

Da Milano alla Sicilia, passando per l'eccentrico ristorante arabo di Roma, alla scoperta di uomini che con tenacia ed entusiasmo si dedicano alla cucina. E offrono piacevoli sorprese ai propri clienti.

di Giorgio Mistretta

LIGURIA

Trattoria dei Pescatori

via dei Pescatori 7 r - Genova

tel. 010/546510 - Chiuso la domenica

Ferie dal 15/8 al 15/9

Prezzo medio L. 40.000

Carte di credito: Eurocard, Mastercard, Visa, C.Si

Il posto. Era, ed è, una vecchia osteria su un lato di una vecchia casa di pescatori. Un tempo di fronte c'era soltanto il mare della Foce. Poi hanno costruito la Fiera del Mare e la Sopraelevata che scavalca la Genova portuale. L'osteria è sotto la prima arcata della strada. Bisogna voltare a destra immediatamente prima dell'imbocco della Sopraelevata. Pochi tavoli, in una saletta divertente recuperata con elementi prefabbricati, bene arredata.

La cucina. C'è aria di progresso costante, ricerca attenta di prodotti genuini, curiosità per l'evolversi della ristorazione. Fausto Donati con la moglie Graziella e i suoceri Maria e Mario Razzetto hanno rilanciato intelligentemente il piccolo locale.

Nessun volo di fantasia, soltanto cucina genovese classica, tutta di pesce con le poche cose «terragne» che non si possono dimenticare. Insalata di polipo, frutti di mare, pesce spada affumicato, mosciamme di tonno per cominciare, poi scelte fra ravioli di branzino, trenette al pesto con le patate e i fagiolini; il venerdì stoccafisso accomodato, in stagione frittelle e ministra di bricchetti, e saporite grigliate miste. I posti sono limitati, è dunque indispensabile prenotare, soprattutto la sera.

La cantina. Fausto Donati sta guardandosi attorno. La lista dei vini è ancora lontana dall'essere completa, ma la ricerca prosegue e, a poco a poco, le etichette giuste arrivano. Ci son già, per esempio, il Pigato e il Vermentino di Lupi, araldi di una schiera di bottiglie di classe scelta fra tutto quanto c'è di meglio nella produzione ligure e piemontese.

Nonostante gli anni (è aperto dal 1939) il posto è giovane, destinato a crescere, merita tutta l'attenzione e la fiducia.

LIGURIA

Le fate

via Ruspoli 31 r - Genova

tel. 010/546402

Chiuso sabato a mezz. e domenica - Ferie in agosto

Prezzo medio L. 70.000

Carte di credito: CartaSi, Diners

Il posto. Dopo una gestione sfortunata questo recente ristorante genovese è passato di mano e ha ritrovato verve e professionalità. I nuovi proprietari sono Maurizio Tavella e Graziella Moglia, arrivati da una precedente esperienza in quel di Busalla. Il locale è quello di sempre, 40 posti (prenotare), arredi semplici e piacevoli.

La cucina. Una sorpresa: di ravioli genovesi ce ne sono tanti, qui trovate praticamente quelli che mangiava Niccolò Paganini. La ricetta è stata trovata da uno storico americano in un carteggio tra il violinista e il suo avvocato Luigi Germin. Il ripieno, calcolato in libbre genovesi dell'epoca, è stato rielaborato con la maggior fedeltà possibile e il risultato è molto interessante. Fra gli antipasti va segnalata una delizia, il bocconcino di acciughe in crosta, fra gli altri piatti i ravioli di branzino in salsa di gallinella, i pansotti di ricotta, molti pesci e alcune ottime carni.

La cantina. L'offerta è molto ampia, va da rari cru di Liguria ad altrettanto preziosi vini francesi, per non parlare dei liquori. Assaggiare tra i vini rossi la Granaccia di Quiliano prodotta da Stefano Pessano, il Vermentino del Colle dei Bardellini, lo stupendo Mas du Domas Gassac di Beppe Mongiardino che assicura anche la presenza del Clos des Goisses di Philipponnat.



LIGURIA

Giannino

lungomare Trento e Trieste 23 - Sanremo (IM)

tel. 0184/70843

Chiuso domenica e lunedì a mezzogiorno

Prezzo medio L. 90.000

Carte di credito: Am. Expr., B.A., D.C., Eu.

Il posto. Nell'area del porto di Sanremo, con buone possibilità di parcheggio nelle vicinanze. Giannino è ormai da anni uno dei capisaldi della gastronomia rivierasca. I proprietari, Anna Tiburzio e il marito Giuseppe Gasparini, curano una cucina soprattutto marinara, ma con notevoli estensioni sulle carni e sui vegetali. L'ambiente è molto elegante e il limitato numero di posti consiglia la prenotazione.

La cucina. Gli appassionati di cucina ligure hanno la sorpresa di trovare il venerdì e il sabato un cappon magro fatto a regola d'arte. Questo antico piatto genovese, di lunghissima preparazione, è diventato sempre più raro: pesci assortiti e verdure, cucinati e conditi ognuno separatamente, contribuiscono a formare la piramide che una morbidissima salsa lega in modo determinante.

Quanto agli altri piatti, hanno nella qualità dei prodotti il loro primo segreto: capesante e s pioline ripiene gratinate, zuppetta di frutti di mare, tagliolini al sugo di triglia, frittelle e grigliate miste di grandissimo livello, e, per chi non ama i cibi marinari, paste diverse, coniglio alla ligure, funghi in vari modi. In inverno è particolarmente consigliabile l'assaggio di un singolarissimo formaggio al miele e noci. Grande scelta di dolci, di gelati e di sorbetti.

La cantina. La lista dei vini è preparata con grande cura e competenza. L'offerta spazia da una buona selezione ligure a una più estesa scelta di etichette non solo nazionali, ma anche francesi.

Tra i vini locali è da segnalare l'eccellente Pigato dei Massaretti di Bice e Agostino Parodi, quindi tutta la pregevole serie di Ca' del Bosco, il Breganze di Breganze di Maculan e la selezione trentina di Pojer e Sandri.

RICEVUTA IL

26 MAR. 1990

LIGURIA

Bruciaboschi

via Mignone 8 - loc. S. Desiderio (GE)

tel. 010/3450302

Chiuso dom. sera e lun. - Ferie in agosto

Prezzo medio L. 40.000

Carte di credito: American Express

Il posto. È la Liguria vera e genuina, quella interna, nascosta fra le prime montagne. Il mare si vede, ma intorno sono boschi di castagne e poche case contadine. La trattoria esiste dal 1862, fondata da Giobatta Peirano. Il Bruciaboschi era lui, non perché fosse un piromane, ma perché così dicono in Liguria di un tipo sbarazzino e con tanta voglia di fare da esser capace, appunto, di bruciare i boschi. La trattoria, un po' ampliata, è sempre quella, semplice e cordiale.

La cucina. Alla guida, oggi, c'è Gemma, nipote del Bruciaboschi, con il marito Ernesto Sciacaluga e le figlie Mariangela e Ada. Il marito della prima, Alessandro Cosio, è in cucina con il figlio Matteo.

Stupendi ripieni liguri, verdure d'ogni genere, seguiti da lasagne di farina di castagne conditi con un pesto in cui il latte cagliato sostituisce il pecorino. Fra gli altri primi si raccomandano i ravioli di fonduta, i cappellacci di melanzane, le caramelle di asparagi e gli splendidi ravioli farciti con funghi porcini. Fra le pietanze non bisogna dimenticare assolutamente il fritto misto di verdure, una delle più grandi portate della cucina ligure. Al dessert cedere di fronte al gelato di marroni con crema gianduia.

La cantina. Appassionata e attenta ricerca del sommelier Virginio Pastorino tra i vigneti di Liguria. Etichette sovrane sono il Vermentino di Verici di Bisson, la rara Granaccia di Quiliano di Turco, il Rossese e l'Ormeasco in barrique, Le Braie di Lupi, il Pigato dei Massaretti.



TOSCANA DEL BOSCO

Pier Angelo

viale IV Novembre 99 - Montecatini Terme (PT)

tel. 0572/771552 - Chiuso domenica

Ferie: due settimane in agosto

Menu degustazione da 45.000 a 65.000 lire

Carte di credito: tutte



Il posto. Ricciardo Pucci, uno dei pochi «grandi» dell'hôtellerie montecatinese (il Pace e il Croce di Malta), ha scoperto Pier Angelo Barontini in un paesino tra Pistoia e Prato e l'ha convinto a metter su bottega in uno degli angoli più tranquilli di Montecatini. È nato così il *Pier Angelo*, in una villa nel verde, sale ovattate, atmosfera anni Venti, musica in sottofondo, splendide vetrate, molto spazio e privacy garantita per un numero limitato di clienti.

La cucina. Barontini è cuoco per passione profonda e naturale istinto. Arriva dallo sport, è stato anche allenatore nazionale di basket, ma ha studiato i classici della cucina, ha fatto esperienze in giro. A Castiglioncello ha incontrato una bella turista inglese, Roxana, e l'ha sposata. Roxana in cucina ha imparato a creare meravigliosi dolci. I menu importanti sono tre, la «Tradizione rivisitata», la carne e il pesce del giorno. Molte le novità: il delicatissimo guazzetto di frutti di mare allo zafferano appoggiato sulla fetunta, i cinque assaggi della Civiltà del maiale, le lasagnette al ragù d'agnello, i ravioli di fagioli, il fritto croccante di carne in pastella.

La cantina. Nella lista sono presenti tutte le etichette importanti della produzione italiana, con qualche scoperta personale del patron che ama andare a caccia di bottiglie particolari. Si segnalano, quindi, i vini di pianura del friulano Stelio Gallo, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Pinot Grigio e un magico Verdicchio marchigiano di Villa Bucci, firmato Giorgio Grai.

LAZIO

Taverna Negma

Borgo Vittorio 92 - Roma

tel. 06/6565143

Chiuso martedì - Ferie in agosto

Prezzo medio L. 35.000

Carte di credito: Am. Expr., Diners

Il posto. La taverna è in una delle zone più tipiche di Roma, piuttosto piccola, arredata semplicemente e con un'atmosfera sul tipo colonial-italico d'altri tempi.

È probabilmente il miglior posto della capitale per mangiare alla maniera araba, ma non cercate turbanti e djellabah. I proprietari sono due simpatici fratelli napoletani, si chiamano Pepe, e cercano di fare al meglio il loro difficile mestiere. Ci riescono in realtà piuttosto bene, e il locale è in costante progressione.

La cucina. Potete assaggiare il merguez, delicata e saporita salsiccia di agnello che può esser fatta alla brace o in tegame o in umido. Qui la propongono anche con il cuscus che ha altre presentazioni, con il pollo, il montone, la kafta (polpette di manzo e agnello) o con la cernia (ma soltanto il mercoledì e venerdì). Sono da assaggiare anche l'antipasto misto che unisce bamia, tehina, dolmades, polpettine con cuscus, abbacchio e pinoli ed altre prelibatezze della cucina della mezzaluna.

Viene preparato in casa anche il pane arabo, morbido, sottile, magnificamente adatto a raccogliere le salse e tutta la nutrita serie di divertenti e insoliti sapori. A conclusione di pranzo lasciatevi andare al dolce. In questo campo, tranne la torta Sacher, gli arabi hanno inventato praticamente tutto e qui ci si mantiene fedeli alla tradizione, con bocconcini degni del Solimano.

La cantina. Non aspettatevi meraviglie, non vi sarebbe nemmeno la ragione. A rigor di logica il vino dalla mensa araba dovrebbe essere severamente bandito, secondo i dettami dell'Islam. Qui si fa uno strappo alla regola e vi propongo alcuni vini di non clamorosa estrazione ma ben scelti e adatti alla cucina.

Non essendovi grandi carni, né intingoli particolarmente complessi, va benissimo quello che passa la casa, a cominciare da qualche rosato cordiale e di buona beva.

VIAGGIO IN ITALIA

LOMBARDIA

Il Grissino

via G.B. Tiepolo 54 - Milano - tel. 02/730392

Chiuso domenica sera e lunedì

Ferie dal 23/12 all'1/1 e in agosto

Prezzo medio L. 60.000

Carte di credito: Visa

Il posto. È nei quartieri borghesi e tranquilli di Città Studi, in quel pezzo di Milano che va verso l'aeroporto di Linate. Il locale, pur grande, è frequentatissimo e la prenotazione consigliabile. **Il Grissino** è sempre stato caro ai milanesi per la ricchezza e la qualità dei suoi piatti di pesce, e per la sontuosa conclusione di ogni pranzo, siglato da fantasiosi gelati foggianti all'istante in forma di rosa o di gladiolo.

La cucina. Un recente cambio di gestione aveva impensierito in un primo tempo gli affezionati frequentatori del locale. Ma Luciano Bonfigli e Cosimo Santobuono, i nuovi proprietari, non hanno deluso. Si sono immediatamente buttati con entusiasmo nel lavoro e non soltanto hanno continuato a creare i loro bravi fiori di gelato per la gioia dei clienti, ma hanno anche arricchito il repertorio della cucina con nuove idee. Si comincia invariabilmente con una serie di antipasti assortiti che può limitarsi a tre o quattro assaggi o allargarsi ad esperimenti più ampi: gamberetti con rucola, scampi con fagioli cannellini alla maniera versiliese, pesce spada o salmone marinato, seppioline in insalata con pinoli e carciofi sono solo alcuni degli esempi ai quali può aggiungersi - non per nulla siamo in un ristorante toscano - una porzione di panzanella o una classica *fettunta* di pane casereccio. Vasta l'offerta dei primi: paste d'ogni tipo ai frutti di mare, o con intingoli di pesce, risotti al nero di seppia o con altri sapori marinari. Qualche buon fritto tra i secondi, ma, soprattutto, la splendida serie di grigliate miste.

La cantina. Prevalgono, in una lista dei vini non eccessivamente ricca, tutti i bianchi possibili ad accompagnare il pesce. In particolare vi è una buona scelta di Tocai, Sauvignon, Chardonnay e Pinot di buone cantine friulane.

LOMBARDIA

Piccolo Teatro fuori porta

viale Pasubio 8 - Milano

tel. 02/6572105

Chiuso la domenica - Ferie in agosto

Prezzo medio L. 50.000

Carte di credito: Am. Ex., C.Si, Din., Visa

Il posto. Quasi a metà tra Porta Volta e Porta Garibaldi, a pochi passi dal teatro Smeraldo, è l'ultima novità della ristorazione milanese, inaugurata alla fine di novembre. Il locale, sull'angolo con la via Bonnet, ha un caldo arredamento, specchiere e una notevole collezione di locandine teatrali della prima metà del secolo.

La cucina. Sotto il governo di Alba Sassi, moglie di Elio, e di Pinuccio Moro, il *Piccolo Teatro fuori porta* propone agli ospiti una cucina milanese di stretta osservanza. Bresaola, prosciutto e ottimi pâté per cominciare, un perfetto risotto al salto, oppure un risotto classico con lo zafferano con alternative di altri risotti di paste ai ragù di verdure, minestrone e zuppe. Tra le pietanze giganteggia la costoletta impanata alla milanese, ma vengono proposti anche asparagi o carciofi, tagliata di manzo alla rucola e, probabile velato omaggio ai trascorsi lombardo-veneti, un ottimo e austro-ungarico gulash con patate.

La cantina. La lista naviga a mezzo tra Lombardia e Piemonte con digressioni misurate in Veneto e in Friuli. Qualche buona Bonarda o Croatina dell'Oltrepò pavese, ed anche ottimi

bianchi di varia origine. La cucina milanese, piuttosto sapida, chiama a gran voce vini rossi giovani ma di buona struttura: perla fra le perle, in questo caso, il Dolcetto del giovane Voerzio, un produttore langarolo che fa sempre parlare di sé.



LOMBARDIA

Ristorante Nizzoli

via Garibaldi 10 - Villastrada (MN)

tel. 0375/89150

Chiuso mercoledì - Ferie 1/15 novembre

Prezzo medio L. 45.000

Carte di credito: American Express



Il posto. Villastrada è al centro del triangolo Mantova-Reggio Emilia-Parma, nel cuore della Bassa mantovana accanto al Po e a poca distanza da Sabbioneta, Suzzara e Luzzara. Ci si arriva facilmente dal casello di Parma dell'Autosole verso Viadana. Arneo Nizzoli governa con tutta la famiglia il ristorante da un quarto di secolo.

La cucina. Rane e lumache prima di tutto. Almeno dieci antipasti diversi, e primi piatti e pietanze in una sinfonia di sapori che è anche esaltazione della cucina di una Lombardia quasi sconosciuta, tutta da scoprire. Il Piatto del Buon Ricordo è costituito da lumache alla mantovana, rosolate in burro e lardo con cipolla, aglio, prezzemolo e altri odori, cui si aggiungono pomodori e spezie per una cottura di qualche ora. Prima però ci sono gli antipasti: lumache fritte, alla salvia, tortino o polpettine di rane. E i primi piatti: spaghetti con le lumache, da ordinare il giorno prima perché impastano la farina con lumache tritate, risotto o zuppa di rane e così via. C'è anche una completa e ricca cucina mantovana classica. Al dessert un dolce singolare: la torta di tagliatelle, con cioccolato e mandorle.

La cantina. Con rane e lumache Rino Nizzoli, sommelier, suggerisce i bianchi friulani di Mario Schiopetto, un perfetto Soave di Pieropan, un raro Lambrusco delle Cantine Miglioli.

RISTORANTI	Accademia della cucina max 20	Bell'Italia max 20	Espresso max 20	Michelin max 20	Pirelli max 20	Veronelli max 20	Totale max 120
9 ^o AL BERSAGLIERE , Goito (Mn), via Statale Goitese 260, tel. 0376/60007. Chiuso lunedì e martedì a mezzogiorno. Consigliabile prenotare. Prezzo medio L. 70.000. Cucina regionale e creativa. Specialità: risotto con tinca.	20	18	18,5	18	19	19	112,5
9 ^o AL RODODENDRO , Boves (Cn), frazione S. Giacomo, tel. 0171/680372. Chiuso domenica sera, lunedì, martedì a mezzogiorno. Indispensabile prenotare. Prezzo medio L. 90.000. Cucina classica e creativa. Specialità: filetto di bue all'agrodolce.	20	18	18,5	19	19	18	112,5
9 ^o DEL SOLE , Ranco (Va), piazza Venezia 5, tel. 0331/976507. Chiuso lunedì sera e martedì. Necessario prenotare. Prezzo medio L. 90.000. Cucina tradizionale e creativa. Specialità: storione laccato al vino rosso.	20	18	18,5	19	20	17	112,5
9 ^o GAMBIERO ROSSO , San Vincenzo (Li), piazza della Vittoria 13, tel. 0565/701021. Chiuso martedì. Necessario prenotare. Prezzo medio L. 85.000. Cucina creativa. Specialità: agnolotti di formaggio alla crema di astice.	20	18	18,5	18	19	19	112,5
9 ^o PARACUCCHI-LOCANDA DELL'ANGELO , Ameglia (Sp), viale XXV Aprile (tra Sarzana e Marinella), tel. 0187/64391. Sempre aperto (a parte le ferie). Consigliabile prenotare. Prezzo medio L. 80.000. Cucina creativa. Specialità: salmone farcito di branzino e salsa ai finocchi.	20	19	18,5	18	19	18	112,5
9 ^o RELAIS LE JARDIN , dell'Hotel Byron, Roma, via De Notaris 5, tel. 06/3613041. Chiuso domenica. Necessario prenotare. Prezzo medio L. 110.000. Cucina classica e creativa. Specialità: sfogliatina di quaglie con porcini.	20	17	18,5	19	20	18	112,5
15 ^o LA SCALETTA , Milano, p.za Stazione Genova 3, tel. 02/58100290. Chiuso domenica e lunedì. Indispensabile prenotare. Prezzo medio L. 90.000. Cucina creativa. Specialità: agnello alla crema d'aglio.	18	18	18,5	18	19	20	111,5
16 ^o EMILIANO , Stresa (No), corso Italia 52, tel. 0323/31396. Chiuso martedì. Consigliabile prenotare. Prezzo medio L. 90.000. Cucina regionale creativa. Specialità: piccione glassato all'aceto balsamico.	19	18	18	18	20	18	111
17 ^o ANTICA OSTERIA DEL TEATRO , Piacenza, via Verdi 16, tel. 0523/23777. Chiuso domenica sera e lunedì. Consigliabile prenotare. Prezzo medio L. 75.000. Cucina tradizionale e creativa. Specialità: treccia di branzino, olio, pomodoro e sale grosso.	19	18	18,5	18	19	18	110,5
18 ^o IL TRIGABOLO , Argenta (Fe), piazza Garibaldi 4, tel. 0532/804121. Chiuso domenica sera e lunedì. Necessario prenotare. Prezzo medio L. 75.000. Cucina creativa. Specialità: lasagne croccanti con verdure in salsa di prosciutto.	19	17	19	18	18	18	109
18 ^o VECCHIA LUGANA , piazzale Vecchia Lugana 1, Lugana di Sirmione (Bs), tel. 030/919012. Chiuso lunedì sera e martedì. Prezzo medio L. 65.000. Cucina regionale e creativa. Specialità: luccio alla pescatora.	18	18	17	18	20	18	109
20 ^o DOLADA , Pieve d'Alpago (Bl), loc. Plois, via Dolada 9, tel. 0437/479141. Chiuso lunedì. Consigliabile prenotare. Prezzo medio L. 55.000. Cucina regionale e tradizionale. Specialità: casunziei di patate e ricotta affumicata in casa.	20	18	17,5	18	18	17	108,5



Michelin. Le «mitiche» tre stelle della *Michelin Italia 1990* (L. 29.000) si sono posate quest'anno sull'Antica

Osteria del Ponte, che si affianca così a Gualtiero Marchesi. Gioie e dolori per molti ristoranti, anche notissimi. Così mentre il Griso di Malgrate (CO) acchiappa la seconda stella e conquistano la loro prima 23 locali (fra cui Cantuccio di Albavilla, CO e Alia di Castrovillari, CS), passano invece da due a una stella San Domenico di Imola, Antica Osteria del Teatro di Piacenza e Harry's Bar di Venezia, mentre il centenario Savini di Milano perde l'unica che gli era rimasta.



Pirelli. Sono 14 i ristoranti al vertice della *Guida Pirelli 1990* (Vega Editrice, L.

40.000), mentre altri 34 hanno sfiorato il massimo punteggio. L'esclusione più clamorosa (in assonanza, del resto, con la Michelin) è quella del ristorante Vissani che il noto critico gastronomico d'oltralpe Henri Gault ha definito come «il migliore e il più pazzo».



Veronelli. Sette «soli» a segnalare i primi della classe (Antica Osteria del Ponte, La Scaletta di Milano, Guido,

Enoteca Pinchiorri, Vissani, Don Alfonso e Gallura di Olbia) per un Gualtiero Marchesi clamorosamente escluso dalla guida più personale e umoralmente meditata che ci sia. *I Ristoranti di Veronelli* (Fortune Italia, L. 25.000) descrive sinteticamente oltre mille locali. Al libro è allegato un utile volumetto sull'accostamento fra cibo e vino.

LE TAVOLE ECCELLENTI DEGLI ANNI NOVANTA

Sstelle, soli, cappelli da cuoco, persino tempietti: ogni guida adotta simboli e voti differenti, e poiché quest'anno ne prendiamo in considerazione sei, il problema di rendere omogenei e dunque confrontabili i giudizi non è stato di agevole risoluzione. Seguendo un criterio non privo di qualche incongruenza (per altro inevitabile) si sono trasformate tutte le valutazioni in ventesimi, in maniera che il massimo punteggio teoricamente raggiungibile fosse 120. Ecco come si è proceduto.

L'Accademia italiana della cucina ha adottato come simbolo dei tempietti; da 1 (ristorante buono) fino a 5 (magnifico). Perciò 5 tempietti = 20; 4 tempietti = 19; fino a 1 tempietto = 16.

I ristoranti sono invece giudicati dalla guida di Bell'Italia in trentesimi. Non ci è parso arbitrario, nonostante l'imprecisione dell'equivalenza, stabilire l'uguaglianza: 30/30=20; 29/30=19; 28/30=18 e così via; anche perché, come si può notare nella classifica generale, i punteggi di fatto presi in considerazione, in questa guida, arrivano a 27 (per noi = 17). In pratica, tutta la scala dei valori di vertice è racchiusa in quattro punti.

L'Espresso giudica già in ventesimi e dunque non presenta problemi. È bene ricordare tuttavia che il massimo punteggio assegnato dalla guida si arresta a 19,5.

La Michelin giudica la buona cucina con le stelle; dunque 3 stelle = 20; 2 stelle = 19; 1 stella = 18. Pirelli, analogamente a Michelin, assegna 3 cappelli per l'eccellenza (=20); 2 (=19) e 1 (=18) per i gradini inferiori.

Veronelli, infine, assegna il suo sole come massimo punteggio (dunque =20); questo simbolo è

in pratica la coincidenza di cucina eccellente e di cantina eccellente (simboleggiate, rispettivamente, da tre cappelli e tre bottiglie). Scendendo, equivalente al «nostro» 19, possiamo trovare tre cappelli e due bottiglie o due cappelli e tre bottiglie.

18 punti equivalgono a due cappelli e due bottiglie; 17 a due

cappelli e una bottiglia (come nel caso del ristorante Dolada, al ventesimo posto della nostra classifica) o, viceversa, a un cappello e due bottiglie; e così via.

Un'ultima, forse ovvia, avvertenza: sono stati presi in considerazione solamente i ristoranti presenti in tutte e sei le guide. Ed ecco la superclassifica finale.

RISTORANTI	Accademia della cucina max 20	Bell'Italia max 20	Espresso max 20	Michelin max 20	Pirelli max 20	Veronelli max 20	Totale max 120
1° <u>ANTICA OSTERIA DEL PONTE</u> , Cassinetta di Lugagnano (Mi), piazza Negri 9, tel. 02/9420034. Chiuso domenica e lunedì. Indispensabile prenotare. Prezzo medio L. 110.000. Cucina creativa. Specialità: raviolo al foie gras e tartufo nero in consommé.	19	20	19,5	20	20	20	118,5
1° <u>ENOTECA PINCHIORRI</u> , Firenze, via Ghibellina 87, tel. 055/242777. Chiuso domenica e lunedì a mezzogiorno. Indispensabile prenotare. Prezzo medio L. 100.000. Cucina regionale e creativa. Specialità: spiedino di coda di rospo con pomodoro, pancetta e cipolle croccanti.	20	20	19,5	19	20	20	118,5
3° <u>DAL PESCATORE</u> , Canneto sull'Oglio (Mn), via Runate 13, tel. 0376/70304. Chiuso lunedì e martedì. Consigliabile prenotare. Prezzo medio L. 75.000. Cucina regionale e creativa. Specialità: sella d'agnello al Cabernet.	20	19	18,5	19	20	19	115,5
4° <u>AL SORRISO</u> , Soriso (No), via Roma 18, tel. 0322/983228. Chiuso lunedì e martedì a mezzogiorno. Consigliabile prenotare. Prezzo medio L. 90.000. Cucina creativa. Specialità: filetto di sanato con midollo e asparagi.	20	19	18,5	19	19	19	114,5
5° <u>AIMO ENADIA</u> , Milano, via Montecuccoli 6, tel. 02/416886. Chiuso sabato a mezzogiorno e domenica. Consigliabile prenotare. Prezzo medio L. 100.000. Cucina creativa. Specialità: alici ripiene di formaggi freschi e mentuccia.	20	19	18	19	19	19	114
5° <u>SAN DOMENICO</u> , Imola (Bo), via Gaspare Sacchi 1, tel. 0542/29000. Chiuso lunedì. Necessario prenotare. Prezzo medio L. 100.000. Cucina creativa. Specialità: uovo in raviolo con tartufo bianco.	20	18	19	18	20	19	114
7° <u>CAVALLO BIANCO</u> , Aosta, via Aubert 15, tel. 0165/362214. Chiuso domenica sera e lunedì. Indispensabile prenotare. Prezzo medio L. 90.000. Cucina regionale e creativa. Specialità: tortino di melanzane e astice con fonduta di pomodoro.	20	19	17,5	19	20	18	113,5
7° <u>LA FRASCA</u> , Castrocaro Terme (Fo), via Matteotti 34, tel. 0543/767471. Chiuso martedì. Consigliabile prenotare. Prezzo medio L. 70.000. Cucina regionale e creativa. Specialità: mezzelune di mare con melanzane e zucchine al timo.	20	18	18,5	19	20	18	113,5





di Gian Luca
Moncalvi
disegno di
Paolo Guidotti

Ristoranti VINCITORI E VINTI

La nostra superclassifica, basata sui giudizi «incrociati» di sei guide gastronomiche, promuove a pieni voti Antica Osteria del Ponte ed Enoteca Pinchiorri. E mette impietosamente fuori gioco Gualtierio Marchesi e Guido.

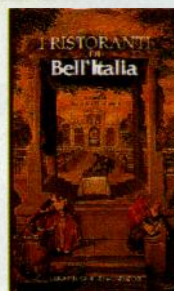
Qual è lo stato della ristorazione italiana? Eccellente, si direbbe, almeno a stare ai responsi delle guide gastronomiche. Che, con l'edizione '90, sono diventate addirittura sei. Alle guide dell'Espresso, Michelin, Pirelli e Veronelli, si aggiungono quella di Bell'Italia, nuova di zecca, e quella dell'Accademia italiana della cucina, già presente da tempo, ma che da quest'anno ha deciso di dare anche lei i voti ai ristoranti. Parliamo di eccellenza in rapporto ai vertici della ristorazione, costituito da locali di gran classe, ottima cucina e prezzi... adeguati. Discorso diverso si dovrebbe fare sulla ristorazione di livello medio-basso, dove, più sovente di una volta, s'incontrano cucine tanto pretenziose quanto cialtronesche. Volgiamo comunque gli occhi al cielo o meglio ai piatti e stupiamo le nostre papille gustative con il delizioso raviolo al foie gras dell'Antica Osteria del

Ponte di Cassinetta di Lugagnano o con lo spiedino di coda di rospo dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, meravigliose creazioni dei due ristoranti che stanno al vertice della nostra superclassifica, ottenuta «incrociando» i voti delle sei guide. Quest'anno le sorprese vengono però più dalle bocciature che dalle promozioni. Rimangono così esclusi ristoranti di gran nome come Marchesi (Milano), Guido (Costigliole d'Asti), Don Alfonso (Massalubrense, NA) e, come l'anno scorso, Vissani (Baschi, TR) e Gallura (Olbia, SS), cancellati o ignorati dall'una o dall'altra guida. Vediamo più da vicino le novità.



Accademia italiana della cucina. La Guida 1990 ai ristoranti d'Italia (Ideali-bri, L. 30.000),

compilata dagli accademici di tutte le zone italiane e coordinata dal segretario Franco Marengi, fornisce le più caratteristiche ricette regionali, elenca i vini Doc e dà per la prima volta i voti ai ristoranti, assegnando il massimo punteggio a ben 25 locali. Dimentica, però, anche solo di segnalarne alcuni noti e ottimi come Guido di Costigliole, Don Alfonso di Massalubrense e Sole di Maleo (MI).



Bell'Italia.

Sono quattro i locali al vertice della nuovissima guida *I ristoranti di Bell'Italia* (Ed. G. Mondadori, L. 25.000), curata da Antonio Piccinardi. Si tratta dell'Antica Osteria del Ponte, di Guido, dell'Enoteca Pinchiorri e di Gualtierio Marchesi. Seguono a 29

punti (i giudizi sono in trentesimi) altri sei ristoranti e un'ulteriore pattuglia di ventiquattro con 28 punti. La guida è fatta a schede e segnala con chiarezza il tipo di cucina, le specialità, la carta dei vini.



Espresso. Giunta alla dodicesima edizione, *La Guida d'Italia 1990* (Le Guide dell'Espresso, L.

29.000) affianca ai vertici dello scorso anno (Enoteca Pinchiorri e Vissani) l'Antica Osteria del Ponte. Anche alla piazza d'onore si ritrova un terzetto: Gualtierio Marchesi, San Domenico di Imola e, novità, il Trigabolo di Argenta, una cittadina della pianura romagnola. Quest'ultimo ristorante è definito dai compilatori della guida «indimenticabile», per il grande piatto d'agnello e la cacciagione.



In primo piano,
piatti Meissner in oro
con decorazione
a draghi. Piante,
portacandele, saliera,
portapepe e portaserape
sono in argento,
accostato alle trasparenze
dei bicchieri in
cristallo Baccarat.