MONTAGNA/ A Ponte di Legno è in voga da un anno La mela d'oro

Chef d'alta quota

Una linea gastronomica ispirata alle ricette tipiche

di Gabriele Ancona

Sul finire di gennaio, complice una calda giornata di sole, abbiamo deciso di abbandonare i miasmi di Milano per rubare una boccata d'aria pura a Ponte di Legno, cittadina di montagna e rinomato centro turistico in provincia di Brescia. Scopo del viaggio, la visita al ristorante La mela d'oro che, sebbene inaugurato solo da un anno, sta già riscuotendo consensi.

Ponte di Legno è un centro turistico di primo piano in alta Val Camonica, a due passi dal Tonale. Un borgo antico che nel corso degli anni ha conosciuto un florido sviluppo. In pieno centro, non lontano dalla chiesa, l'attenzione viene catalizzata da un candido palazzo fine secolo e da un'insegna in ferro battuto che ricorda quelle descritte dalla letteratura romantica: siamo di fronte a La mela d'oro.

Accattivante e singolare, l'insegna del ristorante bresciano è un'opera d'arte in ferro battuto.

Sono 120 metri quadri di calda atmosfera. Un mix azzeccato di raffinatezza e intimità. Dalle tendine bianche ricamate filtra un raggio di sole che illumina il parquet in massello di rovere. Ecco cosa rende il locale così accogliente: il legno, dappertutto. Il soffitto è a cassettoni in abete e presenta moduli ottagonali lavorati a mano. Pochi i tavoli, rotondi, che fasciano su tre lati la sala. Non molte poltrone, ma comodi divani semicircolari sui toni dell'azzurro e del rosa, come le tovaglie in fiandra di lino. Sul quarto lato il banco bar e l'accesso alla cucina. Particolare cura è stata inoltre dedicata agli accessori.

"La mela d'oro – interviene Marina Prini – è un locale piccolo, un salotto di casa, dove i clienti diventano amici. Dato il limitato numero di coperti, una trentina, siamo in grado di seguire ogni tavolo con grande attenzione. La nostra è un'ospitalità ad personam. Il servizio personalizzato può essere però un'arma a doppio taglio, perché la clientela si abitua a essere coccolata. Non possiamo permetterci neanche una volta cali di tono, ma non è assolutamente un problema, perché questa attività la viviamo con entusiasmo".

Marina Prini, oltre a dirigere il locale, ne è anche lo chef. Dalle sue mani nasce una linea gastronomica che potremmo definire lombardo-veneta, che trae origine dalle ricette tradizionali, "quelle della nonna", rielaborate con estro e fantasia. Particolare attenzione viene inoltre dedicata alla presentazione dei piatti, in cui dominano l'aspetto decorativo e cromatico. Il menù non viene presentato in tavola, per due motivi fondamentalmente. Innanzitutto per incentivare il dialogo e instaurare subito un rapporto diretto con il cliente in secondo luogo, perché la linea gastronomica segue l'andamento stagionale, è figlia delle primizie.

Impressionante la gamma dei secondi piatti (naturalmente a rotazione): noce di cervo al Blauburgunder, tagliatina di filetto di cervo con salsa di ribes e mele al burro carpaccio di cervo con porcini, filetto d'anatra al Müller Thurgau con salsa d'arancia, pasticcio di radicchio trevigiano, prosciutto salmistrato caldo con salsa in agrodolce, testina di vitello calda, faraona al forno con salsa d'arancia. "Stiamo inoltre rilanciando in grande stile – commenta Marina Prini – il bollito misto accompagnato da una gran varietà di salse".

Anche la produzione dolciaria è tutta de La mela d'oro. Ricordiamo la crostata di cioccolato, la torta di mele, la panna cotta al cioccolato o con frutta caramellata e la tradizionale torta di pane.

Selezionata e di impronta prettamente settentrionale la carta dei vini, che presenta prodotti di alta gamma delle migliori aziende. Tra i bianchi meritano menzione Ca' del Bosco Franciacorta '88 e Tocai Rosazzo '87 di Abbazia di Rosazzo. La lista presenta inoltre vini rossi di pregio come Barbera '87 La Monella di Giacomo Bologna, Tignanello '83 Antinori, Barbaresco '85 di Angelo Gaja. Buona la scelta di spumanti e Champagne.

SCHEDA TECNICA

Insegna: RISTORANTE LA MELA D'ORO
Indirizzo: Vicolo Alpi, 25056 Ponte di Legno (Bs). Tel. (0364) 92584
Proprietà: Protur srl
Anno di apertura: 1989
Direttore-chef: Marina Prini
Superficie: 120 mq
Coperti: 30
Dipendenti: 5
Prezzo medio: 45.000 vino escluso
Orario: 13.00-15.00; 20.00-22.00
Giorno di chiusura: martedì (sempre aperto in alta stagione)
Stagionalità: chiude da metà maggio a metà giugno e in ottobre e novembre