

COME DOVE QUANTO

A cura di:
Francesco Arrigoni
Daniele Cernilli

Semplice segnalazione:

locali di vario genere (trattorie, enoteche, bar) nei quali è possibile consumare un pasto o fare uno spuntino comunque dignitoso, non spendendo più di 20 mila lire.

Da 50 a 60 punti: locale medio.

Da 60 a 70: cucina con spunti interessanti.

Da 70 a 80: locale con cucina di buon livello costante.

Da 80 a 90: ottima cucina, grandi vini, servizio curato.

Da 90 a 100: locale unico, piatti indimenticabili, straordinaria cantina, servizio impeccabile, prezzi di conseguenza.

RISTORANTI

Il mito di Bergamo

Da Vittorio
V.le Papa Giovanni XXIII, 21
24100 Bergamo Tel. 035/218060
Chiuso il mercoledì
Carte di credito: tutte le principali

86

Da Vittorio è uno di quei ristoranti la cui fama si è talmente consolidata che, se domani chiudesse, per almeno dieci anni ci sarebbe ancora gente che verrebbe qui per mangiare. Vittorio Cerea, il titolare, è un personaggio vero, di carattere, senza tante vie di mezzo, che, a prezzo di un duro lavoro, ha saputo costruire un mito a Bergamo. Alcuni anni fa ha avuto un momento di dubbio, che ha superato potendo contare sull'aiuto dei suoi numerosi figli. Oggi i figli e la moglie Bruna, divisi tra sala e cucina, sono il nuovo motore di una macchina che funziona a pieno regime e alla cui guida c'è sempre l'instancabile Vittorio. Il locale, un tempo un po' anonimo e troppo affollato, è oggi, dopo i lavori di ristrutturazione, un ristorante moderno ed elegante con un numero limitato di coperti. In cucina c'è il figlio Enrico, per tutti Chico, che dopo una serie di stages si è rivelato un vero talento, con la cucina nel sangue. Tra le ultime proposte da segnalare la razza al vapore con erbe fresche, il brodetto di coda di rospo, i tagliolini fatti in casa con fegato e tartufo bianco [ormai un classico irrinunciabile], il branzino in papillote, il rombo con patate ai carciofi, il piccione in salsa al prezzemolo, la sella di cervo. Se il menu è di alto livello, ancor più lo sono i dolci, davvero grandi. La carta dei vini, che un tempo era il punto debole della casa, oggi è affidata al figlio Franco che ha saputo curare un'ottima selezione di bottiglie in continua espansione. In vendita due prodotti che meritano un'attenzione particolare: i funghi porcini messi in vasetti sott'olio da Vittorio e la pralineria di Chico. Il giudizio complessivo è senz'altro positivo, tranne il servizio che, forse, pecca un po' di stile, in rapporto al livello della cucina e del prezzo. Intorno alle 90mila lire a testa, vini esclusi.

A due passi dalla Svizzera

Il Cantuccio
Via Dante, 34
22031 Albavilla (CO) Tel. 031/628736
Chiuso tutto il lunedì
e il martedì a mezzogiorno

83

Ln questa parte di Brianza che già profuma di Svizzera, lontana dagli insediamenti industriali, nascosta in un paese a riparo dalla "pazza folla", vi è una delle perle gastronomiche della regione: il ristorante Il Cantuccio, che, come se non bastasse il nome, è appartato in un angolo recondito del paese. Da un paio d'anni è stato rimodernato con molta misura, mantenendo il numero limitato di coperti. Oltre alla vecchia sala con il camino, dove si mangia d'inverno, c'è la parte esterna, accanto al pozzo, chiusa con una bella veranda moderna. Il patron Angelo Foresti di primo acchitto ha un aspetto burbero, ma in realtà è come l'orco buono delle favole che nasconde un cuore d'oro.

In cucina c'è Rosangela, la moglie, che è nata in questa casa, artefice di una cucina creativa, ma che bada però alla sostanza vera dei sapori e al giusto abbinamento degli alimenti. Il menu volutamente si concentra su una proposta limitata di portate. Ricordiamo lo storione marinato, il pâté di pollo al tartufo, i ravioli allo zafferano con cannella, la lombata di capriolo in salsa, e ancora la bavarese di cachi e la piccola pasticceria, tutto fatto in casa.

La tradizione non viene dimenticata: la "stobbia", un piatto poverissimo che veniva preparato con gli avanzi della raccolta del grano e qualche verdura, è davvero grande. Angelo sovrintende alla sala e al servizio dei vini che sceglie personalmente sul posto di produzione e che custodisce al piano inferiore in una cantina perfettamente climatizzata. La scelta delle bottiglie non è molto vasta per quanto riguarda il numero delle voci, ma di provata efficacia. Una certa predilizione per il Piemonte: Grignolino Roero, Bricco dell'Uccellone, Moscato d'Asti Dogliotti; ma anche chicche come il Vigna Tuvaes di Cherchi o il Grosso Senese [ex Senese] di Sderci. Ottima anche la selezione dei distillati con un nutrito numero di grappe. Si spendono circa 60mila lire a testa, vini esclusi. È necessario prenotare.

Dolce Brianza

Pierino
Via XXIV Maggio
22060 Viganò Brianza (CO)
Tel. 039/956020
Chiuso la domenica sera e tutto il lunedì

82

Sirio Maccioni, patron del ristorante newyorkese Le Cirque, sostiene che non è un vero ristorante quel locale che non ha almeno un certo numero di coperti e che creare un «ristorante bomboniera» è un'impresa indubbiamente più semplice. Una chiara dimostrazione della veridicità di questo assioma è il ristorante Penati, aperto tanti anni fa dal scieur Pierino. Oggi il locale è diretto dal figlio Piergiuseppe, Pino per gli amici, che è la personificazione di ciò che si intende per professionalità, una parola che nella ristorazione è molto spesso spesa a vanvera: significa arrivare per primo in cucina al mattino ed essere l'ultimo ad andarsene la sera. Pino è coadiuvato dalla dinamica moglie Tiziana con la quale mette a punto le nuove ricette. Il menu si divide in due parti, una tradizionale, intitolata «Immagini della dolce Brianza», e l'altra, diciamo così, d'invenzione. La prima, in questa stagione, propone: polenta con vari accostamenti [pancetta, pesce persico, luganega], gnocchi di patate, risotto alla monzese con salsiccia, filetto California [intesa come località brianzola]. Nella seconda lista, che prevede piatti più creativi e legati al mercato, figurano: involtino di pesce spada e curry, gamberi nostrani e zenzero, filetto di cervo e salsa civet, petto d'anatra in salsa.

I dolci sono molto curati e in particolare la pasticceria merita almeno un tris. La carta dei vini comprende tutti i migliori crus nazionali ed esteri; tra gli altri il Vendemmia Tardiva di Scienza, il Riesling dell'Istituto di San Michele, lo Chardonnay di Ca' del Bosco, il Morellino di Scansano Le Pupille, i Barbaresco dei Produttori, i Barolo di Ceretto. Per quanto riguarda i distillati è possibile scegliere tra una varietà cosmopolita in grado di accontentare anche i palati più esigenti.

Conto intorno alle 65mila lire a testa, vini esclusi. È consigliabile prenotare.





'ANNUNCIO È STATO DATO SUL GAMBERO DI NATALE: LA FINE DEL 1990 VEDRÀ L'USCITA DELLA GUIDA DEI RISTORANTI E DELLE TRATTORIE DEL GAMBERO ROSSO. UNA GUIDA DIFFICILE DA FARE, MOLTO COSTOSA, MA LE RICHIESTE ERANO ORMAI PRESSANTI E NON POTEVAMO PIÙ ESIMERCI DALL'IMPEGNO. NEL MOMENTO IN CUI CI ACCINGIAMO A METTER MANO AL

l'opera, però, vogliamo chiarire il criterio in base al quale valuteremo la ristorazione nazionale. La nostra attenzione sarà rivolta principalmente all'affidabilità del ristorante e quindi cercheremo di premiare quei locali che, ciascuno nell'ambito delle proprie categorie, mantengono ciò che promettono innanzi tutto dal punto di vista della cucina, poi della cantina, del servizio e dell'ambiente, tutto naturalmente all'insegna di un corretto rapporto qualità/prezzo. Premieremo soprattutto quei locali che garantiscono nel tempo un livello qualitativo costante. Per capire l'importanza di questo aspetto basta pensare quante volte ci si trova a riflettere sul fatto che il tal ristorante, eccezionale in determinate occasioni, in altre si è rivelato assolutamente inferiore alle aspettative. È vero che le "giornate no" capitano a tutti, ma talvolta gli incidenti si verificano troppo spesso e allora il discorso investe la professionalità dei gestori. Negli ultimi anni tutti, architetti, avvocati, medici, creatori di moda, personaggi dello spettacolo, sportivi in attività o meno, post-sessantottini in crisi rifluente e via discorrendo hanno aperto ristoranti. Tranne poche eccezioni i locali nati sull'onda dell'entusiasmo e della passione hanno "ballato una sola estate", qualcuno, nella migliore delle ipotesi, due o tre; tutti comunque sono stati caratterizzati da una serie di elementi negativi, riconducibili alla mancanza di una professionalità di base. Il filo conduttore di questi ristoranti è stata l'improvvisazione più bieca, basata su piatti stravaganti, improbabili, fatti passare per nouvelle cuisine, proposti da un personale assolutamente inadeguato e per di più a prezzi stratosferici. Tale modo di procedere va a detrimento anche della ristorazione italiana di qualità. È proprio per questo che nel dare il voto ai ristoranti prestremo prima di tutto attenzione all'affidabilità del locale [intesa come professionalità del gestore] e alla correttezza delle proposte, quindi al servizio e alla piacevolezza del posto. Del resto la gente normalmente, quando chiede l'in-

dirizzo di un buon ristorante, si aspetta che le venga segnalato un locale che abbia innanzi tutto tali caratteristiche. La creatività dello chef, la particolarità dell'arredamento passano in secondo piano. Ciò non toglie che ognuno potrà continuare a scegliere il ristorante in base alle proprie preferenze, tenendo naturalmente presenti, di volta in volta, le circostanze.

Per non incorrere in spiacevoli equivoci, tutti i ristoranti prima di essere inseriti nella Guida verranno visitati almeno una volta [qualcuno anche più volte], assaggiando almeno sei piatti [un antipasto, due primi, due secondi e un dolce]. I locali verranno visitati, in modo anonimo da una équipe di ispettori scelti dal Gambero Rosso in base a provate capacità professionali nel campo gastronomico, intendendo con questo la capacità di saper "leggere" dietro il piatto, capire tecniche di preparazione, di cottura, di riconoscere la freschezza di un ingrediente. Gli ispettori avranno a disposizione una scheda nella quale sarà richiesto un giudizio sui quattro elementi che, come abbiamo detto, riteniamo fondamentali: cucina, cantina, servizio e ambiente. Il voto complessivo sarà espresso in centesimi e riassumerà i punteggi ottenuti dalle varie voci che, comunque, peseranno ciascuna in modo diverso nel giudizio. Determinante sarà la valutazione della cucina alla quale verranno riservati quasi i 2/3 dei punti a disposizione. Un asterisco segnerà poi quei locali che si distinguono particolarmente per un corretto rapporto qualità/prezzo. Ad alcuni locali, infine, sarà concesso anche un "bonus". Ma di questo, per ora, non vi diciamo niente di più. La scommessa è grande, ma, come si suol dire, il gioco vale la candela. E speriamo che vada tutto bene.

UNA GUIDA IN PUNTA DI FORCHETTA

Stefano Bonilli e Daniele Cernilli



Il garbo di Dorina

Da Gianni e Dorina Il Pontremolese 78
Via G. Pepe, 38
20159 Milano Tel. 02/606340
Chiuso il sabato a mezzogiorno e la domenica.
Carte di credito: tutte le principali

E' un'impresa trovare questo delizioso ristorante pontremolese, a due passi dallo scalo Farini, quasi nascosto nei meandri di stradine che costeggiano la ferrovia. Ma quando lo si trova si comprende subito che valeva la pena addentrarsi in vicoli e vicoletti, perché questo locale è veramente un piccolo tempio di una delle migliori cucine regionali italiane, quella della Lunigiana. Due piccole sale da pranzo arredate con gusto, una cinquantina di coperti, un ambiente accogliente e bene illuminato. Poi c'è lei, Dorina, con il suo modo di fare gentile e misurato, che mette a proprio agio chiunque. Con l'aiuto di Giovanna, Michele o Franco in sala, quando il locale è pieno, e di Jolanda ed Ester, rispettivamente la madre e la cognata, in cucina, Dorina manda avanti il lavoro come un orologio di precisione. Propone piatti tradizionali delle sue parti, che affondano le loro origini nella cultura materiale più autentica della zona: le torte alle erbe, i testaroli al pesto, le straordinarie lasagnette di farina di castagne condite con ricotta, olio e pepe, la zuppa di farro.

E tra i secondi il coniglio con le olive e un incredibile quanto gustoso stracotto di pecora. Per finire non fatevi scappare, se c'è, la crostata di noci con crema di nocciole o la spungata di Sarzana, mentre chi preferisce i formaggi può orientarsi sulle ottime caciotte fresche della Lunigiana. Carta dei vini notevolissima. Dorina è anche sommelier e rivolge una cura attentissima agli abbinamenti e al servizio delle sue preziose bottiglie. Impressionante anche la scelta dei distillati con una vera e propria parete ricolma di grappe, whiskies e cognac di gran pregio. Il conto, vino a parte, si manterrà sulle 50mila lire, una cifra accettabile tenendo conto del livello generale. È necessario prenotare.

Nel cuore dello spumante

San Marco 75
Via Alba, 36
14053 Canelli (AT) Tel. 0141/833544
Chiuso il martedì sera e il mercoledì
Carte di credito: BA, CS, EC, ME, Visa

Canelli è il cuore della produzione dell'Asti spumante. Qui hanno sede importanti centri di lavorazione e d'imbottigliamento delle più importanti case spumantistiche della zona, da Gancia a Cinzano fino a una miriade di piccole e piccolissime cantine che producono filtrati dolci base per la lavorazione successiva dell'Asti. Ma Canelli è anche uno dei paesi più evoluti della provincia dal punto di vista gastronomico e può vantare una discreta gamma di ristoranti di buon livello. Tra tutti, quello che sta facendo maggiormente parlare di sé negli ultimi tempi è sicuramente il San Marco di Pier Carlo e Mariuccia Ferrero. È un



locale abbastanza piccolo, una quarantina di coperti, molto piacevole e un po' rumoroso quando è pieno, come accade spesso la domenica a pranzo. La cucina trae spunto dalla tradizione della zona, con piccole variazioni in chiave creativa. Noi abbiamo assaggiato degli involtini di carne cruda ripieni di fonduta e ricoperti da tartufo bianco; una splendida composta di coniglio con ovuli, condita con una delicata emulsione di olio, rosso d'uovo e una puntina d'aceto. Poi del cotechino bollito ricoperto di fonduta e tartufo bianco, dei ravioli di carne al burro e tartufo e dell'ottimo coniglio alla monferrina. Per finire, oltre ai classici formaggi di Langa, Castelmagno, Tuma e Bra, consigliamo le pesche sciropate fatte in casa, decisamente migliori dei vari dolci proposti, discreti ma niente di più. Con una bottiglia di Dolcetto di Dogliani Gillardi si spendono intorno alle 45mila lire.

I sapori di Ischia a Roma

Alberto d'Ischia 63
Via dei Greci, 5
00186 Roma Tel. 06/6793284
Chiuso la domenica e il lunedì,
ferie in luglio e in agosto. Carte di credito: Visa

Francesco di Scala, detto Ciccio, è figlio d'arte. Suo padre Alberto, infatti, è titolare dell'omonimo ristorante di Ischia, e gli ha "concesso" di aprire nel febbraio dell'89 questa dependance romana in via dei Greci, a due passi dall'Accademia di Santa Cecilia. Il locale fino a qualche anno fa ospitava le sale del pretenzioso e carissimo ristorante Le Bistrot, uno di quei posti di cui la clientela romana ha fatto giustizia, finendo per ignorarlo e costringendolo alla chiusura. Oggi Ciccio l'ha completamente ristrutturato trasformandolo in un localino elegante, frequentatissimo, soprattutto la sera, per la sua atmosfera decisamente piacevole e per una linea gastronomica abbastanza valida, tutta improntata sulla cucina ischitana e campana in genere. Buono il sauté di frutti di mare, servito su un'ampia terrina; buoni i rigatoni con melanzana, mozzarella e pomodoro; piacevole la pasta e fagioli; decisamente validi i ravioli fatti in casa con ragù alla napoletana. Tra i secondi, oltre ai classici piatti di pesce, come la spigola all'acqua pazza, sono davvero eccezionali i polpi in casseruola e non è male neanche la parmigiana di melanzane. Meno bene i dolci, con una pastiera tutto sommato deludente. Il servizio è piuttosto informale ma gentile, anche se talvolta "dimenticano" di consegnare la ricevuta fiscale. Tra i limiti del locale c'è anche la mancanza di una lista dei vini e di un menu aggiornato, e questi aspetti finiscono per diminuire un punteggio che sarebbe potuto essere ben più elevato se tutti i particolari di contorno fossero stati al livello della cucina e dell'ambiente. Ottimo il rapporto qualità/prezzo, si spendono intorno alle 30mila lire più il vino se non ci si lascia tentare da spigole o scampi.



SI MANGIA ALL'ERITREA

Menù eritreo e nordafricano

- Zyghini, Shuro, Tumtumo, Tibsi, Sambussa... Kuskus
- Karkadè, Tè e Caffè aromatico
- Vino di miele
- Dolci caratteristici

A Roma RISTORANTE SAHARA

Viale Ippocrate, 43
Tel. 06/4272063

Elegante, accogliente, con ampio giardino. Arredamento tipico africano, camerieri in abito tradizionale, tavolini «Mosob».

(prezzo intorno alle 20.000 lire)

A MILANO RISTORANTE ASMARA

Via Lazzaro Palazzi, 5
Tel. 02/222453

(prezzo intorno alle 20.000 lire)



SPECIALITÀ

A cura di:
Ela Caroli
Arpino Gerosolimo
Laura Mantovano

Piemme

Via Ripa di Cassano, 3
80063 Piano di Sorrento [NA]
Tel. 081/8088145

Pasticceria Giraudi

di Giacomo Boidi
Via San Lorenzo, 102
15100 Alessandria
Tel. 0131/43772
Chiuso il lunedì

La prima vetrina del Gambero del 1990 apre in dolcezza. Prima di tutto un omaggio ad un antico dessert sorrentino, i follovielli, dei fagottini di foglie di limone farciti di uva passa, salvati dal dimenticatoio da una piccola azienda di Piano di Sorrento.

Poi un pasticcere di Alessandria che, entrato nel laboratorio di famiglia quasi per caso, è divenuto un maestro dell'arte del cioccolato. Dal dolce al salato.

Un salto in Molise per assaggiare salumi artigianali confezionati con carni suine di altissima qualità: la produzione che comprende diciotto tipi diversi di insaccati è in grado di soddisfare qualsiasi gusto. Per finire due negozi: un'enoteca con raffinatezze alimentari nei pressi di Ravenna e una bottega del buongustaio in quel di Merano che confeziona degli straordinari canederli.

I FAGOTTINI DI SETA

Via Ripa di Cassano è una strada lunga e stretta che si snoda, tra vecchi casali, ville aristocratiche e nuovi alberghi, lungo la costiera sorrentina. All'altezza di Piano di Sorrento, dove la strada ha inizio, sarete distolti dal paesaggio da uno strano, indefinibile profumo: guidati dall'olfatto arriverete al numero civico 3. E il mistero vi sarà svelato.

L'aroma che vi aveva attirato è quello dei "follovielli", fagottini di foglie di limone farciti di uva passa dolce, che vengono cotti in forno. Si tratta di un antichissimo dessert sorrentino praticamente scomparso, anche perché molto laborioso da confezionare; è infatti necessaria una grande abilità manuale per accartocciare le foglie e legarle. Ma a salvarli dall'oblio è intervenuta la manifattura Piemme che ha raccolto "la sfida". La famiglia Pirillo-Maresca ha rinverdito la vecchia tradizione locale, che risale ai tempi in cui c'erano gli alberi di gelso per le seterie [folloviello vuol dire appunto bozzolo del baco da seta].

Dagli agrumeti della costa - che profumano di zagara nelle notti di primavera - la famiglia non ricava soltanto le foglie: dai "giardini", coltivati senza antiparassitari né concimi chimici, arrivano tutti i giorni le arance, i mandarini, le clementine, i kumquats, e naturalmente i tipici limoni della costa, quelli che gli ambulanti vendono in ghirlande lungo vie panoramiche. La ditta li utilizza per marmellate, conserve al liquore - dopo averli tagliati a fettine sottili e

averli annegati nell'alcool - per macedonie al rhum.

Ma con i limoni la Piemme ha pensato di ridar vita al digestivo tipico della zona, bevuto però anche a Capri: il "limoncino" detto anche "limoncello" o "rosolio di limone", quello delle nonne, insomma.

Michelina Maresca, l'artista della casa [quanto suo marito è la mente organizzatrice] si fa portare i limoni verdi, colti all'alba [e non quelli già caduti a terra] che, con un coltellino affilatissimo, priva della buccia, escludendo la parte bianca; le bucce vengono fatte macerare per due settimane in alcool, in misura di circa un litro ogni otto limoni. Successivamente Michelina mette a bollire l'acqua con lo zucchero per farne uno sciroppo [un litro per chilo] e vi aggiunge un aroma di cannella e chiodo di garofano.

Allo sciroppo tiepido mescola poi l'alcool, quindi filtra e mette a riposo in bottiglia per un mese. Per preparare un "limoncino" eccellente è fondamentale che i frutti siano stati appena colti.

Dal laboratorio della Piemme escono anche ottimi rosolii di mandarini e di arance, o di agrumi misti in parti uguali [due limoni, due arance, due mandarini, due lime o "limi"] ma il limoncino puro, dall'aspetto inconfondibile, di color giallo paglierino lievemente lattiginoso, come "glacé", da servire freddo, rimane il leader incontrastato della serie. La Piemme produce inoltre tutta una gamma di delizie: marronite e amarene di selva, confetture di more, di sambuco, di amarene, d'uva, fichi, albicocche; miele grezzo dai mille nettari diversi, e poi specialità rustiche come funghi di bosco sott'olio o mescolati a pomodori e altre verdure, melanzane farcite, pomodori verdi o secchi, carciofini, cipolline, peperoncini, insomma tutto quello che nasce, da secoli, negli orti a terrazze affacciati a stropiombato sul mare sotto un sole particolarmente benevolo.

