Abbiamo MANGIATO PER VOI

di EDOARDO RASPELLI

I nostri voti — I nostri voti per ristoranti e trattorie sono dati in ventesimi (da un minimo di 10/20 ad un massimo di 20/20) ed in cappelli da cuoco.

10/20-11/20-12/20: sono locali che offrono una cucina consigliabile, di valore dal sufficiente al discreto, anche se non hanno particolari slanci enogastronomici.

13/20-14/20 (1 cappello da cuoco): una tavola buona, curata, originale e che dà garanzia. Qui abbiamo anche originalità gastronomica. Corrispondono praticamente ad una stelletta della guida Michelin.

15/20-16/20 (2 cappelli da cuoco): siamo alla grande cucina, ai piatti ed ai vini preparati e scelti con cura. Corrispondono alle due stellette Michelin.

17/20-18/20 (3 cappelli da cuoco) e 19/20-20/20 (4 cappelli da cuoco): il livello più alto, il massimo risultato, la perfezione in cucina ed in cantina, piatti superbi, fantasiosi, meravigliosi: sono i sommi ristoranti d'Italia.

Concesio (Brescia)
MIRAMONTI L'ALTRO **15/20**
via Crosette 34
Tel. (030) 2751063
Chiuso lunedì

Un piccolo gioiello, un posto di classe, un locale di ottima cucina, un ambiente caldo ed elegante, un angolo ancora poco conosciuto da andare a cercare, su nel Bresciano, se amate la gastronomia valida ma in una cornice che la mette ancora più in risalto. Tutto questo è il Miramonti l'Altro, ristorante acquattato all'interno di un paesotto non particolarmente pieno di fascino. Credo che la cosa più nota di Concesio sia quella di aver dato i natali a Papa Montini di cui, segnalata da cartelli non particolarmente vistosi, qui c'è ancora la casa.

Il nome del ristorante di oggi è presto spiegato: ci si riferisce al Miramonti vero e proprio che i fratelli Giuseppe ed Angelo Piscini aprirono a Caino sulla strada che porta al Colle di Sant'Eusebio, una ventina di anni fa con l'aiuto delle rispettive mogli in cucina. Da meno di un anno e mezzo la moglie di Giuseppe, Maria, ed il figlio Mauro, classe 1955, sono approdati qui, madre in cucina, ragazzo, in sala, con il papà che, nei momenti di bisogno, accorre a dare una mano tra i tavoli con il suo volto caratteristico e severo ma con i suoi gesti professionalmente soavi.

Fuori, subito, un posto singolare: siete davanti ad una cancellata che si apre su una bassa elegante casa tutta bianca. Qualche lampada, le luci che filtrano dalle grandi vetrate, il portico, qualche colonna. Sembra di essere in quei luoghi americani che ci hanno tramandato la storia ed il folclore: da un angolo potrebbero spuntare i protagonisti di Via col Vento o qualche schiavo negro che ha finito il raccolto del cotone. Anche dentro il bianco predomina, con lucente eleganza, tra piante verdi messe con buon gusto dove ci vogliono, nell'ingresso raccolto dove sostare comodamente seduti su un divano od assisi al banco del bar per prendere un aperitivo offerto, magari una flûte di Ca' del Bosco, massimo spumante italiano. Dentro ecco la sala elegante dal bel parquet, le sedie in paglia di Vienna (un poco scomodine), i lampadari di Murano e le applique dello stesso cristallo, il bianco dei muri e delle porte a vetri che danno sulla cucina. Troneggia in sala un focolare (spento) con le iniziali del Miramonti l'Altro e, di qua e di là, sulle suppellettili, le chiavi incrociate e la tiara papale.

Accanto al focolare ecco in bella mostra lo splendido assortimento degli oli più giusti: dal Briseghello romagnolo al Badia a Coltibuono ed al Biondi Santi toscani, ai prodotti del Garda ed a quelli della Liguria, avvolti o meno (come si usa ora laggiù) in carta dorata.

Altra «ghiottoneria» (solo a vederla) per il gourmet le due mensole a sinistra della cucina dove sono esposte ottime bottiglie di vini italiani e tutti i distillati più «giusti» dalle grappe di Ceretto e Levi, a quelle dei Marolo e di Zeni, al Calvados Bizouard, agli whisky di grandissimo invecchiamento che importa in Italia il bresciano Samaroli... E poi c'è il servizio, accurato, corretto, professionale, attento e misurato, svolto da padre e figli quasi impeccabili, anche se il menu viene letto a voce e se la carte dei vini non c'è in questi giorni per il periodico aggiornamento. Bellissimi anche i servizi, pur se, magari, non trovate le chiavi (ma sono tanto belle che hanno suscitato il folle collezionismo di scriteriati clienti). E poi ci sono i piatti che fanno assurgere il Miramonti l'Altro ad uno dei migliori ristoranti della Lombardia: specialità che magari avrete trovato nel passato al rustico ristorante di Caino alle quali si affiancano, in perfetta ghiotta unione, leccornie nuove ed equilibrate. Ecco il mio menu di poche sere fa: fettine di carne cruda con formaggio e porcini messi via in casa (il tutto bagnato con l'olio di Piero Stucchi Prinetti, presidente dell'ACI di Milano: il Badia a Coltibuono), culatello con un panetto di burro sovrastato da una rosa anch'essa di burro, sfoglia a mo' di vaschetta con punte di asparagi in salsa all'uovo ed all'acetosella, morbidissime chiocchiole in umido con erbe, crespelle agli asparagi, crespelle ai funghi, i meravigliosi risotto formaggio e funghi e quello alle verdure, il capretto con la polenta e l'anatra al ginepro accompagnati da un'insalatina sgrassante (se manca il sale avrete a disposizione i brutti fallici salini d'argento di Christofle), l'assaggio di formaggi «locali» come il formidabile bagoss e poi il discreto sorbetto al kiwi, i tortelli con una crema di aerea leggerezza, lo stupendo gelato alla crema, il buon caffè e, per chiudere, la piccola pasticceria fatta in casa: noci caramellate, torroncini, biscottini... Il tutto lo accompagnerete con il meglio dell'enologia bresciana, particolarmente curata, non «grande» ma sicuramente interessante e con alcuni grandi prodotti italiani di molte regioni. Peccato che non ci sia nessun vino francese. Un pranzo medio completo vi costerà sulle 40.000 lire.

Edoardo Raspelli

DICONO DI LORO - Michelin Edizione 1983: non citato - **Rizzoli Veronelli:** non citato - **Espresso:** non citato.