

**MARCHE**

*Ricchi*

Via Gasparoli - Fano (PS)

Tel. 0721/827066

Chiuso il lunedì

Prezzo menu degustazione L. 50.000

Carte di credito: tutte

**Il posto.** È l'ultima novità della riviera marchigiana, aperto nello scorso ottobre da Giuseppe Ricchi, discendente di un' apprezzata dinastia di gastronomi. Il locale è piccolo, due sale, una al piano terreno solo per 32 coperti, sotto una cantina con belle volte.

**La cucina.** In cucina è Giuseppe, suo fratello Giovanni, che è architetto e sommelier per passione, prima ha fatto il ristorante, poi si è dedicato alla cantina. C'è un menu degustazione stagionale. Ecco un esempio: terrina di legumi e carote con coda di rospo e pain brioche, salmone marinato alle erbe di produzione propria, carpaccio tiepido di San Pietro con olive ed erbe fini, *cress 'taiat* (grossa tagliatella fatta con polenta raffreddata e impastata con uova e farina) servita con sugo di scampi e asparagi, ravioli di mare con pomodoro fresco (nel ripieno varia il pesce, ma ci sono sempre verdure e aromi), rombo con carciofi e salmone con pomodoro fresco e alloro. Si conclude con gelati di propria produzione.

**10**  
**La cantina.** La cura Giovanni ha cominciato con 250 etichette, tra cui spumanti classici come *Ca' del Bosco*, Giulio Ferrari, Bisol, La Versa. Preziose offerte regionali di Bianchetto del Metauro Le Terrazze di Giovannetti, Verdicchio Riserva Villa Bucci di Jesi, Verdicchio di Matelica La Monacesca.



**ABRUZZO**

*Vecchia Silvi*

Circonv. Boreale - Silvi Alta (TE)

Tel. 085/930141

Chiuso il martedì

Prezzo medio L. 35.000

Carte di credito: AE, DC, V



**Il posto.** In posizione splendida, sugli antichi bastioni di cinta del vecchio borgo arroccato in collina a dominare il mare, il ristorante è piacevolmente rustico, con grande griglia in funzione all'ingresso e con belle sale, splendidamente inserito in un complesso residenziale costruito anni or sono.

**La cucina.** Marino d'Agostino offre una limpida cucina regionale con il proposito di valorizzare i prodotti del territorio e di riportare in auge sapori e profumi antichi. La pasta alla pecorara, da sempre cavallo di battaglia del locale, è un esemplare piatto in cui un ricco sugo vivacizzato dall'immane peperoncino abruzzese si sposa con la miglior pasta di semola che si possa immaginare. Altri piatti da assaggiare sono i cavatelli con i broccetti, gli spaghetti alla chitarra nella versione classica con il ragù campagnolo (c'è anche, da dimenticare, un'elaborazione, ahimè, al whisky), gli ottimi ravioli verdi «Bella Elena» e quel raffinatissimo piatto chiamato *scrippelle 'mbusse*, leggere crespelle imbottite di formaggio e ricoperte di brodo bollente. Il cosciotto d'agnello alla brace o al forno, le costatine fiammeggiate al Centerbe d'Abruzzo, le grandi grigliate sono tutti da ricordare. Per dolce il Parozzo, amato da D'Annunzio.

**La cantina.** I vini sono tutti abruzzesi, cercati uno per uno, selezionati e imbottigliati con l'etichetta del ristorante.

**SARDEGNA**

*La Lepanto*

Via C. Alberto 135 Alghero (SS)

Tel. 079/979116

Chiuso il lunedì (sempre aperto in estate)

Prezzo medio L. 45.000

Carte di credito: tutte

**Il posto.** È il ristorante più tradizionale e conosciuto di Alghero, all'ingresso sud della città vecchia, sulla passeggiata a mare a ridosso del magnifico centro storico a torri, testimonianza della lunga dominazione aragonese sull'isola. È catalana in particolare, per quanto riguarda questa città. Il locale è grande, con belle verande affacciate alla baia; una vasca per le aragoste e una stupefacente mostra di pesce fresco indicano con chiarezza le specialità della cucina. Su tutto sovrintende Moreno Cecchini, padrone di casa amabile e colto, cui si deve la grande fortuna del ristorante.

**La cucina.** È orientata soprattutto sul mare, ma vi sono non pochi riferimenti alle grandi tradizioni contadine e pastorizie dell'isola con impiego di splendidi prodotti freschi degli orti vicini e di altrettanto magnifici latticini. Un primo consiglio è quello di lasciarsi guidare da Moreno Cecchini, senza dimenticare alcuni punti fermi di un menu costantemente aggiornato. Le insalate assortite di frutti di mare, le ostriche e i tartufi vivi, le cozze alla marinara sono antipasti ricorrenti. Fra i primi vanno segnalati gli spaghetti al nero di seppia, i risotti ai frutti o al sugo di mare, la magistrale zuppa di pesce e, fra i secondi, oltre alla grigliata mista, è opportuno un assaggio di seppiette e fave fresche, di scampi ai carciofi, di gamberoni al purè di melanzane, di astice al vino, di caponata di pesce. Sempre che non vogliate cedere alla tentazione principale, l'aragosta, autentica grandissima specialità della casa, servita alla catalana con pomodoro e cipolle o all'algherese con pomodoro, origano, alloro, prezzemolo, basilico, bucce di arancia e limone.

**La cantina.** Ottima scelta di etichette, particolare menzione per il Torbato Terre Bianche e il Cala Viola delle Cantine Sella & Mosca di Alghero.

# DEDICATI AL MARE

È un itinerario, da costa a costa, alla scoperta di una cucina tutta basata su specialità marinare legate alla tradizione o elaborate su basi creative. La grande freschezza del pescato ne è il punto di forza.

di Giorgio Mistretta

## LIGURIA

### *Cesarina*

Via Mameli 2 r-S.ta Margherita (GE)

Tel. 0185/286059

Chiuso il mercoledì

Prezzo medio L. 80.000

Carte di credito: BA

**Il posto.** Santa Margherita è inserita nel tratto più bello dell'Aurelia, tra splendide ville e una natura ricca di palme, cascate di bougainvillee e gerani. Nel centro della cittadina, con buone possibilità di parcheggio in una piazzetta vicina, il ristorante ha al tempo stesso sapore tradizionale e moderno, molto piccolo (non più di 50 posti, indispensabile la prenotazione) con una bella sala in cui vi accoglie Roberto Bonardi, figlio di uno dei due «patron», Fabrizio. L'altro, Angelo Cozzi, è ai fornelli.

**La cucina.** Prevalentemente ligure, senza troppe divagazioni se non nell'oculata estensione dei metodi di marinatura, un tempo riservati alle alici, anche ad altri pesci come lo spada o la triglia che vengono serviti all'antipasto. Si mangia soprattutto pesce e lo si sceglie prima, pesandolo opportunamente prima di consegnarlo alla cucina. Sublimi, tra altri assaggi, le acciughe al ripieno di maggiorana. Paste abbastanza tradizionali come spaghetti al sugo marinaro, taglierini con sugo di triglie o di granchio, pasta al basilico con salsa di gamberi, penne ai moscardini, tagliatelle con nero di seppia e salsa di scampi e alcune classiche preparazioni di pesce al forno o alla griglia o al sale, con due calde raccomandazioni di assaggio per lo stoccafisso accomodato alla genovese e per il pesce cappone al forno con patate, pomodori e cipolle. Buona anche la scelta dei dolci.

**La cantina.** I vini liguri sono in prima linea sulla lista, con una bella scelta dei più classici a cominciare dal Pigato e Vermentino per passare al rinnovato Cinque Terre.

## LIGURIA

### *Muraglia-Conchiglia d'Oro*

Via Aurelia 133 - Varigotti (SV)

Tel. 019/698015

Chiuso il mercoledì

Prezzo medio L. 60.000

Carte di credito: AE



**Il posto.** Il paese è tutto sulla via Aurelia, schierato di fronte alla spiaggia. Il ristorante è circa a metà, non grande (è opportuno prenotare), moderno, luminoso, elegante. Vi accoglie Enzo Frumento; la mamma Maria e la moglie Emma sono in cucina.

**La cucina.** Da ammirare subito, approfittandone, il grande tavolo self-service degli antipasti con tante cose marinare. Scegliete, poi, tra pasta al basilico con salsa di gamberi, ancora salsa di gamberi o di scampi per tagliatelle casalinghe impastate con il nero di seppia, ravioli di pesce ai pinoli, penne ai moscardini. Il seguito è soprattutto griglia o frittura e in entrambi i casi i pesci forniti dai pescatori del paese sono stupendamente freschi e ancor più splendidamente trattati. Un grande carrello di dolci conclude l'esperienza con molte tentazioni.

**La cantina.** La Liguria sa offrire vini impensabili, alcuni famosi come il Pigato di Pippo Parodi o il Vermentino di Tommaso Lupi, altri - a livello di piccoli o piccolissimi produttori - del tutto sconosciuti.

## EMILIA-ROMAGNA

### *Pesce Azzurro*

Villa Verucchio (FO)

Tel. 0541/678237

Chiuso il mercoledì

Prezzo medio L. 30.000

Carte di credito: AE

**Il posto.** Nella campagna ai piedi della morbida collina su cui è arroccato il piccolo borgo medievale di Verucchio, questo ristorante accoglie con calore ogni sera festose comitive di turisti e di gente del luogo attirata dall'ambiente piacevole e cordiale e dalla assoluta tipicità di una cucina specialissima.

**La cucina.** La stessa insegna non consente dubbi, qui si viene per mangiare soprattutto pesce azzurro, la vera grande ricchezza dell'Adriatico (troppo spesso dimenticata). Alici e alicette, acciughe, sardine, sgombri e così via sono i protagonisti di tutti i piatti in tutte le salse e in tutte le proposte possibili. Si comincia con le alici marinate nel limone, si continua con quelle in carpione, si va avanti con semplici acciughe sotto sale da accompagnare a burro e b concini di pane casereccio, e si è concluso l'antipasto. Vengono poi i primi piatti, zuppette e tortiere, paste variamente condite con intingoli in carattere, e si finisce con alcuni grandi classici a cominciare dalle sarde arrostiti sulla griglia passando attraverso frittute e prelibatezze analoghe. Conclusione di rigore con una fragrante ciambella accompagnata da Albana.

**La cantina.** Il ristorante è una personale creazione di Sandro Savazzi, produttore di eccellenti vini nella vicina Tenuta Amalia. Si bevono quei vini e l'assaggio è notevole: il Trebbiano, classico bianco romagnolo ideale con il pesce, il Sangiovese, altrettanto classico rosso in perfetto sposalizio con il pesce azzurro, e, al dessert, il già citato Albana da gustare anche con la ciambella.