

tutto dove

SETTIMANALE DEI VIAGGI E DELLA BUONA TAVOLA



UNA bella famiglia, con un ristorante che si chiama «Antica Osteria del Ponte», e che sta a Cassinetta di Lugagnano — un paesino perduto lungo il Ticino, a un tiro di sasso dal confine tra Lombardia e Piemonte —, sale quest'anno sul trono del miglior ristorante d'Italia. Sulle guide gastronomiche del 1990, i Santin — la bella Renata, Ezio e il figlio Maurizio — hanno vinto tutto: Gino Veronelli gli attribuisce il suo massimo punteggio, il «sole»; i giudici dell'Espresso gli danno 19,5/20, che di più non hanno mai dato; Piccinardi, sulle pagine della nuova guida «Bell'Italia», gli riconosce 30/30; la guida Pirelli gli regala i tre cappelli dell'eccellenza; Rapselli li mette — soli — in testa ai «suoi» ristoranti.

E infine — trionfo storico per la stessa buona tavola italiana — i misteriosi e severi ispettori della famosa guida rossa della Michelin hanno infranto la regola decennale che voleva un solo «tre stelle» in Italia (la Gualtiero Marchesi): hanno assegnato ai Santin il più alto riconoscimento della grande cucina, appunto quelle favolose «tre stelle», che fanno entrare l'«Antica Osteria del Ponte» nel Gotha della gastronomia mondiale.

Unanime consenso

Tutti i giudici, insomma, sembrano essere d'accordo nel riconoscere che questo ristorante è il posto dove si mangia (e si beve) meglio di tutta l'Italia. Anche questa unanimità è un fatto senza precedenti, ben conoscendo le differenze di gusti e di giudizio, nonché i dissapori e le rivalità che animano il piccolo battaglione dei gourmet di professione.

L'osteria dei Santin è un locale piccolo, elegante, intimo. Arrivarci non è facile, specie in questi tempi di nebbie: si può uscire dall'autostrada Torino-Milano a Boffalora, attraversare Magenta e scendere verso Abbiategrasso, lungo una stradina tutta curve che corre lungo il Naviglio Grande; oppure dalla Milano-Vigevano prendere a destra prima di entrare in Abbiategrasso. Bisogna prenotare, naturalmente (e se è vero che tanti premi e riconoscimenti fanno crescere a dismisura la clientela, d'ora in avanti non sarà facile trovare un tavolo libero). Il mangiare è molto curato: «Ciascun piatto, eccelso, è superato da quello che segue», sostiene liricamente Gino Veronelli; «la cucina è dotata di una forza vitale accuratamente bilanciata dalla delicatezza e dalla grazia», scrive Antonio Piccinardi. L'Espresso parla di «piatti di soave semplicità e di straordinaria personalità». Il prezzo, naturalmente, è adeguato a tanta fama: 100, anche 150 mila lire senza vini.

La guida delle guide

Come facciamo da alcuni anni, mettendo insieme i voti delle guide gastronomiche — con comparazioni, tentando equivalenze e tirando somme — abbiamo individuato quelli che secondo i critici sarebbero i migliori sessanta ristoranti d'Italia. E' una classifica, naturalmente, che va presa con le molle: molti ottimi ristoranti, per una ragione o per l'altra, ne sono purtroppo esclusi; an-

che i critici sbagliano, talvolta sbagliano persino in buona fede.

Le guide, quest'anno, sono aumentate: alla Michelin, all'Espresso e al Veronelli si sono aggiunte — su area nazionale — la guida di «Bell'Italia», curata con grande intelligenza da Antonio Piccinardi, e la guida Pirelli, che sta tentando di diventare un punto di riferimento oltre che per il turismo, anche per la gastronomia. Abbiamo fatto i nostri calcoli sulle tre prime guide, e abbiamo preso in considerazione soltanto ristoranti votati (e non semplicemente segnalati) da tutti e cinque questi manuali; i voti di Piccinardi e della Pirelli (nell'ordine) sono indicazioni che utilizziamo per perfezionare la graduatoria.

Trionfo (e balzo al vertice) dell'«Antica Osteria dei Santin» a parte, le novità non sono molte, ma di peso. Non può essere incluso nel nostro elenco il grande Gualtiero Marchesi, perché Veronelli continua a ignorarlo (e anche L'Espresso non gli dà il massimo dei suoi voti); scende di qualche posto il «San Domenico» di Imola perché la Michelin lo ha punito togliendogli una delle due stelle che aveva fino all'anno scorso. Altri grandi ristoranti che da qualche critico sono riconosciuti al massimo non entrano in elenco perché altri li ignorano: è il caso del «Griso» di Malgrate (Como), che ha ottenuto quest'anno due «stelle» Michelin, ma appena 17/20 dall'Espresso ed è ignorato da Veronelli. E' il caso anche di «Vissani» di Baschi (Terni) e del «Gallura» di Olbia, che per Veronelli sono al «sole», ma non figurano sulle pagine della Michelin.

Piazze d'onore immutate

La bella Annie Feolde dell'«Enoteca Pinchiorri» di Firenze ha mantenuto tutti i bellissimi voti che l'anno scorso l'avevano fatta eleggere regina delle buone tavole italiane, ma ciò non è bastato a impedire ai Santin di scavalcarla, lasciandola al secondo posto. Terzo assoluto è anche quest'anno «Guido» di Costigliole d'Asti, al quale soltanto una certa testardaggine della guida dell'Espresso impedisce di essere al vertice assoluto: non gli viene dato il massimo dei voti (però

18,5/20), perché nella sua cucina non figura il pesce di mare (criterio a parer nostro discutibile, visto che Guido e Lidia Alciati sono fedeli alla cucina del Piemonte, che di mare prevede appena le acciughe sotto sale). A Guido, tuttavia, proprio quest'anno la stessa guida dell'Espresso ha attribuito il premio Martini per la «miglior cantina dell'anno»: è un grande riconoscimento, che se non si traduce in voti, certamente vale in prestigio.

Salgono in classifica (ormai al quarto posto) il «Sorriso» di Soriso (Novara), dove Luisa e

RISTORANTE/COMUNE/PROVINCIA	MICHELIN	ESPRESSO	VERONELLI	PIRELLI	BELL'ITALIA	TOTALE
ANTICA OSTERIA, Cassinetta Lug.	MI ***	19,5	«Sole»	eee	30	59,5
ENOTECA PINCHIORRI, Firenze	**	19,5	«Sole»	eee	30	58,5
DA GUIDO, Costigliole d'Asti	AT **	18,5	«Sole»	eee	30	57,5
DAL PESCATORE, Canneto s/O.	MN **	18,5	3 cappelli	eee	29	56,5
AL SORRISO, Soriso	NO **	18,5	3 cappelli	ee	29	56,5
AL RODODENDRO, Boves	CN **	18,5	3 cappelli	ee	28	56,5
LA SCALETTA, Milano	*	18,5	«Sole»	ee	28	56,5
SAN DOMENICO, Imola	BO *	19	3 cappelli	eee	28	56
AIMO E NADIA, Milano	**	18	3 cappelli	ee	29	56
DON ALFONSO, S. Agata	NA *	18	«Sole»	e	28	56
PARACUCCHI, Argegna	SP *	18,5	3 cappelli	ee	29	55,5
LA FRASCA, Castrocaro Terme	FO **	18,5	2 cappelli	eee	28	55,5
DEL SOLE, Ranco	VA **	18,5	2 cappelli	eee	28	55,5
AL BERSAGLIERE, Goito	MN *	18,5	3 cappelli	ee	28	55,5
GAMBERO ROSSO, S. Vincenzo	LI *	18,5	3 cappelli	ee	28	55,5
JARDIN HOTEL BYRON, Roma	**	18,5	2 cappelli	eee	27	55,5
PALMA, Alassio	SV *	18	«Cuore»	ee	25	55,5
TRIGABOLO, Argenta	FE *	19	2 cappelli	e	27	55
AMBASCIATA, Quistello	MN *	18	3 cappelli	e	27	55
PIANETA TERRA, Roma	*	17,5	«Cuore»	e	27	55
GENER NEUV, Asti	*	17,5	«Cuore»	e	26	55
GENZIANA, Val d'Ultimo	BZ *	17	«Sole»	e	25	55
CAVALLO BIANCO, Aosta	**	17,5	2 cappelli	eee	29	54,5
OSTERIA DEL TEATRO, Piacenza	*	18,5	2 cappelli	ee	28	54,5
EMILIANO, Stresa	NO *	18	2 cappelli	eee	28	54
ROMANO, Viareggio	LU *	18	2 cappelli	ee	28	54
VECCHIA LUGANA, Sirmione	BS *	17	3 cappelli	eee	28	54
CIARLA, Roma	*	18	2 cappelli	e	27	54
LOCANDA COLONNA, Tossignano	BO *	18	2 cappelli	e	26	54
IL SOLE, Maleo	MI *	16,5	3 cappelli	e	29	53,5
DOLADA, Pieve d'Alpago	BL *	17,5	2 cappelli	e	28	53,5
CARMAGNOLE, Carmagnola	TO *	17,5	2 cappelli	ee	26	53,5
VECCHIA LANTERNA, Torino	*	18,5	1 cappello	ee	26	53,5
BOSCHETTI, Tricesimo	UD *	17	2 cappelli	ee	28	53
BALZI ROSSI, Ventimiglia	IM *	17	2 cappelli	e	28	53
IL DESCO, Verona	*	18	1 cappello	e	28	53
CA' PEO, Leivi	GE *	17	2 cappelli	ee	27	53
FULMINE, Trescore C.	CR *	17	2 cappelli	e	27	53
SAMBUCO, P. Garibaldi	FE *	17	2 cappelli	e	26	53
LE ARCHE, Verona	*	18	1 cappello	ee	25	53
FLORA, Merano	BZ *	17	2 cappelli	e	25	53
FINI, Modena	**	17	1 cappello	eee	24	53
ALBERTO, Messina	*	18	1 cappello	e	24	53
PAOLO TEVERINI, Bagno di Romagna	FO *	17	2 cappelli	e	24	53
FELICIN, Monforte	CN *	16,5	2 cappelli	e	26	52,5
ANDREA, Merano	BZ *	17	1 cappello	e	28	52
AMELIA, Mestre	VE *	17	1 cappello	ee	27	52
ANGELO, Bergamo	*	17	1 cappello	e	27	52
CERESOLE, Cremona	*	17	1 cappello	e	27	52
TORTUGA, Gargnano	BS *	16	2 cappelli	e	26	52
DUE LAMPIONI, Torino	*	17	1 cappello	e	26	52
PENATI, Viganò B.	CO *	16,5	1 cappello	ee	27	51,5
CHARLESTON, Palermo	*	16	1 cappello	e	27	51
CINZIANELLA, Corgeno di Vergiate	VA *	16	1 cappello	ee	26	51
PIRANA, Prato	FI *	16	1 cappello	e	25	51
PINOCCHIO, Borgomanero	NO *	16	1 cappello	ee	24	51
VILLA AMALIA, Falconara	AN *	15	2 cappelli	ee	24	51
DA BEPPE, Penango	AT *	16	1 cappello	e	24	51
VECCHI MACELLI, Pisa	*	16	1 cappello	e	24	51
AQUILA NIGRA, Mantova	*	16	1 cappello	e	24	51

NOTA — Salvo errori (che possono essere dovuti alla complicazione di lettura di certe guide), sono presi in considerazione soltanto i ristoranti segnalati e votati da tutte le guide. Ai fini della classifica, però, sono stati presi in considerazione soltanto i voti delle guide Michelin, Espresso e Veronelli. Per rendere confrontabili e sommati, le diverse valutazioni sono state trasformate in «ventesimi» secondo il seguente arbitrario criterio:

1) Le votazioni della guida Michelin sono in «stelle»: 3 stelle = 20/20; 2 stelle = 19/20; 1 stella = 18/20.

2) Le votazioni della guida dell'Espresso sono già date in «ventesimi».

3) Le votazioni di Veronelli sono espresse con simboli o «cappelli da cuoco»: il «Sole» = 20/20; il «Cuore» = 19,5/20; 3 cappelli = 19/20; 2 cappelli = 18/20; 1 cappello = 17/20.

I voti della guida Bell'Italia (in trentesimi) e quelli della guida Pirelli (da uno a tre cappelli d'eccellenza) sono stati utilizzati nei casi di spareggio.

I migliori ristoranti d'Italia

Angelo Valazza fanno meraviglie in cucina, e la «Scaletta», oggi primo ristorante di Milano (secondo i critici: che non amano tutti Gualtiero Marchesi). Tengono solidamente punti e graduatoria il «Pescatore» di Canneto sull'Oglio (Mantova) e Mary Barale al «Rododendro» di Boves (Cuneo).

I locali emergenti

Ci sembra giusto segnalare gli altri locali in crescita che avanzano nella classifica dei 60 migliori ristoranti italiani: il «Jardin» dell'Hotel Byron di Roma, il «Palma» di Alassio, il «Trigabolo» di Argenta (Ferrara), il «Gener Neuv» di Asti, l'«Emiliano» di Stresa, il «Romano» di Viareggio, la «Vecchia Lugana» di Sirmione, la «Locanda Colonna» di Tossignano (Bologna), il «Sole» di Maleo, le «Carmagnole» di Carmagnola, il «Desco» di Verona, «Ca' Pao» di Leivi (Genova), il «Sambuco» di Porto Garibaldi (Ferrara), le «Arche» di Verona, «Finì» di Modena, «Alberto» di Messina, «Paolo Teverini» di Bagno di Romagna, «Felicin» di Monforte d'Alba, «L'Angelo» di Bergamo.

Se non abbiamo sbagliato i nostri complicati calcoli, per un soffio (o perché manca la valutazione di una delle cinque guide), non entrano per ora fra i primi sessanta il «Bacco» di Barletta, «Vittorio» di Bergamo, il «Cascinale Nuovo» di Isola d'Asti (fresco di una «stella» Michelin), la «Contea» di Neive (Cuneo), la «Smarrita» di Torino, «Alia» di Castrovillari e qualche altro conosciuto e ottimo ristorante, dove certo val la pena di andare. Rispetto alla classifica dell'anno scorso hanno invece perso qualche frazione di punto il «Charleston» di Palermo, il «Balzi Rossi» di Ventimiglia (Imperia) e l'«Osteria del Teatro» di Piacenza.

Leader lombardi e piemontesi

Quale è la regione italiana in cui si mangia meglio? Difficile rispondere, perché la vera buona cucina si giudica, secondo noi, dai medi e piccoli ristoranti più che dai «grandi». Comunque, secondo la classifica delle guide, fra i primi sei ri-

Marche, Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata, Calabria e Sardegna, a conferma che secondo le guide si continua a mangiare meglio nel Nord (e nel Centro) che nel Sud della nostra penisola.

I 37 vini eccezionali

All'abbondante produzione di guide gastronomiche, quest'anno corrisponde una certa penuria di guide enologiche. Non si è vista ancora la guida delle Cantine di Veronelli, sul mercato c'è soltanto il «Vini d'Italia 1990» edito dal Gambero Rosso per l'Arcigola. Vengono segnalati tremila vini di 735 produttori: a 37 di questi vini vengono assegnati «tre bicchieri», il che significa che nelle votazioni d'assaggio hanno riportato giudizi superiori ai 90/100, cioè sono prossimi alla perfezione.

Questi i vini giudicati eccezionali: tre Barbareschi (Bricco Asili 1986 di Ceretto, Gaiun 85 di De Gresy e Sorì Tildin 86 di Gaja); dieci Baroli (Collina Rionda 1982 di Bruno Giacosa, 85 di Bartolo Mascarello, 85 di Giacomo Conterno, Bussia 85 di Aldo Conterno, Ciabot Mentin 85 di Clerico, Cannubi Boschis 85 di Luciano Sandrone, Cannubi 85 di Paolo Scavino, Cannubi 85 di Prunotto, Bussia 85 di Sebaste e Rocche 85 di Vietti).

Inoltre: un solo Brunello di Montalcino (annata 1983 dell'azienda Case Basse); il Cappelletto 86 dell'azienda Isole e Olena; quattro Chianti classici (Vigna Sorbo 85 di Fontodi, Rancia riserva 85 di Felsina, riserva 85 delle Vecchie terre di Montefili e Bellavista 86 della Fattoria di Ama); un vino siciliano (Duca Enrico 85 di Salaparuta); il Franciacorta spumante crémant della Cà del Bosco; lo spumante Giulio Ferrarini 82, le Pergole Torte 86 di Monte Vertine; il Moscato Bricco Quaglia 88 di Rivetti; il Recioto dei Capitelli 87 di Roberto Anselmi; il Sammarco 85 del Castello dei Rampolla; il Sassicaia 85; tre Sauvignon (Lehenhof 88 di Lagered, del Collio 88 di Piuati e del Collio 88 di Venica); il Terre Alte 88 di Livio Felluga; il Tignanello 85 di Antinori; il Tocai friulano 88 di Schioetto; il Vermentino Tuvaes 88 di Giovannino Cherchi; il Vigna Larigi 86 di Elio Altare; il Vignale Nobile di Montepulciano riserva 85 di Avignonesi e il Vintage Tunina 88 di Jermann.

Di vini eccellenti, naturalmente, ce ne sono molti altri: così come cresce e migliora la ristorazione, aumenta anche la qualità della nostra produzione vinicola. In Italia, oggi, è possibile mangiare e bere bene.

Ecco le indicazioni bibliografiche delle guide gastronomiche segnalate:

«Michelin 1990», 710 pagine con cartine, 29 mila lire;

«Guida d'Italia 1990», Editrice L'Espresso, 871 pagine più cartina, 29 mila lire;

«I ristoranti di Veronelli», Fortune-Mondadori, 576 pagine più cartina, 25 mila lire;

«I ristoranti di Bell'Italia», a cura di Antonio Piccinardi, Giorgio Mondadori, 576 pagine, 25 mila lire;

«La Guida Pirelli 1990», Vega editore, 674 pagine, 40 mila lire;

«Vini d'Italia 1990», Arcigola-Gambero Rosso, 488 pagine, 39 mila lire.

Sandro Doglio

storanti italiani, tre sono piemontesi. Considerando invece i sessanta ristoranti dell'elenco, la Lombardia è in testa con 16 locali (2 a Milano), seguita dal Piemonte con 11 (2 a Torino): la «Vecchia Lanterna» di Zanetti e i «Due Lampioni» di Bagatin, finalmente registrati in classifica).

Seguono, nell'ordine: Emilia (8 ristoranti); Toscana (5); Liguria (4); Veneto, Lazio e Trentino-Alto Adige (3 ciascuno); Friuli-Venezia Giulia e Sicilia (2); Valle d'Aosta, Campania e Marche (1). Non figurano nell'elenco ristoranti di Umbria,