

IL PIEMONTE E' SERVITO

Due buoni locali di cucina "langarola" e un altro bel ristorante sulle rive del lago Maggiore, solo per cominciare. E se avete ancora appetito, seguitemi in Lombardia alla Certosa, in Veneto da Gigetto...

di Giorgio Mistretta

PIEMONTE

Ristorante La Villa

Castelrotto di Guarene (Cuneo)

tel. 0173/361497 - Chiuso domenica sera e lunedì

Ferie a gennaio - 40 coperti

Prezzo medio: L. 40.000 i vini esclusi

Carte di credito: American Express

La borgata in cui si trova il ristorante è alle porte di Alba. Il ristorante ha il suo ispiratore in Beppe Monchiero, ineguagliabile "patron" che unisce alla professionalità del ristoratore la sapienza del grande sommelier. Si gusta perciò una cucina langarola raffinata e colta, accompagnata da quanto di meglio produce il Piemonte enologico. Misurata e splendida la serie degli antipasti, notevoli i primi piatti, in particolare gli agnolotti e i tajarin, e le pietanze che hanno nei funghi, nel brasato e nella selvaggina alcuni dei loro punti di forza. Della cucina di queste parti si racconta spesso di tutti questi piatti e ci si dimentica dei dessert, soprattutto di uno, chiamato Panna cotta, Bonet o altro. Qui lo chiamano Panna alla Villa. Ecco la ricetta.

Panna alla Villa

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di panna fresca, 1 bacca di vaniglia, 125 gr di zucchero, 1 foglio di colla di pesce, scorza di limone.

Mettete 200 gr di panna in un tegame a fuoco lento, aggiungete la bacca di vaniglia e lo zucchero. A parte ammorbidite la colla di pesce in poca acqua tiepida e aggiungetela al tegame sul fuoco portando a ebollizione. Togliete quindi il tegame dal fuoco e immergetene il fondo in acqua fredda. Montate a parte i 300 gr di panna rimasti, uniteli al composto ormai freddo e amalgamate con un cucchiaino di legno. Caramellate infine gli stampini da porzione, riempiteli con il composto e sistemateli in freezer per 4 ore. Toglieteli un'ora prima di servire.

Il vino: Asti Spumante o Moscato Naturale d'Asti.

PIEMONTE

Ristorante Belvedere

piazza Castello 5 - La Morra (Cuneo)

tel. 0173/50190 - Chiuso domenica sera e lunedì

Ferie gennaio e febbraio - 150 coperti

Prezzo medio: L. 40.000 (vini esclusi)

Carte di credito: nessuna

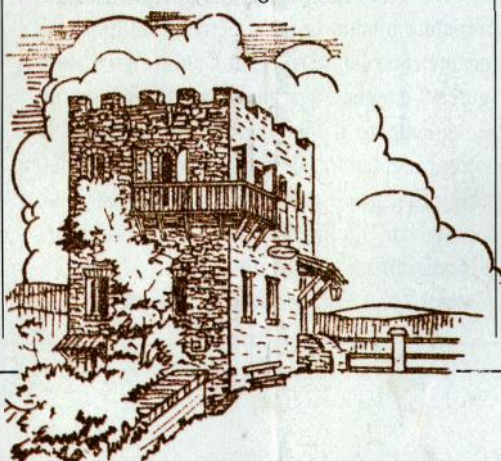
È uno dei ristoranti più famosi delle Langhe. La cucina langarola dei Bovio è perfetta, dall'ampia serie di antipasti ai tajarin, dagli arrostiti misti alle frittelle, al brasato al Barolo. Particolarissimi gli agnolotti. In autunno e inizio d'inverno abbondanza di tartufi.

Agnolotti del "plin"

Ingredienti per 4 persone: 300 gr di carne di maiale e di vitello, un mazzetto di scarola, 1/2 cavolo piccolo, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, una manciata di parmigiano, burro, 2 uova, sale, pepe, 400 gr di farina, noce moscata.

Cuocete le carni nel burro con aglio e rosmarino. Tritatele e aggiungete cavolo e scarola lessati, tritati e saltati al burro, unite gli albumi, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Mescolate. Con i tuorli delle uova e la farina fate una sfoglia sottile sulla quale disporre a mucchietti il ripieno a distanza di due o tre cm. Ripiegate la pasta e tagliate gli agnolotti. Cuoceteli e conditeli con sugo d'arrosto o con burro fuso e salvia.

Il vino: Dolcetto d'Alba giovane.



PIEMONTE

Ristorante La Vecchia Arona

lungolago Marconi 15/17 - Arona (Novara)

tel. 0322/42469 - Chiuso venerdì

Ferie 15 giorni in giugno e 15 a novembre
35 coperti - Prezzo medio: L. 40.000 (vini esclusi)

Carte di credito: Am.Expr., Visa, Diners, Carta Si

Loretta e Franco Carrera sono i proprietari di questo bel ristorante sulle rive del Lago Maggiore, nel centro di Arona. Il patron sta ai fornelli, la moglie in sala. La loro cucina è suggerita giorno per giorno dal mercato. Difficile quindi ordinare, meglio accettare il menu proposto che sarà sempre al meglio. Qualche piatto locale, ma soprattutto una serie sorprendente di invenzioni e di accostamenti talvolta anche arditi, e una costante presenza di pesce fresco. In stagione vi è sicurezza però di trovare anche funghi magnifici e selvaggina. Le ridotte dimensioni del locale esigono la prenotazione. Tra i piatti segnaliamo gli scampi in salsa aioli, mocetta di camoscio con miele amaro, maltagliati al ragù di lepre, risotti assortiti, agnello alla menta, filetto al Cabernet e anitra. Un primo piatto saporito e curioso sono i ravioli al formaggio caprino di cui diamo la ricetta.

Ravioli al formaggio di capra

Ingredienti per 4 persone: 350 gr di farina, 3 uova, 200 gr di formaggio di capra, 2 cucchiaini di miele di acacia, 1 cucchiaino di foglie di menta fresca tritata, 2 fette di cetriolo, sale e pepe.

Preparate prima la pasta, tirandola a sfoglia molto sottile. Preparate quindi il ripieno stemperando con la forchetta il formaggio con gli altri ingredienti tritati al disco fine del tritatutto. Formate i ravioli secondo il sistema usuale, fateli cuocere in acqua bollente scolandoli man mano che vengono in superficie, infine presentateli a tavola conditi con burro fuso.

Il vino: Bianco di Franciacorta Ca' del Bosco.

LOMBARDIA

Ristorante Vecchio Mulino

Certosa di Pavia - tel. 0382/925894

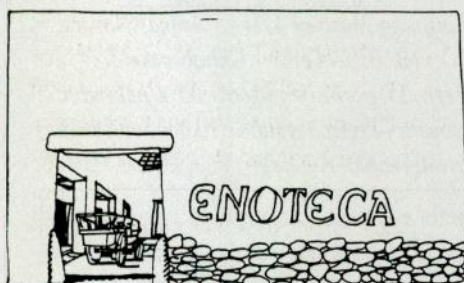
Chiuso domenica sera e lunedì

Ferie 1-18 gennaio e 27/7-10/8 - 40 coperti

Prezzo medio: L. 50.000 (vini esclusi)

Carte di credito: Am. Expr.,

Diners, Bankamericard



È l'antico mulino della Certosa, trasformato in stupendo ristorante e in una bella enoteca che accoglie tutti i vini lombardi. Al governo del ristorante è Cristina Bolfo, figlia di Piero, personaggio di primo piano della ristorazione nazionale. Si mangia alla lombarda, con innesti di grande creatività. Magnifica serie di risotti, funghi, carni e selvaggina trattati al meglio.

Timballo di salmone e ragù di cosce di rana

Ingredienti per 4 persone: 350 gr di filetti di salmone, 2 albumi, 70 gr di "panade" alla farina, 40 cl di panna montata, 15 gr di scalogno, 20 gr di burro, 14 cosce di rana, 6 cl di vino bianco, 25 cl di sugo d'arrosto di vitello, 25 cl di panna fresca, sale, pepe.

Passate al tritatutto il salmone tagliato a pezzetti, salato e pepato. Incorporatevi gli albumi battuti e la "panade", ripassate al setaccio e unitevi la panna montata. Preparate il ragù: dorate lo scalogno nel burro, unite le cosce di rana, il vino e il sugo d'arrosto e cuocete per 10'. Ritiratele e spolpatele. Riducete il fondo di cottura, unitevi la panna fresca, passate al colino e aggiungete le rane. Insaporite con succo di limone. Foderate degli stampi da porzione imburrati, per 3/4 con la farcia di salmone e completate con il ragù di rane e ancora con la farcia. Fate cuocere a bagnomaria per 15'.

Il vino: Pinot "I Germogli" Monsupello.

VENETO

Trattoria Autoespresso

via F.lli Bandiera 34 - Marghera (Venezia)

tel. 041/930214 - Chiuso la domenica

Ferie in agosto e dal 22/12 al 3/1 - 50 coperti

Prezzo medio: L. 50.000 (vini esclusi)

Carte di credito: Am. Expr.,

Diners, Visa, Carta Si

Il nome è rimasto da quando era una semplice trattoria per camionisti. Oggi è uno splendido ristorante elegante, raffinato, dove la classica cucina veneta e veneziana viene esaltata ai massimi livelli. Fanno tutto in famiglia, Franco Semenzato consiglia in sala, la madre Savina e la moglie Luciana sono ai fornelli. Il repertorio è tutto marinaro, magnifico per freschezza di ingredienti e sapienza culinaria. Antipasti assortiti, risotti, zuppe di conchigliame, spaghetti, grigliate e altro. Ma al di sopra di tutti, delle irripetibili tagliatelle, nere e fragranti. Ecco la ricetta. E non dimenticate di dare un'occhiata alla lista dei vini.

Tagliatelle nostalgia

Ingredienti per 6 persone: 600 gr di farina bianca, 4 uova intere, l'inchiostro di 4 seppioline (o di due seppie grandi), mezzo bicchiere di vino bianco secco. **Per la salsa:** 100 gr di scampi, 2 cucchiaini d'olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio intero, 6 cucchiaini di cubetti minuti di pomodoro fresco, sale, pepe, prezzemolo tritato.

Impastate la farina con le uova, il vino bianco e il nero delle seppie fino a ottenere una pasta liscia e omogenea di un bel nero lucido, da stendere a sfoglia e tagliare a listarelle sottili che vanno poi lasciate asciugare un poco spolverate di farina. Al momento di mandare in tavola fate cuocere le tagliatelle in acqua bollente salata e preparate intanto la salsa mettendo al fuoco un tegame con olio, lo spicchio d'aglio e gli scampi sguosciati e tagliati a pezzi. Dopo la prima scottata, aggiungete il vino bianco e completate la cottura regolando sale e pepe. Scolate le tagliatelle, disponetele nei piatti (caldi) di porzione, coperte con l'ingrediente e con una cucchiainata di pomodoro a cubetti minuti.

Il vino: Tocai Friulano Russiz Superiore 1987.

VENETO

Ristorante Da Gigetto

via De Gasperi 4 - Miane (Treviso)

tel. 0438/893167

Chiuso lunedì sera e tutto martedì

Ferie 1-15 agosto, 1-15 gennaio - 100 coperti

Prezzo medio: L. 40.000 lire (vini esclusi)

Carte di credito: Am. Express

A pochi passi da Valdobbiadene, nel cuore di quella zona con la più alta densità di buoni ristoranti del nostro Paese, Gigetto ha la simpatia istintiva della gente veneta unita a una formidabile professionalità. La sua cucina regionale è tra le migliori, con vette inarrivabili, splendida nella stagione dei funghi e della selvaggina. Un piatto semplice e, al tempo stesso, son tuoso, è questa ricca oca sposata al vino.

Oca al Cabernet

Dosi per 8 persone: un'oca adulta sui 6/7 kg e una marinata fatta con 3 litri di vino Cabernet, 200 gr di carote, 200 gr di sedano e 200 gr di cipolle tagliati a pezzi, 1 mazzetto di salvia e rosmarino. **Per la cottura:** 1 bicchiere d'olio, 400



gr di cipolla, 1 rametto di rosmarino e 1 di salvia tritati. Eventualmente brodo di carne.

Tagliate a pezzi l'oca e mettetela a marinare nel vino con gli aromi 24 ore. Scolate i pezzi e passate al colino la marinata recuperando il vino. In una casseruola soffriggete la cipolla tritata, il rosmarino e la salvia, aggiungete la carne, fatela rosolare, quindi cuocetela aggiungendo il vino della marinata. Quando i pezzi di oca sono teneri, toglieteli e teneteli in caldo, passate il fondo di cottura e fatelo restringere a salsa, da servire con la carne e polenta.

Il vino: Cabernet 1987 Gregoletto.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Ristorante Al Giardinetto
via Matteotti 54 - Cormons (Gorizia)
tel. 0481/60257
Chiuso lunedì sera e martedì
Ferie luglio - 30 coperti
Prezzo medio: L. 35.000 (vini esclusi)
Carte di credito: Visa



La gastronomia di Ezio Zappolotti, patron del Giardinetto, pesca a piene mani nella tradizione asburgica. Ecco perciò lo strudel di ricotta ai semi di papavero, il gulasch, il carré di maiale al rafano, il salmi di capriolo. Ed ecco soprattutto questi splendidi gnocchi di susine, che possono essere un primo o un insolito dessert.

Gnocchi di susine

Ingredienti per 4 persone. Per la pasta: 1 kg di patate, 75-100 gr di farina, 2 tuorli d'uovo, una noce di burro, sale. *Per il ripieno:* susine fresche, pane grattugiato, burro, zucchero, cannella.

Lessate le patate in acqua salata, sbucciatele e schiacciatele sulla spianatoia con la farina, il sale, il burro e i tuorli.

Fate amalgamare bene, quindi preparate dei filoni del diametro di 8 centimetri, tagliateli in dischi regolari su cui porre una susina privata del nocciolo, ripiena di pane rosolato nel burro con un po' di zucchero e cannella. A questo punto avvolgete le susine con la pasta e fatele cuocere in abbondante acqua bollente salata fino a quando verranno in superficie. Servite il piatto cosperso di burro fuso, zucchero, cannella e pane grattugiato.

Il vino: Malvasia istriana.

LAZIO

Ristorante Paris in Trastevere
piazza San Callisto 7/A - Roma
tel. 06/585378 - Chiuso il lunedì
Ferie in agosto - 80 coperti
Prezzo medio: L. 45.000 (vini esclusi)
Carte di credito: Am. Expr.,
Visa, Carta Sì, Diners

È tutto in famiglia: Dario Cappellanti in sala con i figli Paolo e Gianni, la moglie Jole in cucina. E in quest'angolo incantato della bella Trastevere, si può gustare una delle migliori cucine romane. I piatti della grande tradizione ebraica ci sono tutti, in particolare un superbo fritto misto, la "carne secca" fatta in casa e i carciofi alla giudia. Notevole la varietà di dessert e, ancora da segnalare, l'ottima cantina.

Pasta e ceci

Ingredienti per 6 persone: 300 gr di ceci, 200 gr di pomodoro, 500 gr di patate, 300 gr di tagliolini freschi, olio d'oliva, rosmarino, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale e pepe.

Mettete i ceci a bagno in acqua tiepida la sera precedente, con una punta di bicarbonato e sale e lasciateli almeno 12 ore.

La mattina seguente, dopo averli scolati li passerete in un'altra pentola piena d'acqua già in ebollizione, a cui avrete aggiunto uno spicchio d'aglio e un po' di sale.

Mentre cuociono i ceci, in un tegame mettete a scaldare i pomodori, pelati e privati dei semi, tagliati a pezzetti; in un'altra pentola mettete a insaporire a fuoco lentissimo dell'olio d'oliva con un rametto di rosmarino e uno spicchio d'aglio. Quando l'aglio è diventato scuro, filtrate quest'olio e aggiungetelo ai pomodori. Nello stesso tegame buttate ora le patate tagliate a pezzetti che, appena cotte, dovranno essere levate con il mestolo bucato, passate e rimesse nel recipiente. A questo punto anche i ceci, ormai cotti e scolati, raggiungono gli altri ingredienti. Allungate con acqua calda e unite i tagliolini per la cottura finale. Prima di mandare in tavola cospargete di prezzemolo.

Il vino: Colle Piccioni bianco di Paola di Mauro.

ABRUZZO

Ristorante Da Beccaceci
via Zola 30 - Giulianova Lido (Teramo)
tel. 085/8003550 - Chiuso lunedì sera e martedì
Ferie dal 15 al 31 dicembre - 80 coperti
Prezzo medio: L. 50.000 (vini esclusi)
Carte di credito: Diners Club,
Am. Expr., B.A., Carta Sì

È uno dei ristoranti più famosi d'Abruzzo, nel quale Carlo Beccaceci ha saputo creare con anni di lavoro intenso e appassionato una personalissima cucina marinara fondata sulle tradizioni regionali, ma rielaborata con notevole estro creativo. La lista varia moltissimo, secondo la stagione e la pesca della giornata.

Tra le specialità che non vanno dimenticate sono i tagliolini con il brodo di pesce, gli "zamponi" di mare, ricca versione di calamari ripieni, l'ampia serie di antipasti di mare. Il piatto d'obbligo, senza dubbio il più famoso nella storia di Beccaceci, è la grande grigliata mista in cui pesci, crostacei e molluschi vengono riuniti in un perfetto assemblaggio di cotture. La cantina offre un panorama interessante e completo di vini abruzzesi.



Marinara alla Giuliese

Ingredienti per 4 persone: 2 kg di pesce misto (scampi, razza, merluzzetti, sogliole, triglie, canocchie, calamaretti, vongole), 2 spicchi d'aglio, 1 limone, olio, sale, prezzemolo, peperoncino.

Dopo aver pulito il pesce, mettete in un tegame largo e basso un bicchiere d'olio, l'aglio e gli altri ingredienti, con l'aggiunta di un bicchiere d'acqua. Lasciate cuocere a fuoco lento, rimestando spesso, per 15', quindi servite.

Il vino: Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo.

SCAFFALE DI CUCINA

Ricette, guide, monografie,
grandi cuochi, ristoranti, oggetti.
Novità e classici in libreria.

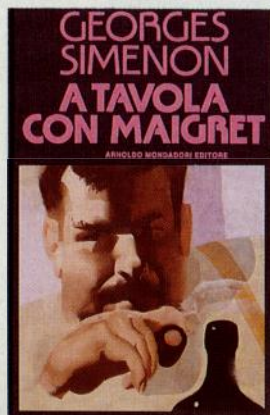
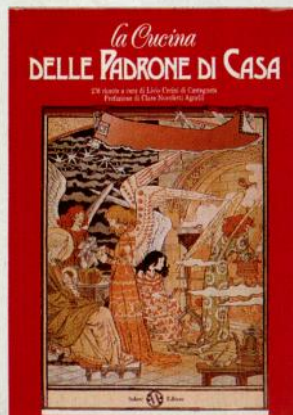
di Franco Berton Giachetti

LA CUCINA DELLE PADRONE DI CASA, di Livio Cerini di Castegnate, Salani editore (Firenze), pp. 256, lire 36 mila. Cartoncini, fogli volanti, anche carta intestata della Camera dei deputati: tutto è servito per conservare la preziosa memoria di una ricetta colta al momento e da utilizzare nell'occasione propizia. Dimenticate, poi, in un libro o in cassetto, sono come il testamento di un'epoca (tra fine '800 e i primi anni Trenta) che oggi Livio Cerini di Castegnate, grazie a una ricerca con amici e parenti, ripropone nel suo ultimo libro. Ricette d'altri tempi che sono anche la spia di una disposizione femminile (forse senza tempo) verso questi piccoli e importanti frammenti di storia. Di ogni ricetta, quando è possibile, sono indicati il nome e la data, e la scelta è caduta su quelle più emblematiche delle passate generazioni. Con una simpatica prefazione di Clara Nuvoletti Agnelli e una sezione dedicata a ricette di donne famose, da Sibilla Aleramo a Paola Borboni.

A TAVOLA CON MAIGRET LE RICETTE DELLA SIGNORA MAIGRET, di Georges Simenon e Robert J. Courtine, Mondadori, 2 vv, pp. 440+142, lire 24 mila. L'istintiva simpatia che ispira il commissario Maigret è data dall'essere un uomo qualunque, con una vita privata tranquilla e con una passione per la buona tavola. Così, nelle molte inchieste che lo vedono protagonista il commissario si lascia spesso tentare da zuppe e salse, chaudrée e bouillabaisse, birra e Beaujolais. Piatti che, provati in diverse regioni della Francia, saranno poi riproposti dalla signora Maigret in privato al marito. Courtine, che Simenon definisce il degno erede di Curnonsky (il *Principe dei gastronomi*), ha voluto approfondire le indagini del commissario, proponendo in dettaglio le ricette preferite. Sono nate così le ricette della signora Maigret che Mondadori presenta insieme a 4 inchieste (*Il porto delle nebbie*, *Il pazzo di Bergerac*, *Il caso Saint-Fiacre*, *Il nipote ingenuo*) scritte tra il 1931 e il 1934.

LA CUCINA DI MADONNA LESINA, di Elma Schena e Adriano Ravera, Edizioni L'Arciere (Cuneo), pp. 143, lire 20 mila. Il cibo con le "storie", le filastrocche, i canti, è spesso l'unica traccia lasciata da contadini e montanari vissuti in zone periferiche lontani dalla Storia. Documentare, come questo volume fa, 180 ricette tradizionali delle valli cuneesi, supera la curiosità gastronomica per diventare un importante elemento di ricerca etnografica per conoscere e riaffermare l'esistenza di popoli che lo scrittore Nuto Revelli ha chiamato "i vinti" (e a cui ha dedicato alcuni libri). Raccolte sul campo, queste ricette, e non poteva essere altrimenti, hanno come caratteristica comune la povertà degli ingredienti giocati però con grande fantasia, il risparmio e il recupero. Il titolo, che si rifà a una commedia di anonimo cinquecentesco, ancor oggi rappresentata a Boves (Cn), ha come soggetto morale proprio la parsimonia: una testimonianza della "lunga durata" della Storia.

CATALOGO VERONELLI DEI VINI D'ITALIA, Giorgio Mondadori, pp. 443, lire 120 mila. Per Luigi Veronelli sono 656 i vini italiani meritevoli di menzione che corrispondono a circa 2000 etichette (tutte riprodotte nel volume) e 654 aziende produttrici. Tanti sono i vini citati e descritti nell'ultimo *Catalogo dei vini d'Italia* con una riduzione drastica rispetto alle precedenti edizioni a causa, sono parole dell'autore, di «una chiave di ascolto più qualitativa». Di ciascun vino sono date le collocazioni geografiche e dei vigneti, le uve da cui è prodotto, l'invecchiamento presso il produttore e il consumatore, un accurato esame organolettico, le annate migliori, gli abbinamenti con i cibi, le modalità di servizio (temperatura e bicchiere più adatto), i produttori consigliati. E non mancano, in una apposita sezione del libro, il numero delle bottiglie prodotte e il tipo di bottiglia utilizzato, i prezzi presso le cantine e le valutazioni con le stelle (da una a tre) e l'ambitissimo Sole. ★





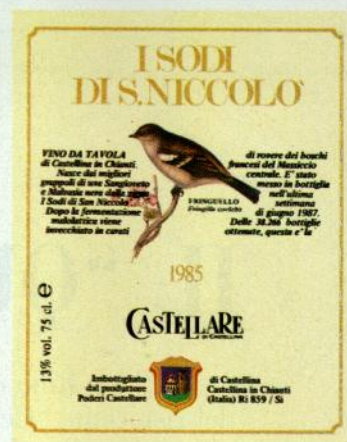
Tra Friuli e Toscana

Il nome Col d'Orcia non tragga in inganno, né faccia pensare ai suoi sapidi vini di Montalcino. Questo **vino bianco asciutto** è un autentico friulano. Le sue uve maturano in quel di Buttrio, nella splendida zona dei Colli Orientali del Friuli. Ha delicato color paglierino con riflessi verde tenue. Il profumo è molto elegante con sentori di acacia e leggera fragranza di fiori di campo. Il sapore è secco, molto gradevole e di buona persistenza. Titola 12° alcolici. Accompagna felicemente antipasti di magro, crostacei e piatti di pesce d'un certo impegno. Non stona se usato a tutto pasto. Si serve a 10-12°.



Nel secolo fedele

Il motto dei carabinieri ben si addice all'antico vitigno **Trobiano**. Amato dai Romani, fiori imperturbabile per millenni sino a divenire il vitigno a uve bianche più diffuso in tutta la nostra penisola. Dà un **vino bianco asciutto** come questo le cui uve maturano in una delle zone più vocate. Ha colore paglierino e profumo vinoso, gradevole. Nel sapore è, appunto, asciutto, poi saporito, leggermente fragrante. Titola 11,5° alcolici. Va bevuto giovane. Accompanya il pesce, specie fritto, ma è anche da tutto pasto. Si serve a 3°.



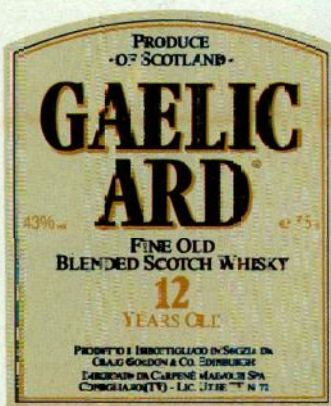
Annata felice

La vendemmia in questione è quella del 1985. La buona maturazione del Sangiovese ha consentito di far invecchiare nobili partite, tra le quali anche quella che ha dato vita a questo **vino rosso asciutto**. Si presenta con bella veste di color rubino, bouquet ampio con sentori che vanno dalla viola alla vaniglia e sapore pieno, vellutato, di gran stoffa che gli assicura lunga vita. Titola 13°. Accompagna carni rosse e cacciagione. La bottiglia va stappata alcune ore prima del servizio, che lo deve vedere a una temperatura di 18°.



Un vino prezioso

Il Grignolino è considerato tra i più preziosi, ma al tempo stesso misconosciuti vini del Piemonte. Fortunatamente, è ora in atto una campagna per il suo recupero, che ci si augura abbia successo. Questo **vino rosso** viene prodotto nella zona di Portocomaro d'Asti, tra le più vocate per tale vitigno. Alla vista si presenta rosso rubino molto chiaro e brillante. Ha profumo tenue, leggermente fruttato. Il sapore è asciutto, pieno, armonico, fruttato. Va bevuto entro i primi due anni vita. Titola 11,5°. È un vino leggero, gradevole da tutto pasto. Si serve sui 14°.



Secondo tradizione

È un **whisky blended** ottenuto dalla miscelazione dei malti aromatici delle Highlands con altri più fini delle Lowlands e aggiunta di whisky di cereali. L'invecchiamento avviene in piccole botti secondo l'antica tradizione gaelica. Ha colore tendente all'arabato, profumo intenso, persistente, con ricordo del legno e della vaniglia. Il gusto è ampio, di buona persistenza. Titola 43°. Rientra nella categoria dei tuttofare, nel senso che è ottimo come aperitivo o fuori pasto. Si serve a temperatura ambiente e "on the rocks".



Una grappa celtica

Il nome è legato alla preistoria. Nemas è il nome antico, di origine celtica, della città di Nimis, in terra friulana, e che appunto si vuol far risalire alle migrazioni di quelle lontane popolazioni. Il nome, secondo alcuni autori, significherebbe bosco sacro. È a tale sacralità che questa **grappa giovane** si vuole riallacciare. Ha bel colore limpido e brillante. Il profumo è ampio, aggraziato, penetrante. Il sapore è ben definito, pulito, morbido e piacerà alle signore. Titola 43°. Si serve a temperatura ambiente a fine pasto e anche fuori pasto, come tonico e corroborante.

IL "QUARTETTO" BOTTE

Sono Rino e Saverio, con le loro mogli, Lucia e Anna. Proprietari del ristorante "Ceresole", a Cremona, costituiscono un team affiatato: i mariti in sala, le mogli in cucina e ai tavoli, clienti soddisfatti

a cura di Toni Sarcina

Il nostro secondo appuntamento con i "saranno famosi" della ristorazione avviene con un singolare gruppo di famiglia: Rino e Saverio Botte, con le rispettive mogli, Lucia e Anna, gestiscono da sei anni un fortunato ristorante di Cremona, il "Ceresole" dal nome della via omonima. Ma, fin qui, tutto normale; il fatto curioso è che Rino, Saverio e Lucia sono nati in Basilicata, precisamente a Barile, in provincia di Potenza; Anna, invece, è origina-

ria del Piacentino. I due fratelli, giunti a Cremona per tutt'altro lavoro, decidono, circa dodici anni orsono, di dare attuazione a una loro antica passione per la degustazione dei vini di qualità; aprono, quindi, una sorta di osteria di lusso che chiamano "La Botte", giocando sul loro nome. Cremona si rivela un buon territorio per questa attività (da sempre esistono osterie molto frequentate) e la gente del posto mostra di apprezzare l'iniziativa dei due

fratelli che, oltre a proporre vini di grande qualità, vi associano anche qualche piatto della tradizione lucana.

Rino e Saverio iniziano così a far conoscere ai cremonesi le diverse specialità meridionali e a far apprezzare nel contempo i vini delle varie regioni italiane senza disdegnare qualche gioiello francese.

Con il passare degli anni (ormai i due fratelli sono sposati e le rispettive mogli collaborano con successo nella piccola cucin-



A sinistra, Lucia e Rino Botte, con Paola Ricas, nella cucina sperimentale della nostra redazione; a destra, ancora Lucia con Toni Sarcina e alcuni dei piatti dedicati ai lettori



na) decidono di fare il gran passo e acquistano il ristorante "Ceresole". Lo trasformano in un locale accogliente, gradevole e ben attrezzato e, caso raro nella ristorazione moderna, ottengono l'immediato gradimento della clientela locale.

Dopo un primo periodo in cui le specialità meridionali costituiscono la parte principale del menù, il gruppo di famiglia inserisce anche piatti della tradizione locale ai quali applica, però, gli accorgimenti propri della cucina lucana per cui, paste cotte al dente, uso del pomodoro fresco, dell'olio extravergine d'oliva, tra l'altro.

Il successo è costante e viene premiato anche con l'assegnazione di una stella Michelin ma, lungi da cullarsi sugli allori, il nostro quartetto continua a migliorare la preparazione visitando altri locali qualificati sia in Italia sia all'estero e, conoscendo maestri come Gualtiero Marchesi, Franco Colombani, i coniugi Pinchiorri e Gianluigi Morini. Prosegue la loro evoluzione sia in cucina sia in sala, raggiungendo il favore del pubblico che ormai non è più limitato a una clientela locale, ma proviene da ogni parte d'Italia.

Alla redazione de "La Cucina Italiana" sono giunti solo due dei componenti dell'affiatata famiglia del "Ceresole", Rino e Lucia; Saverio e Anna sono rimasti a presidiare il locale e a programmare il lavoro. Rino, da noi intervistato, racconta che in sala (13 tavoli per un totale di 40 coperti) tra Rino e Saverio non esiste suddivisione di compiti: entrambi si interessano di tutto e di tutti. La cantina, ovviamente (vista l'estrazione professionale dei titolari) è di ottimo livello. La cucina, curata dalle mogli, propone piatti leggeri perché preparati con lo stesso criterio adottato in famiglia; sono inoltre piatti variati perché "immaginati" e creati di giorno in giorno con l'entusiasmo e la fantasia tipici degli autodidatti che sopperiscono, in questo



modo, alla mancanza di una preparazione "scolastica" specifica del settore.

Cremona è città all'avanguardia nell'allevamento di vitelli e vitelloni: non trattati con estrogeni; perciò risulta particolarmente agevole per i fratelli Botte procurarsi ottima carne bovina. Ma, fatto curioso, la clientela è orientata più verso i piatti a base di pesce (probabilmente perché più difficile da cucinare a casa). E il pesce viene acquistato ogni giorno al mercato di Milano, perché ritenuto da Rino e Saverio

il migliore. I clienti sono soprattutto uomini di affari e ospiti delle aziende della zona; la sera, il "Ceresole" è frequentato per il 95 per cento dai cremonesi. E questo, per i fratelli Botte, costituisce grande e giustificato vanto; sono grati alla città per averli accettati con simpatia fin dall'inizio, permettendo loro di integrarsi perfettamente. Per quanto li riguarda, hanno fatto di tutto per adeguarsi a una realtà sociale e di lavoro così diversa da quella di origine; hanno cercato persino di impara-

La storia di questo nome ha 150 anni.

Già nel 1839 Callisto Francesconi garantiva raffinatezza e qualità superiore. Ne era testimone Lord Palmerston: "Tengo in maggior pregio il signor Callisto Francesconi, negoziante di olio di Lucca, che il governo di Leopoldo II di Toscana". (Annali del Parlamento Inglese del 1851).



E dopo un secolo e mezzo questa fama è rimasta inalterata.

Infatti non è cambiata la qualità dell'olive raccolte né il metodo tradizionale di spremitura. Né l'assoluta genuinità e l'estrema digeribilità del nostro olio.