

GUSTOMETRO

rio della cucina. Ne sono autori lo chef e patron Giancarlo Perbellini, il maître di sala Massimo Pinali, e la selezione spazia dal Veneto, con un 15% di prodotti (dominano nei bianchi Anselmi, Pieropan e Maculan; Bolla, Quintarelli, Allegrini, Vigne di San Pietro tra i rossi), a Friuli (Jermann, Puiatti, Schiopetto, Grävner), Lombardia (Cà del Bosco e Bellavista), Trentino Alto Adige (il Pinot nero di Franz Haas, la Nosiola e il Müller-Thurgau della Pravis). Non mancano cose toscane (Ama, Tignanello, Sassicaia, Solaia) e piemontesi (Gaja, La Scolca, Ceretto, Bologna), anche se la scelta potrebbe essere più ampia e meno scontata. Note estremamente positive alla voce spumanti e champagne (una trentina di prodotti d'eccellenza), vini da dessert italiani e francesi.

La Cantina di Toia

14/20

Località Bacchereto (FI)
Tel. 055/8717135
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Ferie: novembre
Prezzo medio di un pasto: 40.000 lire vino escluso
Carte di credito: tutte



Avviato 12 anni fa da Adriana Bencini Tesi nel-

l'ambito dell'attività agri-turistica dell'azienda di famiglia (la fattoria di Bacchereto), il locale è cresciuto attraverso varie esperienze di cucina, di cui rimangono ricordi «macrobiofici» nelle bavettine di alghe all'olio crudo e formaggio e nella pasta al farro. Da febbraio di quest'anno in sala è arrivato Gennaro Napolitano e in cucina due giovanissimi veneti. I tre, in perfetto accordo fra loro, sono le persone nuove destinate a rivoluzionare questo storico locale posto in un antico borgo in collina alle pendici del Monte Albano. Siamo nella zona del Carmignano DOCG, ed i luoghi intorno evocano storie di villeggiature e soggiorni di caccia nelle grandiose ville medicee di Poggio a Caiano ed Artimino. Napolitano vanta una scuola d'eccezione coronata da un'esperienza di quasi tre anni presso l'Enoteca Pinchiorri, e i due cuochi hanno frequentato le cucine del Park Hotel di Siena e quella del Regency di Firenze dove opera quel genio precoce di Carlo Persia. L'ambizione dei nuovi arrivati è una grande cucina toscana, aperta a soluzioni creative ed offerta ad un costo contenuto.

Il luogo d'altra parte è tale da imporre un rispettoso riguardo nelle scelte: un grande fabbricato trecentesco, già abitazione — come da atto notarile del 1482 — della nonna del grande Leonardo da Vinci. Integralmente conservato nelle sue strutture originarie, al suo interno s'alternano ampi locali disposti su quattro differenti livelli. Nell'ambiente più grande, un forno viene usato nel periodo invernale per fragranti schiac-

ciatine, gran pezzi e per la tradizionale cottura toscana dei fagioli al fiasco. Dalla rinnovata lista citiamo i ravioli d'anatra e gli agnolotti animelle e porcini, il piccione con fichi e noci, il petto d'anatra al melograno, la tagliata al vinsanto con crema di peperoni accompagnata a piccole verdure. Per meno di 60 coperti il servizio ai tavoli, arredati con misura, viene assolto senza inutili cerimoniali e in modo composto.

LA CARTA DEI VINI

Si sa che la crescita qualitativa della cucina non può realizzarsi senza un corrispondente ampliamento dell'offerta dei vini in carta. Inizialmente la lista comprendeva la sola produzione, pur di buon livello, dell'azienda vitivinicola Bencini Tesi, proprietari del locale; ora che la «Cantina» ospita un'enoteca di tutti i vini prodotti in zona, si sono aggiunte altre etichette di aziende associate alla Congregazione del vino di Carmignano. Troverete dunque: il Rosato di Carmignano, il Chianti Montalbano, il Carmignano, il Vin Santo di fattoria. Troppo poco evidentemente. Tuttavia se dobbiamo dare fiducia al giovane patron, in un futuro assai prossimo, accanto ai toscani troveranno posto piemontesi e friulani. I prodotti locali continueranno a godere di un riguardo particolare, e la scelta dei nuovi vini da inserire avverrà condizionatamente alla generale politica di offrire, nel bere come nel mangiare, un servizio commisurato alla qualità e al prezzo.

Gran Gotto

14/20

Via Fiume, 11/r
Genova
Tel. 010/564344
Giorno di chiusura: sabato a mezzogiorno e domenica
Ferie: agosto
Prezzo medio di un pasto: 70.000 lire vino escluso
Carte di credito: American Express, Bankamericard Visa, CartaSi



Prudente e diffidente verso il nuovo per antonomasia, il ligure, e il genovese in particolare, si mantiene tale anche in cucina. Difficile attendersi dalla ristorazione della città della Lanterna emozioni inedite, sperimentazioni ardite: anche ai più alti livelli si viaggia su un illuminato conservatorismo, su formule collaudate.

Capita così, in un locale pur eccellente come il Gran Gotto (eleganza sobria e buon tono), che questa volontà di compiacere il cliente, di adeguarsi ai suoi gusti e alle sue abitudini, finisca con il rilevarsi un freno a risultati che, con un pizzico di spregiudicatezza in più, risulterebbero sicuramente migliori.

Si viene a questi tavoli per gustare una valida cucina di pesce, serviti in maniera precisa da gio-

vani camerieri o dai due appassionati fratelli titolari, e dopo una flûte di spumante metodo classico o di champagne, pescati nella ricca selezione prevista in carta (Genova è città di eccellenti importatori), si possono scegliere proposte stuzzicanti, gustose, ben curate. Si può partire, dai bianchetti olio e limone, dalle scaloppe di sogliola alle erbe, dal salmone fresco in salsa al cumino, e poi che imbarazzo tra gnocchetti di branzino al pesto corto, lasagne al pesto, crespelle ai porri, tagliolini ai bianchetti con un velo di pomodoro! I secondi, come gran parte della cucina ligure, sono giocati sull'alternativa mare/entroterra, pesci o carni: scaloppe di branzino con broccoli o al Rossese, rombo al pomodoro e capperi, stoccafisso accomodato (è piatto del Buon Ricordo), oppure coniglio, rognoncino trifolato, lavorazioni diverse di filetto. I dolci sono validi, con la singolarità di una buona torta di mele senza farina, la spesa è medio-alta.

LA CARTA DEI VINI

Anche se la selezione degli splendidi vini liguri dovrebbe essere più vasta e i numerosi, ben scelti distillati non sono di facile reperibilità, la carta dei vini, elegante e stampata su carta Fabriano, è di buon livello. 110 vini mediamente presenti, con una predominanza di rossi importanti, piemontesi, toscani e di Franciacorta, buona gamma di vini da dessert italiani, svariati grandi Châteaux d'Oltralpe, una ricca proposta di Porto Vintage, e, soprattutto sui bianchi, davvero il meglio di Friuli, Piemonte, Veneto.

CUOCHI CONTEMPORANEI

GIUSEPPE LO RUSSO

Giardini d'Italia: Aimo e Nadia a Milano

Quando si pensa ammirati alle tante definizioni ricorrenti sulla cucina espressa dai ristoratori in Italia: la tipica, la classica, la meditata, la professionale... una interrogazione invincibilmente ci assale: esiste mai in Italia una cucina italiana e basta? No, non esiste vi diranno. Per quanto è lunga la nostra penisola, si sa, tante sono le teste e tante le cucine. Presso i veri competenti quella italiana al massimo gode dell'azzeccato denominativo di 'territoriale'; e questo nonostante l'apertura dei mercati, la facilità e la rapidità degli scambi consenta oggi ai cuochi di spaziare in un sistema gastronomico che, per tecniche e materie prime, è pressoché universale. Allora, poiché i referenti si fanno sempre più numerosi e c'è rischio alla fine di perderci il giudizio, diciamo ancora una volta che tutte le considerazioni relative ad una maniera di cucina andranno fatte in funzione della sua specificità, cioè in riferimento al discorso gastronomico attraverso cui si realizza. Questo per dire che se Aimo e Nadia dell'omonimo ristorante a Milano, immaginano l'inimmaginabile, una cucina italiana sovraregionale, il nostro compito è quello di tenerci alle prove.

Aimo Moroni è toscano di Pescia, il paese dei vivai e degli orti. Arriva a Milano ragazzo: «Prima di entrare in una cucina come addetto alla dispensa, ho fatto mille mestieri. La mia scuola, poi, è stata quella diretta, quella di rubare il mestiere stando ai fornelli» esordisce. Sua madre, però, subito dopo la guerra, aveva lavorato come cuoca presso una famiglia aristocratica e lui dal suo paese natale ha ereditato, dice, il culto dell'olio e dell'orto. I titolari del primo locale che prende in gestione sono pugliesi; l'incontro con una cucina fatta di



cotture elementari, ricca di legumi, verdure e relativamente povera di carni e di grassi, lo entusiasma: «La cucina del Sud è una cucina dietologicamente perfetta — dice —. Io faccio la pasta con la semola di grano duro di Altamura, dalle Murge mi arrivano gli agnelli, le lenticchie, da Andria un olio E.V. straordinario». A iniziare dunque con i prodotti pugliesi, il discorso gastronomico di Aimo si allarga progressivamente a tutte le altre regioni: i carciofi di Albenga, il basilico d'Imperia, i capperi di Salina. Tutti prodotti caratterizzati regione per regione e la cui provenienza viene dichiarata in li-

sta, non per vizzo, ma con l'intento di manifestare al pubblico un ambizioso progetto di cucina. «Per quanto si dica che la cucina italiana non esiste, esistono i prodotti e le preparazioni delle varie cucine regionali» sostiene Aimo. «Con fantasia ed amore si può prendere qualcosa da ognuna, accordando insieme, ad esempio, un prodotto pugliese e uno veneto. I miei piatti spesso nascono così. Io faccio una cucina italiana». Cita l'involto di pesce spada rifatto con erbe aromatiche, tartufo di mare e ricotta, o la purea di fagioli cannel-

lini guarnita con ceci, un'insalatina di pomodori verdi, olio e basilico. In ognuna, nonostante la nuova formulazione, rimane comunque sempre una memoria originaria, una connotazione di regionalità che ne fa un piatto italiano. Questa volontà di identificare la propria maniera di cucina come italiana — e soprattutto italiana nel gusto — lo porta a servire il salmone selvaggio scozzese con cipollina fresca e borlotti, foglia di basilico e olio.

«All'inizio i gastronomi criticavano l'eccessiva 'magrezza' dei miei piatti» dice, ora non più evidentemente. I grassi Aimo li ha sostituiti con gli odori, le erbe aromatiche: «Posso dire di spendere di più per gli ortaggi, i legumi e gli odori che non per altro. Ogni settimana acquisto due cassette con

GUSTOMETRO

Albergo Ristorante Cacciatori

15,5/20

Via Moreno, 30
Cartosio (Alessandria)
Tel. 0144/40123
Giorno di chiusura:
giovedì
Ferie: 1/20 febbraio -
1/15 luglio
Prezzo medio di un pasto: 35/40 mila lire vini esclusi
Carte di credito: nessuna.



C'è ancora salvezza in provincia, c'è ancora spazio per una ristorazione autentica, ruspante ma non grezza né pasticciona, svolta con attenzioni a misura d'uomo, orgogliosa, consapevole, ma senza altisonanti proclami. Bisogna percorrere qualche chilometro per ritrovarla, seguire itinerari poco battuti, avere la giusta disponibilità d'animo per recepire il buono e il vero laddove si presenti con vesti dimesse e quotidiane, ma quando si approda ad un posto come questo Cacciatori di Cartosio (poco distante da Acqui Terme, un'ottantina di km da Genova, 50 da Alessandria, 120 da Torino e 140 da Milano), si deve riconoscere che la pazienza è stata premiata, che la ricerca non è stata vana.

È il classico, onesto, accogliente, pulito locale familiare di tante storie di provincia, una locanda con una decina di ca-

mere dove sostare a riconciliare lo spirito e la gola grazie al riposante panorama collinare di boschi e vigneti attorno, e i Milano, il padre Giancarlo in sala con i due figli, la moglie, la madre e parenti vari in cucina, lo conducono con garbo e grande umanità, predisponendo il cliente a meglio assaporare una cucina semplice, ma di assoluto gusto.

Ci si accomoda ad uno dei tavoli dell'ampia, luminosa saletta, si sgranocciano, tanto per gradire, i lunghi grissini rustici tirati a mano, un pezzetto di buona focaccia, e subito parte il rituale, mai stanco, sempre emozionante, della sequenza di antipasti piemontesi, salumi locali e non, dolcissime falde di peperone scottato con acciuga, carne cruda con lamelle di porcini, zucchine ripiene di carne, leggere frittelle di erbe, profumate torte di verdura, morbide, saporite, gustose.

Si è già partiti bene, ma ancora meglio va con i primi, con gli splendidi raviolini dalla pasta consistente con ripieno di carne e verdure (e tanto rosmarino) con ragù di carne; con gnocchi, tajarin con porcini (i funghi, cucinati in vari modi, sono una specialità dei Milano e della zona) o al pomodoro saltati in padella, cannelloni di ricotta ed erbe... Possiamo quindi affrontare le carni: classico, perfetto è il pollo in umido alla cacciatora, grandi il capretto con i funghi, il coniglio dissossato e farcito, le costate da tagli di macelleria accurati. Proposte non altisonanti, ma alquanto reali.

Non si può evitare, per completezza, il capitolo formaggi, con formag-

gette di capra e un parmigiano di lunga stagionatura, né ignorare l'attrattiva di gelati fatti in casa, di crostate, o l'immediatezza di una pesca gialla annegata nel Brachetto. Si arriva a fine pranzo soddisfatti dall'ambiente, gratificati da un incontro tanto positivo con una cucina e una famiglia autentiche.

LA CARTA DEI VINI

Dimessa nella veste, un formato quadrato con le varie voci battute a macchina, la carta dei vini è invece esemplare per completezza, calibratura nei ricarichi, personalità nelle selezioni.

È ovviamente la viticoltura piemontese a dominare, con Arneis e Gavi nei bianchi, con una piccola sezione di spumanti e vini da dessert anche stranieri (c'è persino, imperioso, la Château d'Yquem...), ma è il capitolo rossi, con le giuste annate, con la scansione tra rossi leggeri e di medio corpo, sino alle intere pagine di Barolo e Barbaresco, a dare la misura di uno stile, di una vera competenza.

Perbellini

15/20

Via Muselle, 10/11
Isola Rizza (Verona)
Tel. 045/7135352 - Fax 045/7103727
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Ferie: agosto
Prezzo medio di un pasto: 60.000 lire vini esclusi
Carte di credito: Carta Sì, Visa

C'è qualcosa di nuovo (e di buono) nella non esal-



tante ristorazione veronese, affollata da ex grandi terribilmente decaduti, da presunti grandi «montati» da una critica non si sa bene se miope o compiacente, da buoni locali di pesce e da grandi esercizi cittadini di impronta conservatrice-museale.

La novità viene dalla provincia, da una periferia geograficamente protesa verso Mantova e Padova, da un nome divenuto sinonimo di qualità nel ramo pasticceria, e da un giovane chef maturato in esperienze compiute in cucine italiane e francesi.

Il Perbellini è un locale, inaugurato nel novembre 1989, che non nasconde le proprie ambizioni e le palesa negli arredi, saloni stile neoclassico con specchi, stucchi, false colonnine con capitelli, nicchie; nella linea di cucina territorial-moderno-personale; nel servizio un po' laccato e rigido dei giovani bravi camerieri; nella carta dei vini, di cui si dirà, ricca di proposte.

Certo, l'arrivo non è l'ideale per la collocazione del ristorante in un'ala del complesso industriale (la pasticceria) di famiglia, ma la musica suona subito bene appena all'interno, giocato sulla luminosità e su colori pastello.

Menù degustazione intorno alle 50.000 lire, una gamma di piatti vasta ma non sconfinata che pur offre possibilità di scelta. Dopo l'appeti-

zer di petto di faraona e insalatina e una flûte di spumante, si può iniziare con gamberi e fegatini all'aceto, con insalata di baccalà all'olio montato ed erba cipollina, prima di approdare alle minestre, alla crema di patate con dadolata di gamberi, sfoglie verdi gratinate al profumo di tartufo, tortelli di porri e scampi, curiosi ravioli di pollo e ricotta con burro e pinoli tostati. Si può proseguire con del pesce, branzino al vapore con asparagi e pomodoro, scaloppa di salmone, ma attirano di più e sono maggiormente stuzzicanti e calibrate le proposte di carne, l'entrecôte di cavallo allo scalogno nero, le rosette di vitello al sedano, il petto d'anatra ai ferri con salsa al vino rosso.

Eccellente e ben presentato il plateau dei formaggi, con ampio spazio a ottimi prodotti francesi; molto accurata, e non poteva essere altrimenti, la sezione dessert, con tortino di ricotta in salsa al cioccolato, crema cotta all'arancia, parfait di crema al maraschino, mousse di lamponi, piccola pasticceria.

Una partenza con il piede giusto, insomma, e se verranno mantenuti l'attuale senso della misura nella sostanza dei piatti e nel loro prezzo, magari sforzandosi di ripensare maggiormente, soprattutto nei primi, la tradizione locale, siamo sicuri che di questo Perbellini si sentirà parlare a lungo.

LA CARTA DEI VINI

Una ricchissima, chiara, ben organizzata e quasi sempre centrata carta dei vini è il positivo corolla-

BERE MISCELATO

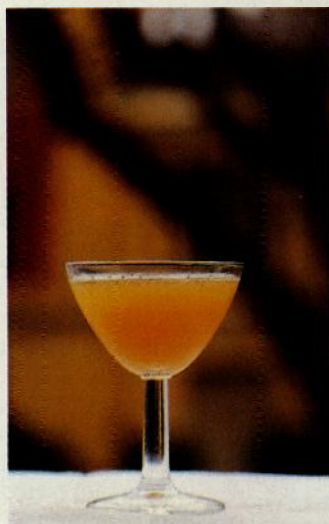
non arriverà a sorvegliare un predinner al bar del ristorante «Le Cirque» di Manhattan può sognare di farlo con i due cocktail che vi proponiamo. Il primo è «Bronx» un predinner non proprio «facile» da preparare ma che rende bene l'idea del carattere del quartiere più settentrionale della «Grande Mela». Dei cinque distretti di New York — Manhattan, Brooklyn, Queens, Richmond e Bronx (da notare che 3 di essi hanno dato il nome a celeberrimi cocktail mondiali) — siamo abituati a ricordare l'ultimo come il regno della delinquenza. Considerazioni cui hanno concorso i numerosi film su assalti a distretti di polizia trasformati in fortini da legione straniera o la fortunata serie del Giustiziere della notte. Eppure nel Bronx ci sono 11 tra college ed università che ne fanno una delle più vaste aree culturali dello stato di New York, uno zoo ed un orto botanico che ospitano ogni anno migliaia di visitatori ed un «Center for the performing arts» nel quale si sono prodotti i maggiori talenti dell'ultimo mezzo secolo. Insomma il quartiere dei contrasti (in realtà una città di ben 1.170.000 abitanti) potrebbe anche essere metà di una visita... se ci atteniamo però scrupolosamente ai consigli dello «sceriffo» locale!

BRONX

1/10 Succo d'arancia,
2/10 Vermouth Dry
2/10 Vermouth Rosso
5/10 Gin

Si prepara nello shaker con cubetti di ghiaccio cristallino e si serve nella coppetta da cocktail ben fredda.

Discorso diverso invece per «Prairie Oyster» (detto anche «corpse-reviver», tradotto: resuscitamorti!) nome del quale in tutta sincerità non conosciamo l'origine



ma che probabilmente si rifà all'aspetto che assume la miscela a preparazione avvenuta.

Eppure anche questo è uno dei fatidici 73 mondiali perciò sarà carico di aneddotica e ovviamente di ottimo sapore.

Gli anglosassoni ne sono «innamorati» ma del risultato sul palato italiano non assumiamo alcuna responsabilità... consigliamo soltanto di gustarlo da soli, chiusi fra le mura di casa, dopo aver letto «attentamente» la ricetta. Gli ingredienti non van-

no mescolati fra loro e il predinner va bevuto tutto d'un fiato, alla russa. In bocca al lupo... anzi all'ostrica!

PRAIRIE OYSTER
(corpse-reviver)

In una coppetta da cocktail porre:

un tuorlo d'uovo (attenzione che non si rompa)

*un cucchiaino di ketchup
un cucchiaino di salsa Worcester*

*due gocce di aceto
sale, pepe, sale di sedano.
Non mescolare.*

Bere in un sol sorso.



White Cocktail

Mescolate 4 parti di Gordon's Gin con una parte di succo di limone filtrato, mezzo cucchiaino di Cointreau e mezzo albume d'uovo. Servite ghiacciato.