

dal 1901

N°

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 71.31.62
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7383882
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

03-2581609PQ T00769F OS 60L 1
L' AGENZIA DI VIAGGI
VIA RASELLA 155
00187 ROMA RM
Dir. Resp. ALBERTO GARLANDA
Data: 22 FEBBRAIO 1989

l'agenzia di viaggi

PAGINA

20

Il piccolo gigante di Baschi

Una visita al ristorante che gli esperti classificano al vertice

L'ultima guida dell'Espresso ha premiato il ristorante Vissani, di Baschi nei pressi di Orvieto, con il voto stratosferico di 19 e 5/20: un giudizio condiviso da Henri Gault che firma con Millau i giudizi sul mangiare francese e la «nouvelle cuisine».

Baschi, lo ricordano gli automobilisti che percorrono l'Autostrada del Sole, è un pittoresco borgo medievale che si affaccia su un rettilineo tra Orvieto ed Attigliano, a pochi chilometri dal casello di Orvieto. Ma il ristorante di Giancarlo Vissani è fuori paese, lungo le sponde del lago artificiale di Corbara, sulla strada che congiunge Orvieto a Todi in un paesaggio verde di montagne e di prati che arieggiano una Svizzera umbra. In altre pa-

role, per andare a mangiare da Giancarlo Vissani - e badando bene a prenotare per tempo perché i tavoli sono pochi e l'«oste supremo» è di carattere umorale e non esita a rifiutare clienti se ha superato un certo numero o se non gli garba la voce e il tono di chi lo interpellava o di chi si presenta senza intese preventive - bisogna affrontare un viaggio di almeno 150 chilometri all'andata ed altrettanti al ritorno se si arriva da Roma, e stare molto attenti alle indicazioni che sono alquanto avare, con il rischio di sbagliare indirizzo e di andare a mangiare, presi dai morsi della fame, al vicino «Da Peppe se Pappa» di Civitella al Lago, che è ovviamente tutt'altra parrocchia gastronomica.

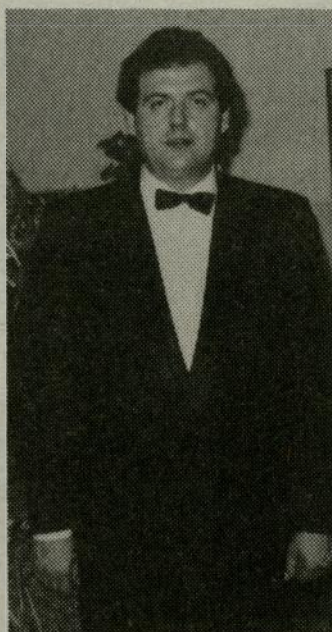
Musica e cibi

Arrivati da Vissani, il primo choc lo regala l'ambientazione logistica. Giancarlo Vissani ha annidato il suo ristorante-bomboniera all'interno di una specie di castellotto grigio in cemento armato, in stato di edificazione continua, che ospita «Il padrino», un grosso ristorante di sana cucina umbra, gestito dai suoi genitori. Dopo una sala comune ed un aperitivo scioglilingua, Giancarlo Vissani ammette finalmente nel suo «sancta sanctorum»: una sala arredata in stile, con pochi mobili d'epoca ed una diecina di tavoli, tovaglie ricamate, vasellame prezioso ed una luce calda e soffusa. Prima di entrare, bisogna rispettare alcune regole da santuario: è rigorosamente vietato fumare, perché il fumo disturba il palato ed il gusto dei cibi, ed occorre una buona cultura musicale perché ogni commensale deve scegliere, tra una raffinata selezione di brani classici, la colonna sonora che accompagnerà il suo pasto. Personalmente, ho selezionato le «Gaieté Parisienne» di Offenbach, con le quali volevo chiudere in letizia ed allegria questo pasto a lungo meditato e pregustato, ma non sono stato fortunato: la mia scelta è andata in coda alla lista e quindi mi sono limitato al godimento acustico di Mozart, Beethoven e Gluck. La digestione, peraltro, non ne ha sofferto.

Ed ecco, finalmente, il rito dei cibi e dei vini. Giancarlo Vissani, che è una specie di gigante buono alto e grosso, con uno smoking attillato che stride con la sua inconfondibile cadenza dialettale umbra, in perenne movimento tra i tavoli per illustrare le vivande, selezionare i vini ed alzare i copripiatti d'argento, non è un oste o un ristorante comune, ma una specie di sacerdote entusiasta ed appassionato che vive ogni portata come una sua invenzione e con un regalo prezioso offerto ai fortunati partecipi del convivio, e già questo fa comprendere che, in nessun caso, si tratta di un pasto comune, in funzione di pura sopravvivenza e di rimedio ai succhi gastrici: qui non si mangia per vivere, ma si vive per mangiare.

Un menu sopraffino

Per mangiare, e per mangiare (e bere) bene. La «proposta Vissani» della domenica piovosa in cui abbiamo compiuto questa esperienza indimenticabile era composta, salvo errori ed omissioni dovuti alle intemperanze alcoliche, da: fior di zucca con salsa d'arancio; ragù di coda di rospo e coniglio con pure di zucchine, salsa di bucce di limone ed asparagi; arrosto di Mular con salsa di spigola al cerfoglio e parfait di cuori di carciofi con pistilli di zafferano; Astice, broccoletti e Rideveau con acini di tartufo ne-



Giancarlo Vissani

ro, parmigiano e sedano rosa; Petit-marmite di scampi e salmone con basilico e fagioli; Canard in salsa di pere Williams e spinaci con gateau di finocchi all'anice; tre qualità di dolci raffinati di cui onestamente non ricordo più né il nome né (debbo confermarlo) il sapore, un plateau di squisita pasticceria e pralines al cioccolato.

Su tutta questa grazia di Dio servita, per fortuna, in porzioni accettabili e con una presentazione cromatica ed estetica da fare impallidire di rabbia i più presuntuosi ristoranti parigini e francesi, abbiamo bevuto: Cà del Bosco cremant, Sauterne, Chardonnay, Solaia Frescobaldi, Brachetto d'Acqui ed Armagnac. Dopo il caffè, nella sala di soggiorno, in attesa del conto (che, tutto sommato, è stato correttamente adeguato alla quantità ed alla qualità delle vivande, ma di cui comunque non sveleremo l'ammontare nemmeno all'amministrazione del giornale, evitando di richiederne il rimborso al fine di non privare l'editoria turistica italiana di uno dei suoi più illustri rappresentanti), è stato concesso di accendere un eccellente sigaro cubano direttamente importato dall'Havana.

Si dice che Vissani riceva in questo periodo molte proposte per aprire un ristorante a Roma, forse nei locali della Cabala all'Osteria dell'Orso. In un certo senso, vorrei augurarmi che non sia così, ma debbo confessare che mi piacerebbe anche una specie di «disfida di Barletta» gastronomica con «Le Jardin» in stile «nouvelle cuisine» o con Quinzì e Gabrielli in materia di pesce e di prezzi. Ma non vorrei, però, che la grande città guastasse il personaggio Giancarlo Vissani: come è già accaduto a Gualtiero Marchesi, la diffusione finisce con il banalizzarlo.

Ed a Baschi, invece, siamo nella stratosfera e nell'empireo di una cucina per pochi, eletti e viaggiatori.

Sergio Piscitello