non è mai entrato è Cofferati: e non sa cosa s'è perso. Beatrice Draghetti, la presidente della Provincia, invece è qui spesso, e si lascia consigliare. Così pure Andrea De Maria».

Patito di politica ma anche di cucina (aiuta di persona ancora oggi i suoi due cuochi), Mucciarini mostra una foto che lo ritrae nel '99 con l'allora Presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, durante una visita ufficiale a Roma. «Da me sono passati anche Michele Placido — riprende il ristoratore — il cestista Chicco Ravaglia, Stefania Rocca, Pupi Avati che viene ancora, Vittorio Sgarbi». Deciso a dedicarsi di più alle sue passioni, il quasi ex proprietario de La Torinese anticipa che però si occuperà, con il figlio, anche di qualcosa molto simile

al suo vecchio bar: «Penso che lo farò a San Lazzaro, e che sarà un locale piccolo».

A CHI GLI CHIEDE qual è il ricordo più bello che porterà con sé, risponde: «Le giornate più belle per me sono quelle in cui entra un cliente che non conosce le mie creazioni, le assaggia, e poi, come ha fatto l'altro ieri una signora, dice 'credevo di saper fare una torta di riso buona, ma lei mi supera'».

La cioccolata in tazza è la sua specialità. «Prego, dica il cacao — pretende con gentilezza Mucciarini —. Io ne uso uno speciale, puro al cento per cento, che poi 'taglio' in diversi modi». La nostalgia è in agguato. «Mah — sospira — come potrebbe essere diversamente? Lavoro qui 365 giorni all'anno, 16 ore al giorno, dalle 5 e tre quarti alle 22. Quando esco dal mio locale, infatti, vado a fare la spesa».