

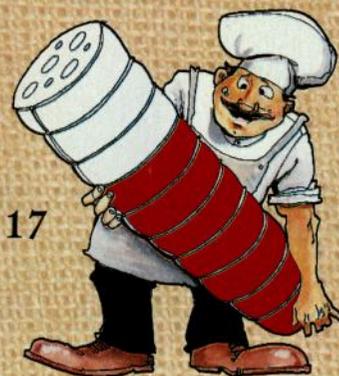
tima visita.

Gli ottanta coperti ruotano una media di 120 persone a pasto, con punte di 150, in un'atmosfera sempre allegra, ravvivata dai vassoi che escono dalla cucina per raggiungere i vari tavoli, veri trofei di festa del mangiare. Michele Giuliano, il titolare, è originario di Lettere e discende da una famiglia impegnata nella ristorazione da 120 anni.

Il locale è stato aperto 40 anni fa e si è subito imposto all'attenzione dei gourmet per la raffinatezza del cibo, unito ad un equilibrato rapporto qualità/prezzo (mangiando pesce e senza eccedere in pezzi rari, si spende tra le 30 e le 40 mila lire).

Le radici, mai recise, con la terra di origine, permettono un continuo afflusso di materie prime di ottima qualità, soprattutto verdure e latticini di bufala, veramente unici. La cucina è prevalentemente marinara, con continue vivacizzazioni e provocazioni pescate nel repertorio popolare della tradizione napoletana. Per cominciare, merita attenzione l'antipasto sfizioso alla Mimì, con pizzette di alghe marine e peperoni imbottiti. Le paste condite con crostacei e frutti di mare sono dei veri trionfi, ma non bisogna perdere nemmeno la semplice pasta e fagioli ai frutti di mare o la raffinatissima crostata di tagliolini ripieni di mozzarella, melanzane e piselli. Tra i secondi spadroneggia il pesce, scelto sempre con grande cura ed occhio smalzato, ottimo sia che si tratti di spigole all'acqua pazza che di pesce azzurro in tortiera. La cantina non disdegna preziose bottiglie del nord, ma, giustamente, lascia spazio alle migliori etichette del sud, affiancate da uno stuzzicante rosso spumante di Lettere, prodotto in proprio, stranamente perfetto servito fresco sui piatti di pesce. La clientela è varia e si divide tra affezionati clienti locali e viaggiatori di passaggio che ne hanno fatto una meta obbligata della loro sosta napoletana.

L'OCA BIANCA



Via Aurelia Nord 312, Viareggio (LU). Tel. 0584/64191

Chiuso tutto il mercoledì e il giovedì a mezzogiorno (in estate è aperto solo la sera, tutte le sere); ferie variabili. Carte di credito: AE, Visa.

Punteggio: 17/20

Questo bel ristorante ve lo trovate sulla destra al termine dello svincolo autostradale Lucca-Viareggio, che sembra quasi un'apparizione. Si tratta di un vecchio cascinale ristrutturato con gusto, in un vasto curatissimo giardino fiorito, con alcuni gazebo per una piacevole sosta pre o post-prandiale.

All'interno tre salette, raffinate e avvolgenti, tappezzate in azzurro, pavimenti in cotto, quadri importanti e appliques dorate; alle finestre tendine bianche dai delicati ricami, trionfi di fiori e piante verdi, e tappeti di pregio.

Al piano superiore c'è una saletta appartata per riunioni o convivi di una dozzina di persone e bagni che sembrano salotti.

Il servizio è ineccepibile e professionale ed è effettuato da camerieri in abito scuro anche per i lunch.

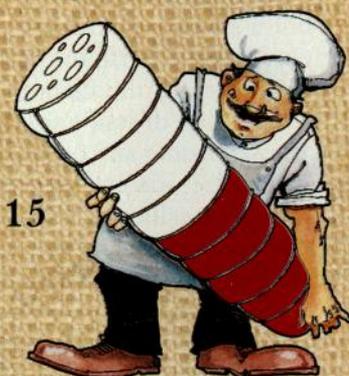
Il patron di questo importante ristorante è Marco Garfagnini, under 40, attaccato dal virus dell'alta ristorazione e dalla mania della perfezione. Tutto è impeccabile. A cominciare dagli eleganti menù in carta pregiata (oltre alla carta dei vini

c'è anche quella dei distillati e — a parte — quella dei caffè e delle tisane), ai fini tovagliati, ai bicchieri di Riedel e alle posate da dessert in vermeil. Il menù cambia quattro volte all'anno e le proposte si rinnovano secondo il mercato.

Tra gli antipasti, insalata di fegato d'oca al naturale, *quiche lorraine*, charlotte di astice e zucchini, zuppetta di totanini baby e carciofi. Tra i primi, cappelletti di astice in consommé di pesce, cannoli di aragosta su vellutata di pomodoro, fettuccine con sugo di razza, agnolotti verdi alle animelle, ravioli di coniglio (oppure di radicchio rosso con ricotta, scaglie di parmigiano e burro fuso), fettuccine alla polpa di pesce, e risotto con pesce di paranza. Tra i secondi, branzino in salsa di funghi e spinaci, bianco di pesce al forno con patate, rombo all'acqua pazza, petto d'anatra in salsa di pepe verde, fegato d'oca al Madera oppure in salsa di cipolla brasata all'aceto di vino rosso, carpaccio caldo alle verdure, e cappella di fungo porcino farcito al foie gras. Tra i dessert, coppa calda di sottobosco, crema cotta, sfogliatina alla crema calda, charlotte di fragole in salsa di panna acida, bavaresi e charlotte di frutta di stagione. Bella selezione di formaggi italiani e francesi, fra i quali spicca un raro parmigiano-reggiano lungamente invecchiato. I vari tipi di pane (alle olive, alla soja, alla salvia ecc...), i petit-fours e i cioccolatini che accompagnano il caffè vengono fatti in casa quotidianamente. La carta dei vini offre tutto ciò che si può chiedere e desiderare. Dai blasonatissimi francesi (Château Petrus, Montrose, Romanée-Conti, Marquis de Laguiche, Xquem), alle grandi etichette italiane (Gaja, Bologna, Ceretto, Ca' del Bosco, «gli» Antinori, Grati, Bucci, Scarpa di Treviso, Avignonesi), fino ai californiani di razza targati Gaja. Costo di un pasto tipo: 70.000 lire, vini esclusi.

in prima linea la migliori etichette trentine, quelle nazionali e, timidamente, qualche blasonato francese. Costo di un pasto tipo: 50/60 mila lire, vini esclusi.

IL VICOLO DEL CONTENTO



Località Mandri 38, Castelfranco di Sopra (AR) uscita autostradale Valdarno. Tel. 055/9149277

Chiuso lunedì e martedì; per ferie in agosto. Carte di credito: Visa, Sì, Diner's.

Punteggio: 15/20

Lina e Angelo Redditi sono due giovani ristoratori che hanno deciso di aprire il loro ristorante d'insolita classe fuori dai grandi circuiti. Fino a poco più d'un anno fa il Vicolo del Contento era nel centro del paese in una sede dignitosa ma senz'altro inadeguata alla grande cucina che propone. Poi la decisione di spostarsi. Lina e Angelo avevano una bellissima proprietà sulla strada che si snoda fra colline morbide come donne di Ingres in mezzo agli ulivi e ai cipressi. Che fare? Ci pensarono un po' su e poi dettero carta bianca all'architetto Giovanni Cardinale (tra i suoi lavori più importanti c'è la ristrutturazione del palazzo comunale di S. Giovanni Valdarno), che si mise subito all'opera: oggi il «Vicolo» non è più in un vicolo del centro storico, ma in una

posizione bella e soleggiata in mezzo al verde e ai fiori di un grande giardino con piscina.

La costruzione è moderna ma ben inserita nel paesaggio. Pavimenti in cotto, soffitti travati, qualche bel mobile giusto e l'indovinata illuminazione creano un'atmosfera particolare.

I tavoli sono vestiti con eleganza misurata e senza inutili sforzi: belle porcellane, bicchieri adeguati, tovagliati fini in tonalità calde e fiori freschi.

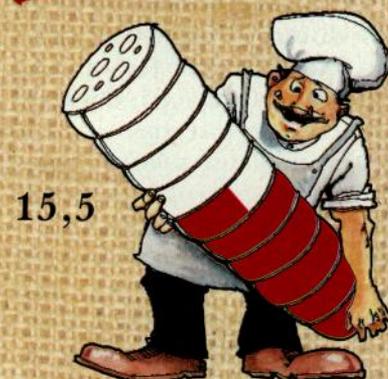
Lina e Angelo sono persone schive, che amano il proprio lavoro, che non cercano le luci dei riflettori, ma che, statene certi, «saranno famosi»: le loro carte sono in perfetta regola. Lui sta in cucina a preparare i suoi raffinati manicaretti; lei, bionda e dolcissima, in sala a presentarveli con grazia.

La carta recita, semplicemente: «Angelo e Lina vi propongono».

Danno il via carpaccio di salmone e pesce spada all'olio di rucola, insalata di petto d'anatra all'aceto balsamico, scaloppe di fegato grasso d'oca al Sauternes, insalata tiepida di gamberi in salsa di basilico. Tra i primi, taglierini neri col branzino, risotto alla pescatora con punte di asparagi, tortelli di zucchine, spaghetti allo zafferano con gamberetti. Tra i secondi, rana pescatrice con fagioli cannellini, branzino al profumo di rosmarino, pesce spada con piccole verdure e aragosta al vapore all'olio d'aglio. Di terra, medaglioni di vitello al fegato grasso d'oca, filetto d'agnello al rosmarino, petto d'oca al pepe nero e uvetta sultanina, tortino d'agnello al timo, filetto di manzo ai funghi porcini, e l'inevitabile bistecca alla fiorentina. (La carta viene stampata giorno per giorno al ritorno dal mercato, dunque i piatti sono destinati a rapida rotazione. I fegati d'oca e gli squisiti petti d'anatra provengono dalla friulana Fattoria dell'Oca Bianca di Antonello Pessot).

Angelo prepara quotidianamente anche i vari tipi di pane: dall'indimenticabile pane con uvetta e rosmarino alla schiacciata senza olio; i dolci e i dessert sono invece opera di sua madre, una madre che tutti gli chef vorrebbero o dovrebbero avere in cucina. Il «vero» millefoglie, la crostata di fichi freschi, la terrina di frutta di stagione con culis di frutta, la terrina ai tre cioccolati, la bavarese alle fragole, la torta della nonna, e chou con crema chantilly. Carta dei vini meditata e centrata con i migliori cru toscani in bella e giusta evidenza (Fattoria di Ama, Sammarco del Castello dei Rampolla, Sassicaia, Solaia, Tignanello) Costo di un pasto tipo: 60.000 lire (vini esclusi).

DA MIMÌ ALLA FERROVIA



Via Alfonso d'Aragona 21, Napoli. Tel. 081/5538525

Chiuso la domenica, ferie 10 gg. ad agosto. Carte di credito: AE, Visa, Diner's.

Punteggio: 15,5/20

In ogni metropoli esiste un ristorante che smentisce la regola che vuole pessimi i ristoranti vicino alla stazione ferroviaria. A Napoli questa parte tocca a Mimì, un ristorante piccolo ma frequentatissimo a poche centinaia di metri dalla «ferrovia», napoletano dal menù all'arredo, fino al colpo d'occhio vispo dei camerieri in grado di riconoscere un cliente anche quattro anni dopo l'ul-

re del piccolo borgo di case in pietra che vi accoglierà al vostro sbarco, si incontra una delle più piacevoli sorprese gastronomiche di quest'area, una trattoria dove da anni si perpetua il rito della gastronomia lacustre, attraverso la proposta dei classici piatti dei pescatori del Trasimeno.

Da Sauro è possibile rivivere quella sintonia essenziale tra luoghi ed opere che la civiltà delle comunicazioni facili tende sempre più spesso a tradire. Siamo al centro di un lago ed è giusto che l'oste offra pesce d'acqua dolce, catturato dai pescatori del luogo, senza nulla concedere alle manie dei gastronomi domenicali che vorrebbero salmone, spigole e caviale perfino nei rifugi alpini.

Qui il menù spazia da semplici spaghetti conditi al sugo di pesce o con tinca affumicata, alle tagliatelle alle uova di carpa, ai filetti di pesce persico fritti, al classico tegamaccio, un piatto dai sapori forti, dove anguilla, persico e coregone si amalgamano in un denso sugo di pomodoro che impregna rustiche fette di pane abbrustolito sulla brace.

Ma il piatto da non mancare è la carpa regina in porchetta: pesce succulento di taglia grossa (arriva anche a 15 chili ed oltre) la carpa regina viene trattata esattamente come il maiale, svuotata delle interiora e farcita di erbe aromatiche per cuocere lentamente nel forno a legna. Il risultato è un piatto che non ha eguali nella nostra cucina di pesce e che non sfigurerebbe nelle più agguerrite tenzoni gastronomiche internazionali.

Il locale, che dispone anche di dieci confortevoli camere, è sufficientemente grande per potervi ospitare senza preavviso, ma se vorrete pranzare nel fresco del bel porticato affacciato sul lago, sarà meglio prenotare. Gustando onesti vini dei colli del Trasimeno, non spenderete più di 25.000 lire a persona.

MOZART 1769



Via Portici 36, Rovereto (TN). Tel. 0464/430727

Chiuso tutto il martedì e il mercoledì a mezzogiorno; per ferie in agosto. Carte di credito accettate: AE, Visa, Si.

Punteggio: 15/20

Didier Messegué, che adora la «cuisine légère» e che della leggerezza ha il culto, è un cliente fedelissimo ed esigente di questo ristorante.

Il 1769 è l'anno in cui Mozart tenne il suo primo concerto italiano, proprio a Rovereto: allo storico evento è intitolato l'elegante e ovattato ristorante. Colori dominanti il rosa antico e una calda tonalità di marrone, porcellane di Rosenthal, posate degli argentieri alessandrini Ricci, bicchieri di Riedel, fiori freschi che galleggiano in ciotole di cristallo, candele accese e sinfonie mozartiane in sottofondo a creare una magica atmosfera. Nella buona stagione si mangia anche in un fresco e raccolto patio sotto grandi ombrelloni in tela écru; nelle altre stagioni, sotto le antiche volte di questo fascinoso palazzotto in pieno centro storico.

La coppia che lo gestisce sembra voler sovvertire tutti gli stereotipi e i luoghi comuni: Ezio Filizola, origini partenopee, anziché «ànema e core», chitarre e mandolini, con la sua aria da bel tenebroso ricorda più da

vicino un tormentato personaggio wertheriano. Erika, la moglie bolzanina purosangue, è invece una giovane donna gioiosa e di ottimo carattere. I ruoli, a questo punto, sono quasi obbligati: lei in sala, lui ai fornelli.

La carta si presenta con una frase che è di per sé un rassicurante programma: «Oggi dal mercato». Dopo un piccolo «ameuse-geoules» e un flûte di buon spumante italiano, tra gli antipasti scegliete fra: insalatina di seppie e patate, medaglioni di astice su insalatina di stagione, sformatino di melanzane alla parmigiana, pescatrice tiepida con dadolata di pomodoro e basilico e carpaccio di storione con semi di papavero e crescione. Tra i primi, tagliolini neri con vongole veraci e asparagi, riso Carnaroli all'astice e cedro, trenette ai frutti di mare e zafferano, e farfalle alle verdure di stagione e cacio-ricotta. Tra i secondi, orata in crosta di sale, nasello con capperi di Pantelleria e olive verdi, filetto di rombo al Riesling, ventaglio d'anatra al miele di rosmarino, schiena di agnello *pré-salé* in salsa di aglio dolce e filetto di bue «Mozart 1769» (naturalmente al Marzemino, vino - si dice - prediletto dal grande musicista). Per i dessert, potete scegliere tra Sacher-Torte (non poteva mancare in un ristorante intitolato a Mozart), mousse di cioccolato bianco e salsa moka, e altre dolci tentazioni, oppure optare per la «sinfonia Mozart», fantasia di piccoli assaggi di dolci del giorno su un grande piatto decorato con polvere di cioccolato. Gli amanti dei formaggi trovano qui un ricco vassoio con i migliori della zona: vèzzena della Val di Non, puzzone di Moena, fontina e grana trentino, e un raro gorgonzola naturale prodotto in provincia di Novara. Anche francesi: Camembert, S. Marcellin, Rochefort, Brie, eccetera, accompagnati da una cottognata fatta alla vecchia maniera. La carta dei vini vede giustamente

Ogni mese vi proponiamo schede di ristoranti visitati dai nostri collaboratori. Per ognuno diamo un punteggio espresso in ventesimi quindi già al di sopra dei 10/20 il ristorante raggiunge la sufficienza. Da 10 a 13/20 la cucina è buona, ma non riserva sorprese; da 13/20 in su c'è da aspettarsi cose buone, ottime, eccezionali.

tratto da una cantina non vastissima, ma dove non mancano i più apprezzabili e blasonati rappresentanti del panorama vinicolo senese. Difficile spendere più di 30 mila lire, salvo accedere a bottiglie di Brunello di grande pregio e lungo invecchiamento.

SAURO



14

Isola Maggiore, Lago Trasimeno -
Tel. 075/826168

Chiusura settimanale: mai; ferie: 10
gennaio/primo sabato di marzo. Car-
te di credito: AE, Visa, Diner's.

Punteggio: 14/20

I laghi del centro Italia hanno avuto la ventura di non essere stati aggrediti selvaggiamente dal turismo. Anche il Lago Trasimeno, nonostante sia vicinissimo all'autostrada del Sole e costeggiato per oltre un terzo del suo perimetro dalla superstrada che collega Perugia con Siena, continua a presentarsi come un'oasi di pace, solo un po' turbata nelle più belle domeniche di luglio e settembre.

Ma chi non vuol confondersi con i bagnanti che affollano le spiagge in cerca di tintarella, può salire a bordo di uno dei numerosi battelli che in poco più di un quarto d'ora collegano Castiglion del Lago e Passignano all'Isola Maggiore. Qui, dove la pace regna sovrana, al limita-

TAVERNA DI MORANDA

13,5



Via di Mezzo 17, Monticchiello (SI).
Tel. 0578/755050

Chiuso il lunedì, ferie seconda metà
di giugno, seconda metà di novem-
bre. Carte di credito: Eurocard.

Punteggio: 13,5/20

Ventitré anni fa nasceva a Monticchiello un festival teatrale che avrebbe segnato una nuova era nelle attività culturali del nostro paese, il «Teatro Povero di Monticchiello», il vero precursore delle nostre estati all'insegna dell'effimero, della cultura portata al cospetto di turisti che forse non avrebbero mai avuto l'occasione di incontrarla.

In una delle prime opere rappresentate nella piazza di questo delizioso borgo situato sulle colline che si affacciano sulla valle dell'Orcia, a metà strada tra Pienza, Montepulciano e Chianciano, la protagonista femminile era una locandiera di no-

me Moranda. Di qui il nome di questo piacevole ristorante collocato nel cuore medioevale del vecchio paese, tanto elegante e discreto da passare quasi inosservato. Qui, le due proprietarie, Rosanna Biancolini e Carla Vento, perpetuano l'antica arte dell'ospitalità, offrendo al meglio ai loro clienti proprio quello che essi si aspettano, un'immersione totale, ma gastronomica, nella cultura e nell'atmosfera di questo lembo di Toscana segnato dai profili delle crete, dai boschi, dai cipressi, e dalla quasi assoluta mancanza di vigneti.

Nella discrezione dei 50 coperti che saturano il locale, potremo gustare crostini di milza da manuale, i classici picci al ragù, le pappardelle al sugo di lepre, oppure la rustica e gustosissima zuppa di pasta e fagioli. Tra i secondi, le grigliate ed i vassoi colmi di arrosti misti (bue chianino, maiale, faraona, agnello ecc.) riempiono di soddisfazione le tavolate domenicali, mentre per il gourmet curioso possono essere scodelate le succulente trippe alla Voldorcina, ed il goloso non si tratterrà dal tuffarsi in un piatto fumante di salicce con fagioli all'uccelletto, oppure, d'inverno, di saporosi fegatelli di maiale.

A chiusura non mancano i dolci, ma i puristi si limiteranno ai profumatissimi cantucci fatti in casa, tuffati in ambrati bicchieri di Vinsanto,