

UN RAFFINATO CIRCOLO GASTRONOMICO

A TAVOLA CON BARBABLU

Pietro Fedrigoni

Mantova non è mai stata così vicina. Sebbene disti soltanto una quarantina di chilometri da Verona, la possibilità che si offre oggi ai veronesi di gustare la buona cucina di Virgilio al circolo gastronomico Barbablu è certamente un privilegio.

Forse le nebbie invernali che fanno da frontiera alle due città hanno fatto balenare l'idea ad alcuni intraprendenti buongustai di aprire questo elegante circolo all'ombra del campanile di San Zeno, l'antica cattedrale che porta il nome del santo protettore della città.

In un viottolo antico che nasce sul lato destro della cattedrale, quasi nascosto, sfociando in una piazzetta, si accede al circolo Barbablu.

Un'entrata semplice ed elegante che riflette tutto l'ambiente. Ci riceve il presidente Brando Perusi; con lui visitiamo il locale che si estende anche al piano superiore, molto intimo con un tocco franco-inglese. In cucina incontriamo Giovanna, la moglie di Giovanni Boschini, il personaggio che anima il circolo: alto e distinto, porta orgoglioso una folta barba scura e ci confessa che il nome del locale è stato scelto proprio per l'onore del suo mento e per la sua statura.

"L'idea di portare la cucina man-

Un tassello di terra mantovana nel centro storico della città scaligera



Da sinistra: Giovanna Boschini, Massimo Canovi, Giovanni Boschini, Brando Perusi.

tovana a Verona - dichiara - mi è venuta perchè sono stato per molti anni un frequentatore dei ristoranti di quella provincia: un buongustaio irriducibile".

Un pull di 6 persone, tenendo conto del cuoco Massimo Canovi - scuola alberghiera di Carpi - e delle due graziose camerierine. Tutto in un quadro ricco di fiori, piante e frutta in esposizione. Una cena mediamente viene a costare 50/60.000 lire.

Cosa si gusta

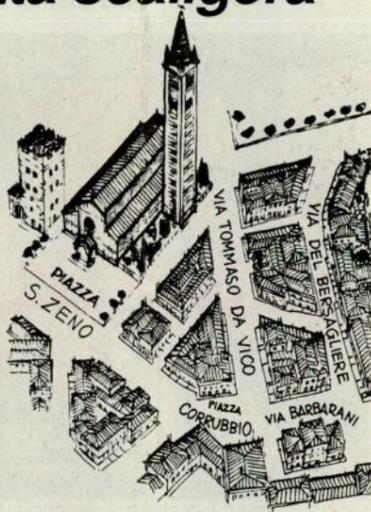
Di menu ce ne sono due: uno è riservato ai dolci. La passione e l'amore sono tra gli ingredienti principali. Sulla tavola imbandita con elegante semplicità troviamo tre tipi di pane, tra cui quello con i ciccioli di maiale.

Giovanni propone subito i piatti da gustare: risotto alla pilota (*pilota* sono chiamati gli addetti alla pilotatura del riso) con carne di maiale, i tortelli di zucca, la crema di zucca con le mandorle tostate, cappone alla Gonzaga macerato in agrodolce e servito con uva sultanina, carotine tiepide e grani di melograno; infine l'insalata di tacchino. L'antipasto oggi è a base di rucola, bresaola con formaggio della Carnia e carciofi in padella saltati al rosmarino. Fra i primi, tortelli al pecorino, pappardelle allo storione con uova di lompo rosso e altre specialità mantovane: sorbir d'agnoli in brodo con il Lambrusco, minestra di ceci, zuppa di porri, maltagliati con tartufi o con i porri, agnoletti vegetari. Per i secondi la lista si allunga: fiocchetto con mostarda, carpaccio di storione affumicato, lumache alle erbe aromatiche, merluzzo mantecato con pomodoro fresco, coniglio alle verdure, petti di faraona in salsa tartufata, filetto di vitello con intingoli alle erbe aromatiche e pomodoro fresco, fegato ai carciofi, filetto di maiale in salsa di Barbaresco, controfiletto all'aceto balsamico, rognoncini di vitello ai funghi porcini o champignons, la polenta pasticciata al Taleggio con funghi porcini, lumache alla campagnola con spinaci, caciocavallo alla piastra, petti di pollo alle nocciole, formaggi misti con la mostarda, luccio in salsa. *Dulcis in fundo* Giovanna ci presenta i suoi dolci: torta Helvetia, panna cotta con la salsa di frutta, spuma al

torrone con il cioccolato fuso, Bavarese, torta Paradiso, crema alla menta, mousse di cioccolato, torta di nocciole con salsa al caffè, mele tiepide all'arancio, *bianco mangiare* al Maraschino, macedonie e frutta al Cabernet.

I vini

Anche Bacco da Barbablu è privilegiato: la cantina generosa offre



Gaia, Tignanello, Peppoli, Bracco dell'Uccellone, Sassicaia, Anselmi, Pieropan, Piona, Abbazia di Lonato, Vigne S. Pietro, Le Rago- se, Quintarelli, Masi, Tommasi, Brunello di Montalcino, Cabernet Venis, e ci scusiamo per non averli elencati tutti.

La proposta di spumanti spazia dal prosecco di Conegliano allo champenois di Ca' del Bosco. Anche lo champagne non manca; Philipponat, Veuve Clicot, Heidsieck e altri.

Circolo Gastronomico Barbablu
Piazza Corrubbio, 36/a
Verona - zona S. Zeno
La prenotazione è gradita, si cena fino alle 23.00. Ampio parcheggio a 100 metri. Chiuso il mattino, salvo prenotazioni.
Giorno di chiusura: mercoledì;
ferie: agosto
telefono 045-8003577

SUPERVISIONE

Fedrigoni ci aveva incuriosito. Per questo, in occasione di VinItaly, abbiamo voluto vedere il "Barbablu", assaporare la sua cucina, controllare se era tutto vero quello che aveva scritto il nostro collaboratore.

All'amico Pietro dobbiamo dire bravo.

Giovanni Boschini non è affatto un *barbablu*, è affabile e soprattutto conosce la sua cucina e la sa *portare*. Altrettanto simpatica e brava la signora Giovanna in cucina; da parte nostra un consiglio agli amici: lasciate che sia Giovanni a scegliere il *suo* menu per voi; assaggerete delle specialità originali e, quel che più conta, molto gustose, presentate con grazia.

Un capitolo a parte poi meritano i dolci, mentre, come ci ha detto *Barbablu*, la cantina è in fase di perfezionamento, perchè attualmente c'è qualche vino di troppo.

UNO STORICO RISTORANTE

Rosanna Canavero

Un'iniziativa di successo dovuta alla rivisitazione fedele di menu del secolo scorso approdati presso le Corti Reali e Imperiali d'Europa. L'idea di riambientare i pregevoli simposi è venuta al direttore Bruno Casetta, sommelier AIS e anfitrione di classe, che si valso della collaborazione di Angelo Maionchi, *chef de rang* infallibile in cucina, a cui è toccata la ricerca degli ingredienti adatti a realizzare le vetuste ricette *d'antan*.

"Mangiare da Re" è alla sesta edizione: dopo aver frequentato le tavole dei Savoia, degli Asburgo, dell'Imperatore Napoleone III di Francia, ha proseguito con la Corte Imperiale degli Zar di Russia e il pranzo in onore di Sua Maestà la Regina d'Inghilterra del 1858.

Quest'anno è di scena la Famiglia Reale di Prussia che ospitò a Postdam, a un pranzo di 24 coperti, l'Imperatore di Russia. I piatti, copiati alla lettera e serviti in ordine leggermente diverso per le mutate abitudini, sono accompagnati dalle sonate del quartetto d'archi "Insieme Barocco", chiamato a *saziare* lo spirito mentre il corpo si impegna negli assaggi. Dall'intelligente *mariage* si dipana il programma. Arrivano i *Girelli di carciofi alla midolla*, seguiti dal *Rocchio di salmone in salsa di*

MANGIARE DA RE

Nel salotto barocco di Torino, in Piazza Carignano, sede dell'antico Parlamento Subalpino, c'è lo storico ristorante "Del Cambio", dove ogni venerdì sera da febbraio a maggio, si realizzano originali eventi gastronomici.



(Dal menu MANGIARE DA RE)

granchiolini, da consumarsi al suono degli stimolanti valzer di Strauss dalla operetta "Il Pipistrello" e "Voce di Primavera"; segue la Marcia di Radetzky con *Filetti di pollo alle punte di asparagi in salsa suprema*. Il valzer "Sulle Rive del Danubio" fa da fondo alle squisite *Tartoline di tagliatelle al*

fegato grasso e, mentre il commensale si prepara ai secondi piatti, i violini, il violoncello e la spinetta ricamano la "Sonata in Re Minore" di Vivaldi. Johan Sebastian Bach e Haendel accompagnano le *Galantine di quaglie ai tartufi* e la *Lombata di daino ai funghi*. Infine il Trio Londinese di

Haydn esalta la delicatezza del *Timballo di pere all'italiana*.

I due menu dedicati al palato e allo spirito, gli affreschi, i vetri istoriati, i fregi lignei dorati, i lampioni che fanno capolino dalla piazza, riportano l'aria del passato nella sala "Cavour", quando nel lontano 1842, al Caffè del Cambio, già celebre in Europa, si aggiunse la storica sala costruita sotto il portico che abbelliva la facciata del teatro Carignano. Diventò ristorante legando le sue sorti alla Camera dei Deputati con sede sulla stessa piazza e venne denominato "La succursale del Parlamento" fino al 1865, quando la capitale si trasferì a Firenze. Malgrado il corso degli eventi, il successo non si arrestò e il ristorante "Del Cambio" conquistò ben presto fama mondiale. Curiosa è l'attuale appartenenza del locale, nato nel 1757, che si suppone prenda il nome dal "Consolato de Cambj" da cui dipendeva l'Università de' *Confettieri e Distillatori d'Acquavite*. Nello stesso anno vennero con-

gregati i maestri distillatori Carlo Stefano e Giovanni Giacomo Cinzano, fondatori dell'omonima azienda produttrice del Vermouth di Torino. Nel 1973 per sorte o per piemontese tenacia, la Cinzano divenne proprietaria del ristorante "Del Cambio", unendo all'acquisto prestigioso un atto commemorativo per gli avi fondatori.

Tra un allegro moderato e un andante mosso delle partiture musicali, il piacere di sorseggiare il Gavi di Gavi, il Barbaresco degli Asili, il Malvasia di Madeira *ten years old* che, ultimo in ordine, ritarda piacevolmente il momento del commiato.

Non si può fare a meno di ammirare l'allegoria dipinta su vetro che rappresenta Camillo Benso Cavour e Costantino Nigra.

Come ispirati dallo statista, il pensiero corre al Ring di Vienna, alle Tuilleries, a Buckingham Palace, fermandosi però, con un pizzico di tenerezza, alla piazza dell'Hermitage di Leningrado, allora Pietroburgo, dove gli architetti piemontesi hanno ridisegnato con grande maestosità l'autentico stile Barocco di piazza Carignano a Torino.

Un richiamo ideale, dovuto all'ingegno dell'uomo, che unisce la cultura e la tradizione europea sia essa di tavola o proveniente dalla dottrina dei popoli.

60 ANNI IN CUCINA

CONFRATERNITA DELLA PADELLINA D'ORO

NUOVE LEVE IN CUCINA

ALL'ADDA



...nti di cucina Valerio e Mauro presentati dal

za limone con frutti di bosco e
nte semifreddo al torrone con
ca salsa al cioccolato.
di Dalla Cooperativa vitivinicola dei
un Colli metaurensi, di Montemag-
giore al Metauro, in provincia di
oul Pesaro, l'abbinamento perfetto
ato dei vini con Charmaggiore brut,
mo Bianchetto del Metauro, Sangio-
on i vese dei Colli pesaresi, Novello
are Don Basilio, Mouscatel.
bet- Il servizio, impeccabile, è stato il
alla degno corollario di una serata
ala- che difficilmente i numerosi in-
con- tervenuti dimenticheranno.
arro Dimostrazione che la cucina re-
etto gionale italiana è in marcia ver-
vati- so i più prestigiosi traguardi e,
gia- soprattutto che i giovani, come
con Raoul Rossi, hanno voglia di la-
ne di vorare sodo e bene per poter
emergere.

Il problema della formazione di
generazione di cuo-