

Cotechino da record e tante invenzioni

DI GIANNI E PAOLA MURA

Siamo poco distanti da Brescia, ma quest'angolino ricorda, chissà perché, Louisiana. Una villa solida, elegante, un interno su toni chiari e (veniamo al sodo) un cotechino strepitoso. Ha una curiosa forma sferica, o almeno tondeggiante, e lo si sente arrivare a ondate, nell'aria, come gli squilli di tromba del Settimo Cavallegeri. Più che un cotechino è una summa, un fondant, e infatti viene servito col cucchiaino, naturalmente insieme alla polenta. Nelle nostre classifiche per piatti, da sette anni il miglior cotechino d'Italia (e quindi d'Europa, allargandosi, e dell'universo mondo) lo mangiamo a Concesio, al Miramonti l'altro.

Fatta questa segnalazione, aggiungiamo che è riduttivo pensare al Miramonti solo in termini di delizie suine. Si chiama l'Altro perché un Miramonti già esiste, a una quindicina di chilometri, sulla strada della Val Sabbia. L'ha aperto nel '64 a Caino Giuseppe Piscini, è un ristorante di collina, specializzato in cose immediate, rustiche, genuine. Sua moglie Mari, suo figlio Mauro, sua figlia Daniela dal dicembre dell'81 sono scesi al piano e hanno costruito, giorno per giorno, un gioiellino. Mari Muffolini

è grande interprete della cucina bresciana dei giorni di festa. Al suo fianco, bravi chef (prima Oliviero Apostoli, attualmente Ermanno Zanetti) hanno sviluppato una linea più creativa, nouvelleggiante ma non troppo (da queste parti il cliente non s'accontenta di ikebana). Citeremo il tortino di zucchine fiorite, la sfogliatina d'asparagi con crema d'uovo, la terrina di fegato d'oca in gelatina di Porto, l'insalata di gamberi e finferli con salsa di verdure, gli scampi allo zafferano, la sfogliata calda ai piccoli frutti rossi. Interessante, no? E sono piatti ben eseguiti, sicuramente validi. Si vede che Mauro va tutti gli anni in Francia ma non a divertirsi. E si sente che questa cucina, definibile "aperta" almeno in senso culturale, non è improvvisata, ma studiata come si deve. ➔

Le illustrazioni di questa rubrica sono di Ro Marcenaro

RISTORANTE MIRAMONTI L'ALTRO

via Crosette, 34
Concesio (Brescia)
tel. 030/2751063
chiuso: lunedì
coperti: 50
ferie: dal 2 al 10 gennaio e 3 settimane in agosto
costo di un pasto-tipo (vino escluso): lire 70 mila
carte di credito: tutte le più note



Però, con tutti i complimenti del caso, noi continuiamo a preferire l'altro Miramonti, non quello di Caino ma questo che pesca il meglio del territorio (non solo co-techini ovviamente, ma funghi, lumache, carni, formaggi) e lo esalta in piatti che esaltano per semplicità e ricchezza di sapori. Il tutto in un ambiente elegante, dove 13 persone, fra cucina e sala, lavorano per un massimo di 50 coperti, e fra un piatto e l'altro ci sono i tempi giusti (così difficili da rispettare) e la carta dei vini è veramente ben fatta, con i migliori produttori della vicina Franciacorta (Cavalleri, Ca' del Bosco e Bellavista i più noti) ma anche gli altri, d'Italia e fuori.

Alcuni primi piatti, come il risotto con porcini e formaggella filante, come i maccheroncini al ragù di beccaccia, sono un collaudato cavallo di battaglia, così

come le lumache alle verdure (delicatisime, umilmente soavi, niente da spartire con l'arroganza dell'aglio). Un'altra espressione d'altissimo livello, restando alla cucina del territorio è il capretto al cocchio. Indimenticabile. E una citazione merita il gelato di crema, preparato due volte al giorno: con un'operazione proustiana, si ritorna all'infanzia restando col cucchiaino. Grande cosa la provincia, quando conservare significa andare avanti. Altro esempio: il cartello dei formaggi. Ci si imbatte con gioia in un poderoso Bagoss di Bagolino, un vaccino stagionato tre anni, in un Quartirollo grasso di Rovato, in un Casolet di capra, in un Gorgonzola di quelli verdi e veri, mai reclamizzati in tv. Armonie non recondite, ma pienamente espresse, questo è Miramonti l'Altro.

UN GRANDE ROSSO IN VIA DI ESTINZIONE

Se esiste un Wwf dei vini, Paolo e Dina Rapuzzi sono certo tra i fondatori. Hanno salvato dall'estinzione lo Schioppettino, vitigno autoctono friulano chiamato anche Ribolla nera e, in sloveno, Pòcalza. I Rapuzzi, aiutati dai figli Pierpaolo e Ivan, producono (ma sarebbe meglio dire "allevano") solo da uve nate nella loro terra: Picolit, Verduzzo, Refosco dal peduncolo rosso. Nient'altro; e bravi anche per questo. L'ecosistema della loro piccola valle, vicino Prepotto, è rispettato. Da vent'anni la lotta ai parassiti della vigna è fatta semplicemente incrementando i loro predatori naturali, senza ricorrere alla chimica. per dare l'allarme su malattie crittogamiche, è stata installata una centralina computerizzata. Un'azienda all'avanguardia, i Ronchi di Cialla, inserita in un panorama antico: le vigne su balconi e terrazze, e intorno boschi di querce, castagni,

ciliegi selvatici, ma sono presenti anche gli olivi. Nasce qui lo Schioppettino: da un ettaro di vigna negli ultimi 10 anni si è ricavata una media di 32 quintali di uva (il disciplinare della Doc ne ammette 110). Vinificazione tradizionale accurata e utilizzo delle piccole botti (fin dal '77, quando pochi in Italia le conoscevano) per la maturazione, che dura più di un anno. Poi, minimo, un altro anno di affinamento in bottiglia. Ed ecco un grande rosso: nobile, longevo, con sentori speziati (pepe bianco) e ricordo di frutti di bosco al palato. Sono ora in vendita le annate '88, '85, '84, '83 e '82, esempio non unico ma raro di "tranquilla coscienza della qualità". Vino di spiccata personalità, struttura piena ed elegante, si accompagna a carni arrosto e pollame nobile. A Milano da Solci, a Roma da Trimani, sulle 29 mila lire la bottiglia '88



Sopra: l'etichetta dello Schioppettino, prodotto dall'azienda vinicola Ronchi di Cialla in Friuli. Una bottiglia dell'88 costa circa 28 mila lire