

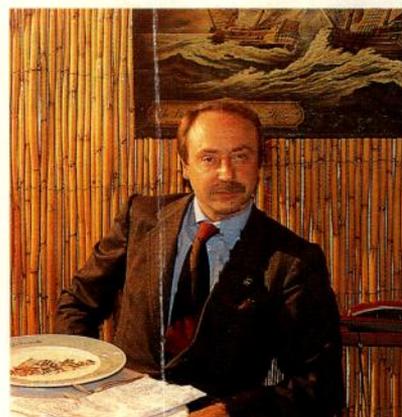
Un capolavoro di gusto

Inclusa tra le dieci migliori Carte dei ristoranti italiani, "La mia cantinella" propone una nobile selezione di vini, spumanti e Champagne

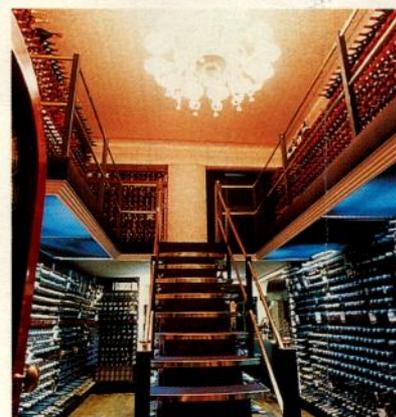
Può capitarvi, varcando la soglia del ristorante, di sentirvi salutare con il "ciao", strano e confidenziale, di un merlo indiano dal piumaggio nerissimo, il quale spesso pronuncia anche un nome: Giorgio. Per un motivo di riguardo, dato che Giorgio, cioè Giorgio Rosolino, è il titolare della "Cantinella". Quarantenne, attivo e pieno d'iniziativa, ma soprattutto appassionato al lavoro che svolge da vent'anni e passa, il nostro Giorgio discende da una famiglia di ristoratori-albergatori. Dopo aver curato, giovanissimo, il ristorante dell'albergo Miramare, del quale era proprietario il padre, ed aver condiviso la gestione del ristorante "Rosolino" col fratello Antonio, nel 1975 "scommise" con se stesso che avrebbe messo su un ristorante coi fiocchi trasformando l'ex "Shaker Club". Dalle parole ai fatti il passo fu breve. Valendosi dell'opera di un bravo architetto, ristrutturò totalmente gli ambienti, lasciandovi soltanto le canne che coprono il soffitto e le pareti, e li modernizzò fino a dar loro, col tempo, l'aspetto attuale. Un aspetto nell'apparenza rustico ma nella sostanza elegante: le vetrinette rifulgenti di argenteria da tavola, l'accogliente sala e la veranda panoramica che dà sul mare di Santa Lucia arredate con buon gusto, la biancheria da tavola di candido lino di Fiandra, le posate d'argento, il sottopiatto ed i piatti di fine porcellana, i bicchieri di puro cristallo, le comode poltroncine rivestite con stoffa che riproduce un disegno del Perugino, i piccoli lampadari fatti a mano, i pavimenti di morbidissima moquette... Segnalato dalle guide enogastronomiche più qualificate, è meta preferita di esponenti del



mondo politico ed economico, artistico e scientifico. In tutto 120 posti, non più. Una lista delle vivande che vi propone il ben di Dio in fatto di cucina regionale, nazionale e (perché no?) internazionale, con la garanzia che la materia prima è sempre fresca, freschissima, e della migliore qualità. Insomma, quello della "Cantinella", è un mangiare sano, raffinato, squisito. Diligente il servizio, inappuntabile la preparazione-presentazione dei piatti. Ai fornelli tre capocuochi (B. Avitabile, E. Esposito, A. Falanga), in sala un caposala (B. Polino) ed un sommelier (G. Piezzo, che nel '90 fu proclamato I° sommelier della Campania). Ma, in sala, cura le pubbliche relazioni Giorgio Rosolino di persona, il quale ha il "culto" del cliente e, contestualmente, della buona tavola. Accoglie l'ospite con una flûte, di Champagne (nel nostro caso: un Roederer Brut Premier, eccellente), e poi, a sistemazione avvenuta, suggerisce su richiesta qualche piatto



speciale, pronto ad interpretare sempre le tendenze ossia i gusti personali del cliente. Ugualmente dicasi dei vini. Ma qui il discorso merita un approfondimento, perché nell'ottica di Giorgio c'è sempre stata una prestigiosa "Carta dei vini" che fosse, nel medesimo tempo, un segno di professionalità del ristoratore ed un biglietto da visita del ristorante. Tant'è vero che, al Premio Asti '91, la Carta dei vini della "Cantinella" è stata inclusa tra le dieci migliori Carte dei ristoranti italiani. Un successo, senza dubbio, che sprona per lo meno a mantenere la posizione conquistata. Ma com'è questa Carta? Non esageriamo dicendo che si tratta d'un piccolo capolavoro di gusto e professionalità, di intelligenza ed amore. "La mia cantinella" (s'intitola così) s'apre con una "Piccola memoria del vino" che permette, a chi ama il vino, di conoscerne più a fondo la vera natura per meglio apprezzarlo e berlo nel modo giusto. Sfila, quindi, il nobile corteo degli



La Cantinella
Via Cuma, 42
Napoli
Tel. (081) 404884

spumanti, dei proseccchi e degli Champagne: tra i primi piace segnalare un Ferrari Lunelli '82, un Franciacorta Cà del Bosco '83, un Montelera Martini & Rossi '83 e, per amore di campanile, due spumanti emergenti della Campania: il Don Pedro de Toledo dei F.lli Martuisciello (metodo champenoise e I Borboni della Coop. ADA (metodo charmat); tra i secondi, il Cartizze demi-sec di N. Franco; tra i terzi, scelta più eccitante, un Cristal Roeder '83, un Dom Perignon Moët-Chandon '82, un Clos de Goisses Philipponnat '83, un Krug Vintage '82, un raro Clos des Mesnil Krug '82, un prezioso Vieilles Vignes Bollinger '85. La seconda sfilata riguarda i vini italiani: bianchi, rossi e rosati. Una bella sfilata, non c'è che dire, dei migliori rappresentanti di ogni regione, con una particolare preferenza per il Friuli-Venezia Giulia quanto ai bianchi, per il Piemonte e la Toscana quanto ai rossi. Largo spazio, poi, ai celebri vini francesi, con una speciale concessione, quanto ai rossi, per i Bourgogne e i Bordeaux. Vale la pena citarne qualcuno tra i tanti della splendida collezione: Romanée Conti '82, La Tâche '85, Richebourg, '85, per i primi; Château Margaux '85, Château Mouton-Rothschild '82, Château Petrus Lacoste-Loubat '85, per i secondi. Ancora vini californiani bianchi e rossi, tra cui un Opus One Mondavi-Rothschild '83, e poi una nutrita raccolta di vini da formaggio e da dessert, sia italiani che stranieri. Segue una copiosa lista di distillati, italiani e stranieri; di liquori, nazionali ed esteri; ed infine, di oli extravergini di oliva liguri, toscani, umbri, campani e pugliesi. Ce n'è di roba, come si vede, e tutta di pregio. Ciò nonostante la Carta viene continuamente arricchita e rinnovata, specialmente ora che "La Cantinella" sta per inaugurare una ricca Enoteca - moderna, elegante, strutturalmente efficiente - riservata, per la degustazione e la vendita, esclusivamente ai propri clienti.

Pasquale Palma

La carta tentatrice

Dal Pescatore
Località Runate
Canneto sull'Oglio (Mantova)
Tel. (0376) 70304

Trentasei pagine dedicate alle selezioni dei vini di prestigio da tutto il mondo, disponibili in diverse rare annate

Un luogo ormai celebre e giustamente celebrato da tutte le guide gastronomiche, da tutti gli esperti enogastronomi e pure un luogo ove ogni visita ha il sapore della prima volta, ove l'accoglienza, l'ospitalità hanno mantenuto la freschezza, l'immediatezza di un tempo. La famiglia Santini è qui da oltre mezzo secolo e il locale rappresenta di fatto, emblematicamente, il mutare, la metamorfosi della nostra migliore ristorazione.

Al Pescatore si propone una cucina d'eccellenza, una cucina tecnicamente intonata ai tempi, una cucina ove l'aggiornamento professionale è continuo, ove ogni particolare è in perfetto equilibrio, in perfetta caratura. E nel contempo una cucina vivaddio italiana, una cucina non scopiazzata, non ispirata da troppi viaggi oltralpe, ma saldamente ancorata alla tradizione, al territorio, ad una cultura gastronomica di secolare raffinatezza.

La tinca in carpione, i tortelli di zucca, lo stracotto di cavallo, i piedini di maiale con le verze, la frittata di cipolle, il sortir d'agnoli, il pipasener possono essere gli esempi di piatti divenuti raffinatezza rinascimentale e segnano felicemente un trapasso generazionale ancora in atto che vede accanto a Bruna e a Giovanni Santini, la nuora Nadia interpretare con squisita sensibilità ogni tema gastronomico.

Una proposta gastronomica assai attenta alla stagionalità e resa unica da una ricerca pignola di materie prime di alta qualità, fatta giorno per giorno da Antonio Santini, il regista, l'ispiratore d'ogni cosa. A lui e a Nadia si deve la mirabile ristrutturazione del locale ove rusticità ed eleganza coesistono



perfettamente nel susseguirsi di mobili antichi, cristalli, raffinate mise-en-place che hanno nell'insieme una singolare lievità, che non turbano la lineare semplicità dei locali. Tutti i meriti invece ad Antonio per la sua superba, "mostruosa" carta dei vini, una carta di

trentasei pagine stampata mediante il computer ed aggiornata tempestivamente, secondo necessità. Una carta prestigiosa, sicuramente da annoverare tra le migliori in assoluto, nella quale la stupenda selezione di vini italiani è affiancata da una altrettanto

importante selezione di vini francesi e nella quale trovano spazio i vini della California, del Cile, del Libano, del Sud-Africa, dell'Australia, quasi a sottolineare come la cucina nostrana possa essere coraggiosamente abbinata ai migliori vini del mondo. Naturalmente i vini di maggior prestigio sono disponibili in rare annate: il Barbaresco di Gaja è disponibile in dieci annate diverse, il Monte Stefano di Prunotto va dal 1961 al 1989, il Gevrey Chambertin di Feiveley o del Domaine Compté de Vogue dal 1978 al 1989.

Intelligente dedicarne una pagina ai vini in mezza bottiglie, prestigioso dedicare quattro ai magnum, agli imperiali, due ai Sauterne (dieci annate di Château d'Yquem).

C'è tutto il meglio, ci sono tante scoperte personali da provare, è una carta in cui perdersi, intrigante e tentatrice come la cucina degna di un luogo d'eccellenza quale è il Pescatore.

Elio Chiodi
foto di Gianni Renna