

SLOW FOOD

po aver deciso che la bontà era per assonanza, ci sono tornati in mente dei calamaretti buoni per dissonanza: quelli del Plavi Podrum di Abbazia, farciti di prosciutto crudo dalmata e grigliati.

Tra i primi, difficile scegliere fra la zuppa di calamaretti, ben centrata, di sapore robusto, e le bavette con scampi e fiori di zucchine, ma confessiamo una predilezione per la zuppa. Così come, pur rispettando il rombo al forno con patate e funghi porcini e le curatissime grigliate, ci è sembrato decisamente ottimo il fritto misto. Non solo per la varietà (che Romano annuncia così: calamaretti, scampetti, soglioline, sparnocchietti e trigliozze) ma anche per la leggerezza. Bella forza, ba-

sta avere l'olio giusto. Sì, ma anche la mentalità giusta, che purtroppo molti ristoratori non hanno: friggono, rifriggono e trifiggono, così uno dei piatti migliori della nostra tradizione è diventato, negli anni, un piatto genericamente poco raccomandabile, un po' come l'arrosto di vitello o le polpette.

Dolci all'altezza del resto, in prima fila la crème brûlée. Da segnalare che, poco distante dal ristorante (in pratica sull'altro marciapiede, al numero 229) Romano ha aperto un'enoteca con cucina, si chiama Punto di vino e pure lì è piacevole la sosta. Atmosfera cordiale, un po' rumorosa, piatti svelti e buone bottiglie, tel. 31046, chiusura il lunedì.

L'etichetta del Ca' del Bosco
Franciacorta, prodotto dall'azienda Zanella



QUOTIDIANO ROSSO E NOBILE

Il vino è un'opera della natura e dell'uomo. E all'uomo in qualche modo somiglia, fa intuire l'intelligenza e la personalità del suo autore. Lo pensiamo ogni volta che stappiamo una bottiglia di Maurizio Zanella. Non quelle più famose, che hanno raggiunto prestigio e quotazioni da brivido: gli Spumanti di stile francese, i vini da vitigno nobile ormai di fama internazionale (il Pinero, lo Chardonnay, il Maurizio Zanella). In un certo senso è

forse più facile far centro partendo da una materia prima (l'uva) di alto lignaggio (purché prima, nella vigna, si sia lavorato per la perfezione). Meno facile nobilitare un vino "quotidiano" com'è il Rosso di Franciacorta, da Cabernet franc, Barbera, Merlot, Nebbiolo. Maurizio Zanella ci riesce, attraverso la stessa filosofia di produzione che ne ha fatto una delle bandiere del vino italiano nel mondo. Il rosso '89 esce sul mercato

maturo di 2 anni. Profuma di frutti e di spezie gentili, ha gusto asciutto, morbido e pieno, elegante, rotondo. Insomma, massima piacevolezza, secondo i parametri più attuali dell'enofilo. Durerà nel tempo (ah, trovare ancora qualche bottiglia dell'85!). In vendita nelle migliori enoteche (a Roma, tra gli altri, da Valentino, Buccone, Canitano; a Milano da Cotti, Solci, Gaboardi, Iemmallo), sulle 14 mila lire la bottiglia

Triglionzi e cornetti a volontà

DI GIANNI E PAOLA MURA

Per Romano Franceschini alla voce "segni particolari" bisognerebbe scrivere: l'innamorato del ciclismo. Ma questo amore, ben radicato, non gli varrebbe l'ingresso in *Slow food*. L'altro, per il buon mangiare e il buon bere, certamente sì. In una lunga via, non bella, di Viareggio, il suo locale, piuttosto anonimo dall'esterno, è un punto di riferimento costante per i buongustai. Costante perché esiste da un quarto di secolo, da quando Romano, dopo un po' di gavetta come cameriere, decise di mettersi in proprio, con la moglie Franca in cucina. Allora come oggi, i piatti li pensano insieme, ma è lei a realizzarli. Allora come oggi, qui s'incontra la raffinatezza della semplicità, cosa non rarissima, ma nemmeno tanto diffusa.

Il pesce è la colonna portante del locale, ma in stagione trionfano i funghi e la selvaggina, e questo spiega perché la carta dei vini (molto valida) di un ristorante basato sul pesce ostenti abbondanza di grandi vini rossi. Non solo perché, come dice Romano, se un tavolo di tedeschi sul pesce chiede il barbaresco, non è carino con-

traddirli. La seconda colonna portante è l'olio. Si fa presto a dire olio, ne circolano di terrificanti, magari con l'etichetta "olio d'oliva". Romano ha un po' di terra a Montecarlo (sulle colline lucchesi, non confondiamo col principato) e ne ricava un po' d'olio ma soprattutto vino (da assaggiare il rosso). L'olio se lo va a cercare all'origine, per gli uliveti: poi ci pensa un frantoiano di fiducia, a San Miniato, a lavorare le olive. Quest'olio, solare e soave, dà la marcia in più a ogni piatto che tocca. Va da sé che il pesce dev'essere buono, e il mare davanti a Viareggio, secondo Romano, non crea problemi di rifornimento, né di qualità.

Il menù-degustazione prevede cinque assaggi d'antipasti, che elenchiamo: filetto di branzino con salsa di radicchio; insalatina di mare calda; calamaretti ripieni di verdure e crostacei; gamberoni e cornetti (fagiolini verdi) su un letto di succo di pomodoro; scampi con passato di fagioli. Tutto buono, citazione particolare per i calamaretti che sono veramente minuscoli e ci vuole la pazienza di Giobbe, o di Franca, a farcirli. Per associazione d'idee, do- ➡

RISTORANTE DA ROMANO

via Mazzini, 120
Viareggio (Lucca)
tel. 0584/31382
chiuso: lunedì;
coperti: 80
ferie: tre settimane in gennaio
carte di credito: tutte
costo di un pasticciotto
(vino escluso): lire 85 mila



Le illustrazioni di
questa rubrica
sono di
Ro Marcenaro