

dal 1901

N°

L'ECO DELLA STAMPA®**RICEVUTA IL**

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALE E RIVISTE

Direttore: **Ignazio Frugiuale****12 MAR. 1991**

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagno 1/2
20129 Milano
Tel. (02) 76.11.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 76110341
76110346
Riv. Trib. Milano
N. 6654 del 1/10/1988

CA' DEL BOSCO

03006201PQ T 3F OS 138L25

LA STAMPA

VIA MARENCO 32

10126 TORINO TO

Dir. Resp. PAOLO MIELI

Telefono 011/65681

Data: 1.3.1991

Da «Paolo e Barbara» di Sanremo per la dodicesima gran mangiata con «Piacere Rai Uno»

Cappon magro, «ciuppìn» e stoccafisso

Un ottimo ristorante che con il tempo potrà diventare grande

EDOARDO RASPELLI DA' IL VOTO AI RISTORANTI

«L'A Guida Michelin comincia a non capire più niente: ora danno le stelle anche alle trattorie». Così, con spocchia e presunzione, qualche ristoratore della provincia ha sentenziato sul premio di buona cucina che sotto Natale è sceso da corso Sempione su via Roma, dalla nebbiosa Milano alla trafficata elegante strada sanremese a pochi passi dal casinò. Ma se certa gente mettesse alla prova questo ristorante di ghiotta cucina, di appassionato lavoro, questi fornelli dove ogni piatto, ogni particolare (pur con qualche cosettina ancora da migliorare) viene preparato con tutto l'amore di questo mondo...

«Paolo e Barbara scelgono solo il pesce pescato nel golfo di Sanremo, pertanto le varietà dipendono esclusivamente dalla cattura giornaliera...». Così

recita il menù, e poi ancora: «Ringraziano per la preferenza accordata ci giustifichiamo per quanto avete eventualmente atteso: ciò è dovuto alla nostra particolare conduzione che ci vede approntare ogni portata al momento».

Lui, Paolo Masieri, 25 anni, la più giovane stella Michelin d'Italia, in cucina; lei, la moglie Barbara, un anno di meno, in sala, elegante, appropriata, deliziosa.

Il ristorante è piacevolissimo nelle sue lillipuziane dimensioni: muri bianchi ser-



Sanremo (Imperia)
PAOLO e BARBARA

Via Roma 47

Tel. (0184) 53.16.53

Fax (035) 21.80.80

Chiuso mercoledì

Ferie: variabili,

di solito 2 settimane

a giugno e 2 a novembre

Carte di credito:

American Express, Bankamericard

Visa,

Cartasi, Diners

Voto: 14,5/20

cemente strollati, qualche pietra a vista, un alto profilo di legno tutto attorno, un caldo pavimento di colore bruno, secchielli del ghiaccio a stelo (pur troppo non sono tutti eguali), tavoli preparati con cura con posate argentate, qualche bel bicchiere, centrini all'uncinetto, vassoi da portata in argento.

C'è soltanto un piccolo difetto: il fatto che i piatti di carne siano serviti solo per almeno due persone.

La sera della mia visita recente non c'era pre-antipasto da sbocconcettare assieme alla mia flute di Ca' del Bosco ma, di solito, uno sizzietto (in genere a base di ghiott'esce azzurro)

XAR N° 24909 / 08

RICEVUTA FISCALE
dal 1° DIC. 1989

data 03-01-91

Sig.

Nome, cognome e quantità dei servizi

Pane - Coperto	
Acqua	
Vino	2000
Antipasti	25000
Primi piatti	
Secondi piatti	
Contorni	
Formaggi	
Dessert o frutta	
Aperitivo	
Caffè	
Liquori	
N. 1	6000
Mangiato a 2 persone	6000

RISTORANTE **Paolo e Barbara**
di MASIERI PAOLO e C. S.p.A.
Via Roma, 47 - 8 SANREMO
Partita I-V Ar. 006 119 000 88

Servizio 15%

Totale corrispettivo (IVA inclusa) L. 96000

SOTTO I 10/20

DA PESSIMI A MEDIOCR

DA 10 A 12/20

DA SUFFICIENTE A DISCRETO

DA 13 A 14/20

BUONO, CURATO E ORIGINALE

DA 15 A 16/20

GRANDE CUCINA, OTTIMI VINI

DA 17 A 20/20

SUPER, INDIMENTICABILE

jun».

Al primo piatto io mi sono fatto portare gli squisiti pansotti in salsa di noci, il meraviglioso branzino in crosta di sale, la sella di coniglio alla sanremesca profumata di basilico (piatto solo «discreto»).

Al dessert, l'accattivante panna cotta servita con un'originale appropriata salsa al Barolo e alcuni deliziosi casalinghi pasticcini.

Il tutto accompagnato dal meglio dell'enologia italiana, francese (ed anche americana) scelto in una carta dei vini ricca anche se con qualche errore.

Il costo di un pranzo medio completo in un ristorante già ottimo ma che diventerà «grande» è sulle 90-100 mila lire (non ditemi che è tanto: quanto avete speso al casinò o per vedere il Festival?).

(provato il 3 gennaio 1991)

Edoardo Raspelli