

dal 1901

N° Ph

L'ECO DELLA STAMPA®

RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 742.33.33
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7490625
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

04-4974620PQ T 66F OS120L24
IL MATTINO
VIA CHIATAMONE 65
80121 NAPOLI NA
Dir. Resp. PASQUALE NONNO
Data: 14 APRILE 1989

MAGNA GRECIA

di ANTONIO FIORE

Che genio nella zucca

COME l'ostrica racchiude (talvolta) la perla, così *Il Padrino* custodisce *Vissani*: due ristoranti uno dentro l'altro sulla strada statale umbra che collega Todi a Baschi. E, qualunque sia l'impressione che ricaverete da una sosta in questa piccola raffinatissima sala cui Gianfranco Vissani attende con devozione e dedizione assolute, credeteci: è un'impressione che non dimenticherete; e non solo, come sono i maligni e i concorrenti, per il conto. Che, ve lo diciamo subito tanto per non alimentare vane illusioni di cavarsela a buon mercato, è di centomila lire. Ma, a seconda dei vini, può ovviamente arrivare a centocinquanta, centottanta o più. Molto, ma secondo alcuni (noi siamo fra quelli) non scandalosamente troppo per un'esperienza unica in Italia (no, unica no: altrimenti Annie e Giorgio a Firenze s'arrabbiano) e rara nel mondo.

Dunque, uno spazio armonico, finemente arredato, pochi candidi coperti e musica

classica in sottofondo: nel nostro caso, Rossini. E il menu: ogni giorno diverso dal precedente e dal seguente, quello del 23 marzo scorso prevedeva come entrée un'insalata di aragosta con asparagi di bosco in salsa di estregon accompagnati da sublime purea di finocchi, per poi passare al *mulard* (un incrocio di oca e di anatra che viene da Israele) in casseruola con fave, porri e salsa di pecorino, e ai filetti di triglia - di delicatezza struggente - in compagnia di certi introvabili carciofi di Cerveteri bagnati in salsa di basilico e zafferano. Ma la fantasia di Vissani, davanti alla quale molti si ritraggono stupiti (accade sempre così col genio, sia che si esibisca al cavalletto che ai fornelli) non conosce requie: ed ecco arrivare ancora una suprema zuppa di spigola con zucca gialla ed erba cipollina (con Gianfranco che incita all'uso incessante del cucchiaino per raccogliere sino all'ultima stilla i sughi di volta in volta ideati) e la

quaglia con le animelle di vitello, e il gateau di spinaci col sedano giallo con salsa al curry, il tortino con le fragole, la piccola pasticceria, le praline... Ma il resoconto non sarebbe completo senza citare i vini (attento Pinchiorri: questa è la ormai seconda cantina d'Italia): Ronco Acacie '86, Chardonnay Ca' del Bosco '87, rossi californiani (ormai tra i primi venti al mondo) dalla tenuta di Francis Ford Coppola (e così si spiega anche il perché di un *Padrino* in Umbria) e Picolit per i dolci. E non preoccupatevi se una volta risaliti in macchina e ancora ebbri di felicità, sarete inevitabilmente fermati dai carabinieri per una curva un po' allegra. Ditegli pure che siete appena stati da Vissani: e quelli, comprensivi, vi faranno uno sconto. Sulla multa.

Vissani - Strada statale n. 448 Todi-Baschi - Chiuso il mercoledì - Carte di credito: AE, CS. - Necessaria la prenotazione - Tel. 0744/950.206.