

ad Apricale, Baiardo, Isolabona, Perinaldo, Soldano, Vallebona, Ventimiglia e ad Albenga, a Calice Ligure e Orco Feligno.

In stagione non perdetevi il misto di funghi e dimenticavo, visto che qui siamo a due passi dalla Francia, i gamberoni alla provenzale.

E arriviamo al desserts. Creativi: la coppa di frutta tropicale con salsa kiwi e il mango in salsa d'arancio, ottimo il semifreddo al croccantino con cioccolato caldo. Di impronta piemontese le pesche al forno con amaretto e cioccolato e i marroni con la crema.

Ben presentata e di bella levatura la carta dei vini dove accanto al Vermentino e al Pigato dei Fratelli Lupi, sono annoverate molte eccelse etichette del Piemonte (l'Arneis Blangé di Ceretto, l'Arneis di Giacosa, il Gavi dei Gavi, la Scolca di Soldati e il Chardonnay Gaja & Rey di Gaja); della Lombardia (l'Arneis di Biondi della Azienda Agricola Cò del bosco e quello di Cavalleri); del Veneto (Breganze di Breganze di Maculan); del Trentino (l'Arneis di Müller Thurgau Vigneto Talaj dell'Azienda Agricola Pojer & Sandri e della stessa Azienda il Müller Thurgau di Chiusa, il Chardonnay di San Michele Zaraosti dell'Azienda Agricola Zeni, il Silvaner dell'Abazia Novacella); del Friuli-Venezia Giulia (oltre agli altri, il Collio Pinot Grigio dell'Azienda Agricola Russiz Superiore, il Ribolla Gialla di Schiopetto, il Liende di La Viarte e il Vintage Tunina di Jerman), della Toscana (il Terre di Tufo Vernaccia di Terruzzi-Puthod, il Cabreo Vigneto la Pietra dei Tenimenti di Ruffino), della Campania (il Fiano d'Avellino Vignadora e il Gredo di Tufo Vignadangelo, entrambi di Mastroberardino). Fra i rossi, i Rossesi di Dolceacqua di Cane, di Lupi e di Monge Rondelli; tutte le migliori etichette del Piemonte, del Veneto e della Toscana; un californiano, il Cabernet Sauvignon di Beringer Vineyards e un paio di bianchi austriaci: il Riesling Zabinger Heiligenstein e il Chardonnay Heiligenstein, entrambi di Weingut Brundlmayer. Ottimi i vini da dessert con i migliori Moscatti di Santo Stefano Belbo, il Torcolato di Maculan, il Picolit della Tenuta Angoris. Fra i francesi il sempre eccezionale Sauternes d'Yquem di Lur Saluces, il Romer du Hayot Sauternes Hayot e il Pineau des Charentes di Jullien.

E adesso vi voglio raccontare la mia ultima visita da Carletto (22 agosto 1989). Direi che non si è trattato di una cena ma di una raffinata orgia di gamberoni reali e scampi freschissimi abbinati a funghi porcini, che Wannes e Walter hanno preparato per evidenziare, se ce n'era bisogno, la loro arte sopraffina nel cucinare e servire il pesce. State bene a sentire: carpaccio di gamberi, funghi porcini e parmigiano, una delizia e pensate che Wannes si è scusato di non aver avuto i funghi reali. Poi un delicato branzino e gamberi marinati su rucola. Un'invenzione come terzo

antipasto: gamberi in sfoglia con far-

sa di melanzane; quindi un'insalata tiepida di mare con gamberoni, scampi, moscardini lessi e porcini. In quattro ci eravamo già mangiati un paio di Kg di crostacei, ma il bello doveva ancora venire: qualche filo di tagliolini verdi fatti in casa faceva capolino fra una dozzina di scampi conditi con olio vergine e lieve salsa di pomodoro fresco. Certamente un primo da Grand Prix. Poi un'altra leccornia: scaloppa di rombo ai funghi porcini e patate novelle.

Come dessert: frutti del sottobosco ligure con gelato allo zabaglione, salsa di lamponi e guarnizioni di zucchero vanigliato e menta.

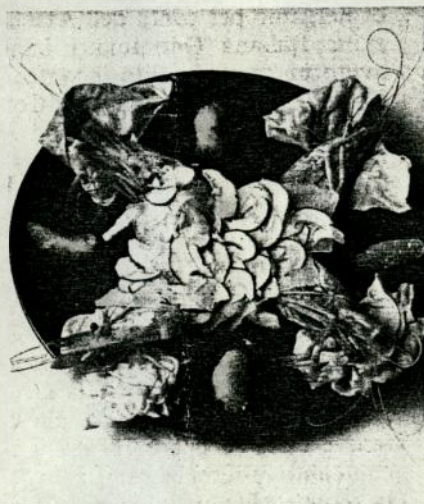
Non male, vero? Si è bevuto in modo eccelso. Da Carletto c'ero stato l'anno precedente con 10 miei nipoti. Oserei dire che il cangurino della Guida dell'Espresso, simbolo di un balzo considerevole in avanti di qualità, in un anno di balzi in avanti ne ha fatti tanti. Provare per credere.

Parola di Re.

Giorgio Re

Presidente Accademia Nazionale
Buongustai Odontoiatri (A.N.B.O.)

Carpaccio di gamberi e funghi porcini



Ingredienti

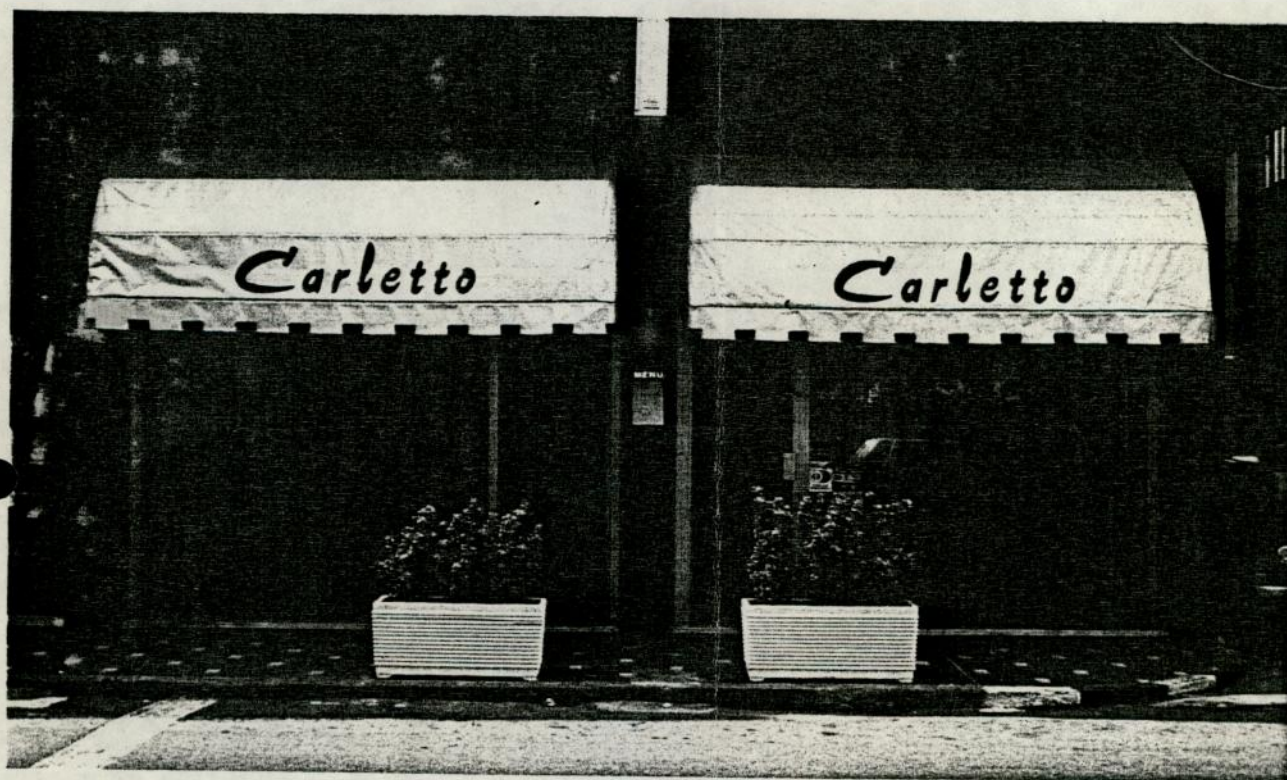
20 gamberetti
200 gr. di funghi porcini
parmigiano a scaglie

Per la salsa:

succo di limone
sale, pepe, keetchup, senape, olio extravergine d'oliva, il tutto amalgamato con alcune gocce di succo d'arancia.

Preparazione

Lessare i gamberi, sgusciarli tiepidi e metterli sul piatto. Cospargere con scaglie di parmigiano e funghi porcini affettati con il tagliatartufi. Versarvi sopra la salsa preparata, aggiungendo il succo d'arancia. Amalgamare bene e guarnire con alcune fette d'arancia.



pollina, la zuppetta di vongole vere, una freschissima e molto ben assortita insalatina tiepida di mare (piatto dell'anno per Luigi Veronelli), i moscardini affogati (secondo stagione) con punte d'asparagi e carciofi. Ecco ancora la frittatina di gianchetti, i gianchetti bolliti, gamberi e moscardini affogati con peperoncino.

Anche fra i primi, il pesce la fa da padrone come condimento a ottime paste, molte delle quali fatte in casa. Su bella carta elegante si possono trovare: farfalle all'aragosta o all'astice, tagliolini verdi agli scampi, spaghetti alla bottarga o alle vongole vere; piatto, a dir poco, perfetto le trenette con tartufo accompagnate dai fantastici aromi di un ragout di triglia, il tutto condito anche da un goccio di fondo bruno «in un magistrale equilibrio» come ha scritto Edoardo Raspelli su Gente Viaggi. Nella nostra visita (18 agosto

1988) abbiamo gustato delle indimenticabili, succulente trenette al pesto con patate e fagiolini; un pesto vero, favoloso, come quello che forse sapeva far bene soltanto la nonna di Cristoforo Colombo.

Grande equilibrio, con una gradevole alternanza e nello stesso tempo connubio di sapori nei secondi piatti: sanpietro ai carciofi con un goccio di fondo bruno, astice grigliato al burro fuso, branzino ai funghi porcini, alla «Carletto» con peperoni, olive e pomodoro, al sale, deliziose piccole langostine alla griglia così come gamberoni e scamponi, moscardini lessati con patate (un po' come da queste parti i pescatori cucinano il polipo), i medaglioni d'aragosta al profumo di finocchio selvatico, quello favoloso selvatico della Turbie, che andiamo anche noi a cercare dalle vecchie contadine che lo raccolgono nei dirupi sopra Mentone e Montecarlo per cuocere alla

«Baraca» dei branzini da enciclopedia gastronomica (il *loup de mer aux fenouille* che si assapora perfetto in molti templi della Côte d'Azur).

Per la carne: filetto al pepe verde del Madagascar o, in stagione, ai funghi porcini; le costine di agnello agli aromi di Provenza e i nodini di vitello in varie maniere. Manca il coniglio, piatto della tradizione, come lo fanno qui ad Apricale, arrostito in casseruola con vino Rossese, arricchito di olive mentre cuoce. [A proposito del Rossese (qui portabandiera tra i rossi, da servire con l'arrosto), lo sapevate che un tempo, crescendo il vitigno fra le rocce, si chiamava Roccese?] È di color rubino intenso, asciutto o amabile sulla vena, profuma di rosa e di fragola, ha una gradazione fra i 12 e i 13 gradi e migliora con la stagionatura. Il migliore proviene da Dolceacqua; pure stimato è quello di San Biagio della Cima. Altro Rossese pregevole s'incontra

“DA CARLETTO”



non aggressive, atmosfera rilassante e piacevole.

La conduzione è ancora familiare; in cucina Walter è coadiuvato dalla mamma e da un aiuto; in sala Wannes sovrintende al servizio di un personale attento e qualificato. Vi si offre una cucina creativa e personalizzata, con eccellenti piatti a base di pesce, specialità del locale e dello chef, che si è formato, prima di prendere il posto del padre, in vari Hotels, tutti di chiara fama, quali il Grand Hotel del Mare di Bordighera, il Méditerranée di Alassio, il Ca-

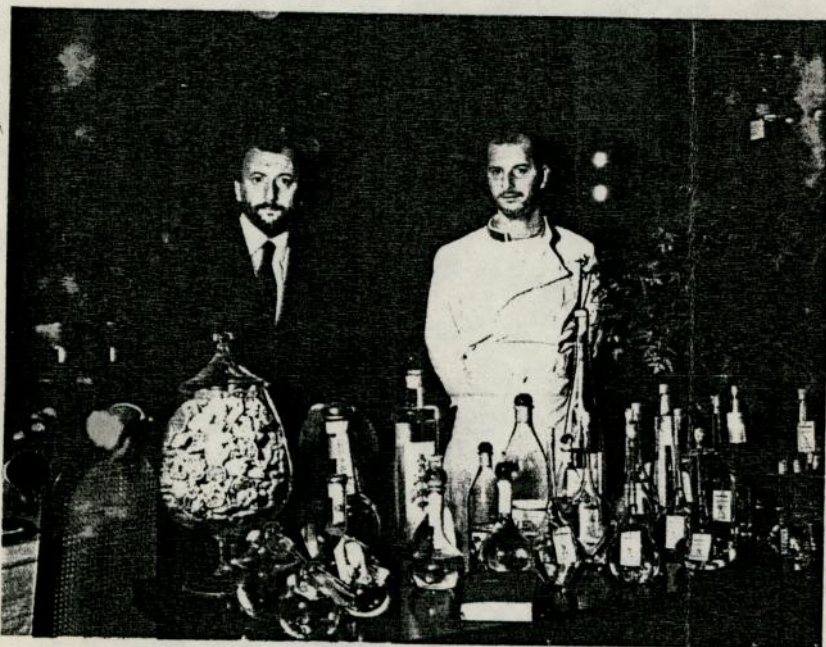
la di Volpe di Porto Cervo. Tutti questi stages sono serviti ad ottenere un'altissima professionalità in simbiosi ad un innato gusto per il proprio lavoro ed a una fantasia inventiva in grado di elaborare piatti che, pur legati alla tradizione italiana, posseggono il tocco della genialità. Una cucina quindi originale, leggera e gustosa che appaga vista e palato, che s'intuisce frutto di attenta ricerca e studio della cultura gastronomica italiana. Il tutto è accompagnato da pregiati vini italiani e francesi, provenienti dalla fornitissima

cantina, che racchiude anche ogni tipo di distillato, per soddisfare sia l'esperto, che l'intenditore. La carta dei vini, ampia e meditata, è all'altezza del prestigioso menu e del servizio, che il maître offre con la classe e la signorilità necessarie ad intrattenere il cliente più esigente.

Con eccelsa simpatia, Wannes propone in tavola i piatti del fratello Walter: un delizioso carpaccio di gamberi e funghi porcini, una delicatissima polpa di granchio tiepida alle verdure, la francese conchiglia Saint-Jacques gratinata all'erba ci-

I templi della cucina

italiana



Via Vittorio Emanuele, 339 - 18012 Bordighera (Imperia)
35 km da Imperia, 155 da Genova, 109 da Savona, 278 da Milano,
12 da San Remo.

Sulla Guida Michelin: una stella e due forchette.

Sulla Guida dell'Espresso: 14,5 e un cappello, dove si legge:
*«Ristorante da palati fini ed esigenti in ogni momento dell'anno.
La cucina è fondata sulla tradizione e soprattutto su una vivace
creatività».*

Per Luigi Veronelli: *moderno, elegante, cucina molto buona, crea-
tiva, prevalentemente marinara, buona la scelta dei distillati.*

on citato da Anna Cavalazzi Trigona nel suo libro «Piaceri d'I-
talia» edito da Gremese nel 1988.

Non annoverato da Edoardo Raspelli fra i 100 migliori ristoranti
d'Italia nel suo libro «Ristoranti d'Italia» edito da Piemme nel 1987.
Lo stesso critico lo giudica *locale accogliente, sempre più valido
e raffinato, una bomboniera*, in un suo articolo su «Autoturismo».

Chiusura: mercoledì.

Vacanze: dal 10 novembre al 10 dicembre.

È consigliabile prenotare.

Parcheggio: di fronte al Ristorante.

Carte di credito: AE, Cartasi, DC, EC, BA, Visa.

Telefono: (0184) 26.17.25.

Bordighera, città delle palme, si-
tuata fra Sanremo e Ventimi-
glia, a due passi dalla Costa Az-
zura, in una stupenda posizione fra
colline e promontori e protesa su di
un mare eccezionalmente pulito, è
stata resa giustamente famosa da re-
gine d'Italia e d'Inghilterra, alle quali
deve l'impronta di signorilità, che
ancora la distingue, e da personaggi
come Monet, Pasteur, Max Linder,
Ruffini, che qui soggiornarono per
godere del meraviglioso scenario na-
turale e del clima fra i migliori d'I-
talia. Qui ogni anno si danno appun-
tamento le «matite più graffianti»,
da Peynet a Forattini, da Mordillo
a Jacovitti, per dar vita al «Salone
Internazionale dell'Umore», ras-
segna conosciuta in tutto il mondo,
che chi scrive ha visto nascere e ingi-
gantirsi negli anni per la volontà per-
vicace e indistruttibile dell'amico Ce-
sare Perfetto.

Nella centralissima via Vittorio Ema-
nuele, purtroppo oggi trafficata ol-
tre ogni dire, al numero 339, la fa-
miglia Pessina dirige il ristorante «da
Carletto». Nato come trattoria tipica,
il locale si è trasformato in un ele-
gante e raffinato ristorante quando,
al padre Carlo, nella conduzione so-
no subentrati i figli Wannes e Wal-
ter. Giovani, con idee moderne e per-
sonali, con una precisa divisione di
compiti, Wannes sommelier e diret-
tore di sala, Walter chef di cucina,
hanno saputo creare un ambiente so-
brio e intimo, curato nei particolari;
posate d'argento Calderoni, colonni-
ne e secchielli Alessi, piatti Richard
Ginori, bicchieri di classe, senza ec-
cessi né stonature, sedie di paglia di
Vienna, tavoli ben distanziati, luci