

settimanale / n. 39 / 28 settembre 1985 / lire 1800

Europeo

A TAVOLA

Qui si mangia col lasciappassare

Un raffinato ristorante in Franciacorta

Ancora non è piazzato nella hit parade gastronomica tricolore, ma certamente merita già l'Oscar del coraggio. Infatti non è da tutti aprire un elegante ristorante a Erbusco (Brescia) e poi affidare la regia di cucina a un giovane di 21 anni (Gianpaolo Zanardi) e la direzione di sala ad un giovanissimo (Silvano Brescinini) di 17 anni.

Il nostro eroe gastronomico è Umberto Bellometti (già al Savoy di Londra, Ciga a Venezia e Barbarossa a Milano), patron del ristorante XVII Miglio. Il nome deriva dal locale, un tempo stazione di cavalli in Franciacorta. Il vecchio edificio è stato completamente ristrutturato con mano felice. Le pareti sono state trattate a cera, il pavimento coperto da calda moquette, splendide luci artigiane alle pareti e infine due piccoli ma perfetti bagni.

La cucina è incentrata soprattutto sul pesce (ci sono anche piatti a base di carne) che arriva dall'Orobica di Bergamo ogni mattina. Ostriche, astaci, salmone e branzino sono le materie prime su cui il giovane chef costruisce i piatti. Una segnalazione particolare va all'astaco con crema di peperoni, ravioli di ostriche e

capesante, filetto di branzino con purea di carote, gamberoni grigliati all'olio di basilico. Eccellenti tutti i dessert.

Il ristorante è molto piccolo: 25 posti distribuiti in 4 tavoli rivestiti con classe: tovaglie bianche, posate, bicchieri e piatti di buon lignaggio. Un particolare curioso: il XVII è aperto solo alla sera su prenotazione, per accedervi è necessario aprire la porta d'ingresso con una tessera magnetica. Non è una forma di esclusivismo snob, ma è un mezzo per evitare l'accesso, a tarda ora, di clienti non desiderati. Il ristorante, infatti, ha le cucine aperte fino alle ore piccole. Oltre al ristorante funzionano anche un piano-bar e una piccola cave. «Pochi ma buoni» sembra essere il motto riguardo al vino di Bellometti in attesa che un amanuense finisca l'opera, ovvero una carta dei vini scritta completamente a mano. È scontato che la parte del leone spetterà ai vini di Franciacorta con in testa Ca' del Bosco di Zanella.

Davide Paolini

XVII Miglio, via Balucanti 6, Erbusco (Brescia), tel. 030/7267166, aperto solo di sera, chiuso la domenica, prezzo medio di un pasto: 40 mila lire (vini esclusi).



METODO CHAMPENOIS