

# GUSTOMETRO

brodetto, oratine ai ferri, con tutto quanto il mare, il giorno che siete ospiti a questi tavoli, ha regalato.

Si finisce bene il pranzo anche con i dolci rustici e gustosi, crostate alle noci e ai pinoli, crema di mascarpone con biscottini, con il grande pregio di una cucina equilibrata, digeribilissima, fresca anche dopo una sana «abbuffata».

## CARTA DEI VINI

Tutto da raccontare il capitolo carta dei vini e dotazione di cantina di questa valida *Cesarina*. «Non c'è carta», la risposta secca del patron alla nostra richiesta di conoscere cosa sia possibile bere, e mancano anche le due, tre etichette liguri (tipo Pigato di Parodi) che avevamo azzardato. Ci sono Vermentino e Pigato di nostra produzione, replica svelto il sosia di Paoli, «di quale zona?», chiediamo lumi, «vendemmiati a settembre come tutti gli altri», rimbalza polemico il nostro e un po' risentito, prima di indicare una rassicurante località vinicola, Ortovero.

Al di là del dialogo a soggetto, schietto quanto basta per inquadrare il «caratterino» del patron, questa la proposta invero insufficiente del ristorante, che se pur corretti vini di casa propone in bottiglie anonime (ma qualche bottiglia di champagne in fresco per i clienti più spenderecci siamo convinti ci sia...) d'altro canto non rende il dovuto onore alla ottima cucina.

Il motivo di questa scelta è semplice ed interessante: «Una carta dei vini con le etichette che dovrei tenere e i ricarichi che sarei costretto a fare — dichiara il patron —

sbilancerebbe troppo l'equilibrio tra la spesa per il cibo e la spesa per la cantina, che mi sforzo di contenere, visto che il pesce e determinate qualità in particolare, sono già costose di per sé».

Una motivazione che non fa una grinza e va rispettata, ma quanto più gustosi sarebbero questi piatti se invece di vini schietti e contadini li accompagnassero alcune perle della nostra viticoltura!

## Bistrot

14/20

P.zza San Rufo, 25  
Rieti.  
Tel. 0746/498798  
Chiuso la domenica.  
Aperto solo la sera.  
Prezzo medio: L. 35.000  
vino escluso.  
Carte: tutte.



Nella bella piazzetta che ospita il ristorante campeggia una grande targa che in molte lingue ricorda al visitatore di essere proprio al centro dell'Italia geografica. Ciò non ha impedito, o costretto, Rieti ad essere al di fuori dei flussi turistico-mondani. Città chiusa, quasi montanara, offre, meglio offriva, ben poco anche per quanto riguarda la ristorazione. Ma alla fine del 1988 Rita Galassetti, dinamicissima titolare, ha aperto questo piccolo punto d'incontro gastronomico che è tuttora in con-

tinua evoluzione. Nato con due piccole salette ben curate anche nei particolari che ospitano al massimo 20 persone in tutto, si è adesso arricchito di una sala-enoteca dove è sistemato un tavolone conviviale su cui possono mangiare una dozzina di persone.

La cucina propone rigorosamente prodotti freschi provenienti soprattutto dai luoghi d'intorno. Il menù varia sera dopo sera secondo mercato e secondo gli estri di chi sta in cucina. Vengono serviti uno dopo l'altro, senza soluzione di continuità, i piatti realizzati con la spesa del mattino (per questo non esiste un menù scritto).

Tra gli antipasti (spizzicherie) si possono assaggiare paté vari fatti in casa, la ricotta locale con la rughetta, il baccalà San Giovanni con pinoli e ceci, le lenticchie di Castelluccio con petto d'anatra, i fagioli di Borbona con cicoria di campo, i filetti di trota salmonata delle sorgenti di Santa Susanna ai porcini del Cicolano, i filetti di suino agli asparagi, le gallinelle in gelatina con i tartufi neri del Salto. Tra i primi le zuppe, servite in piccole ciotole, di cipolle, di farro, la minestra di ceci con bianchetti, quella di fagioli con le fregnacce. Numerosi i risotti (alle verdure, al tartufo, allo zafferano rosso della piana di Novelli) e le lasagne (ai carciofi, ai cavolfiori, alla ricotta).

Per i secondi si va, sempre secondo mercato, dalla carne al pesce ed, in stagione, alla cacciagione. Qualche esempio: coniglio ripieno al tartufo, filetti in crosta, fagiolo agli asparagi, coda di rospo con cannellini, calamari agli asparagi. An-

che i dolci sono prodotti artigianalmente con le uova ed il burro fresco di San Filippo.

Il servizio, cordiale e caloroso, è gestito dalla stessa Rita in collaborazione con Nazareno Bianchetti, odontotecnico convertito. Due le novità dell'ultima ora: in estate è ora possibile mangiare all'aperto nella piazza di cui sopra; con ogni probabilità già da quest'estate il locale rimarrà aperto anche a mezzogiorno.

## CARTA DEI VINI

Anche la cantina del ristorante è partita da subito con il piede giusto. La carta dei vini è stata impostata incentrando l'attenzione su prodotti di qualità. Tra l'altro la zona offre pochissimo — a parte i vini di Colin Fraser, inglese emigrato in quel di Rocca Sinibalda — sicché nessun tipo di contaminazione «parentale» è stata possibile. Una cinquantina di etichette ben scelte e che coprono tutte le regioni più celebrate in fatto di vini. Tra i vini del Lazio da segnalare quelli di Paola di Mauro, tra i rossi toscani quelli delle fattorie di Ama e di Berardenga ed il Brunello di Soldera, gli Orvieti di Barberanini, la Vernaccia — ed altro — di Montenedoli, i bianchi del Collio di Marco Felluga e Jermann, gli champenois di Cà del Bosco, i vini da dessert di De Bartoli, Hauner e dei vignaioli di Santo Stefano.

Come già riportato sopra è ora possibile anche degustare i vini per se stessi, o insieme a stuzzichini caldi e freddi, nell'enoteca a fianco del ristorante che ha entrata autonoma ed indipendente.

# GUSTOMETRO

## Dal Corsaro

16/20

V.le Regina Margherita, 28  
Cagliari  
Tel. 070/66.43.18  
Giorno di chiusura: domenica  
Ferie: Agosto  
Prezzo medio di un pasto: 70.000 lire vini esclusi  
Carte di credito: American Express, CartaSì, Diners, Visa



C'è un neo in questo unico «stellato» Michelin cagliaritano: ad una valida cucina basata su materie prime freschissime e preparazioni appetitose non fa purtroppo riscontro una giusta cura a vari particolari. Non sono da «stella», infatti — nonostante l'ambiente di buon tono — le tazzine da caffè «sponsorizzate» da una nota marca cara a Manfredi e i secchielli del ghiaccio omaggio di una cantina sociale sarda; non vanno bene i bicchieri e i piatti non utilizzati sparecchiati dal suo tavolo accatastati alla rinfusa più in là. E non è confortante che si portino in visione, piantandole sulla tovaglia, svariate bottiglie e che si scambino — complice il nome tedesco — il Gewürtztraminer alsaziano richiesto con tre equivalenti altoatesini... Se la cornice è un po' sbrecciata, si può parlare solo bene invece della cucina, marinara in gran parte (il porto è a 300 metri), con le varian-

ti significative del porchetto (piatto del Buon Ricordo), del capretto in tegame, dell'agnello in fricassea.

Quante squisitezze offre infatti la cucina! Morbido polpo in umido con radicchio rosso come gustoso antipasto, straordinarie fregoline (palline di semola) con arselle al verde, spaghetti con la bottarga di muggine, tagliatelle ai filetti di scorfano, orate con tartufi e cozze, tegamino di calamari e carciofi, aragoste, anguille novelle alloro e pecorino, sarago ai grani di pepe verde oppure al forno con Vermentino, fantastica spigola agli stami di zafferano di San Gavino, ecc. ecc.

Valido il carrello dei dolci, ottimo, quando lo si trova, un sapido prosciutto locale tagliato a mano e un bilancio più che positivo per il buongustaio-cliente, che potrà tendere all'eccellenza quando anche il servizio, la cura delle sfumature si muoveranno in sintonia con la cucina.

### CARTA DEI VINI

Con centoventi vini presenti di media, una selezione firmata da Lucia Pintore, prima donna a laurearsi, nel 1987, campione italiano dei sommelier, uno spazio alla buona viticoltura locale valutabile intorno al 30% delle etichette, il *Corsaro* può vantare una carta piuttosto interessante, di bella veste, rinnovata una volta durante l'anno, ma sarebbe buona cosa, viste le ambizioni, che davvero tutti i vini fossero disponibili e che quantomeno la momentanea loro indisponibilità venisse segnalata con un asterisco. Una quarantina di etichette tra Champagne,

spumanti, vini da dessert italiani e stranieri, ricarichi centrati, ed i nomi giusti cui attingere per un corretto abbinamento ai piatti sono molti, da Giovanni Cherchi, leader della viticoltura sarda con un ottimo Vermentino di Usini Tuvaoes, a Maculan, Gaja, Lungarotti, Mastroberardino, Pojer e Sandri, con un sorprendente equilibrio, vista la linea di cucina, tra vini bianchi e vini rossi, una quarantina per gruppo.

## Cesarina

15/20

Via Mameli, 2/c  
Santa Margherita Ligure (GE)  
Tel. 0185/28.60.59  
Giorno di chiusura: mercoledì  
Ferie: 12/27 dicembre; 5/17 marzo  
Carte di credito: Bankamericard, CartaSì, Visa  
Prezzo medio di un pasto: 60.000 lire vino escluso



Esiste ancora, nell'epoca del servizio incravattato, de «il nostro chef propone...», del cameriere che non ti molla un attimo, il ristorante personaggio, l'istrione che recita a soggetto e «impone» con sapienza al cliente le ordinazioni? Certo, non è più diffuso come un tempo, da quando il *bon ton oblige* e un contegno rigido e «professionale» si impone, ma di incorreggibili, di simpatici istrioni, ce n'è ancora un

bel campionario.

Un buon esempio, in terra di conquista per *cu-menda* milanesi, industriali brianzoli, severi avvocati e commercialisti torinesi in vacanza, è, a Santa Margherita Ligure, il patron della *Cesarina*, una istituzione nell'ambito della cucina di pesce ligure.

Osservatelo il nostro, mentre con consumata ruvidezza, con l'asciuttezza disincantata di un Gino Paoli (cui clamorosamente assomiglia) recita, naturalmente a voce, le proposte giornaliera, occhiale tipo Ray Ban, un ricordo di capelli, il grembiulone bianco portato con *nonbalance* su pantaloni e camicia jeans.

Un vero spettacolo l'uomo, padrone della situazione, perfettamente inserito nell'ambiente piacevole, un rettangolo salmone con soffitto bianco calce dove stonano e fanno kitsch i numerosi grandi formati, vuoti, di un noto champagne e dove il banco inox per accogliere l'esposizione di pesci, con relativa bilancia per calcolarne peso e prezzo, fa tanto pescheria.

Da seguire il patron, ma spettacolosa soprattutto, leggera, appetitosa, odorosa d'erbe, giocata sugli abbinamenti verdure/pesce la cucina, dalla serie di antipastini caldi, con lo splendore delle triglie marinate, a primi eccellenti quali zuppa di ceci, spaghetti con scampi, saporiti taglierini con lumachine di mare sgusciate, strepitose pappardelle con vongole veraci, cavolfiore e fave, esaltate da aglio, prezzemolo, un filo d'olio.

E quale ricchezza nei secondi, con aragosta, rombo, capone al forno con patate, gallinella in