

sabato 25 febbraio 1984

**la Repubblica**

# **Formaggi e salumi per dei bocconi da dio**

**NON È un'"enciclopedia" di quanto l'Italia produce nel campo di latticini, formaggi e salumi, ma poco ci manca: al Boccondivino di via Carducci, hanno un assortimento di formaggi ed insaccati che fa invidia a molte salumerie messe insieme. Non è un assortimento che ha la pretesa di esaurire le possibilità offerte dalla produzione, ma indubbiamente la scelta che è "a monte" di tutto è molto oculata, precisa, competente.**

**Basti pensare, giusto per fare qualche esempio, all'indiscutibile bontà dei prosciutti crudi di Norcia e del Mugello, dello speck di Mezzacorona, della coppa di Vatidone, della sopressata di San Gimignano, la pancetta di Casteggio, il salame d'oca di Mortara.**

**Per non parlare dei formaggi, rappresentati in numero di circa trenta, tra cui il caciocavallo di Martina Franca, i pecorini toscani, sardi, siciliani, il taleggio di Premana, il vezzena di Levico, ed il favoloso castelmagno, il formaggio "astronomico", perché pare che stagioni perfettamente solo se rivolto in direzione di certe stelle. Non c'è solo una selezione del genere, al Boccondivino: si mangiano ottimi primi di pasta e riso e si beve buon vino: un'idea diversa per un ristorante. Per prenotare telefonare all'866040.**