

**L'ECO DELLA STAMPA**

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuole

**ECOSTAMPA**  
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO  
TEL. (02) 76.110.000  
FAX (02) 76.110.346 - 76.110.051  
Cas. Post. 12034 - 20120 MILANO  
C/C Post. 1815/201



(quotidiano)  
11 3672 16T 3F OS 93FOLL36

LA STAMPA  
VIA MARENCO 32  
10126 TORINO TO  
Dir. Resp. EZIO MAURO  
Telefono 011/65681  
Data: 13 Novembre 1992

Alla Locanda dell'Angelo Paracucchi di Ameglia: un grande ristorante con qualche pecca

# Sensazionali filetti di sogliola al semolino

Conto salato, e c'è anche una lampadina bruciata nella toilette

**EDOARDO RASPELLI DA' IL VOTO AI RISTORANTI**

**D**ITEMI pure che sono sfortunato, ditemi pure che sono incontentabile, ditemi pure che sono un pignolo, ma di cose che non vanno in questo celebrato, osannato, costosissimo (ed ottimo) ristorante ce sono parecchie. Francamente l'ultima volta che ci sono andato non mi attirava granché l'idea che un ristorante di questo livello, di queste pretese, fosse preceduto da un gabbiotto «della casa» per la vendita dei gelati; nemmeno mi andava molto di dovermi sorbire il panorama del prato ingombro dei lunghi lavori di costruzione di un gruppetto di villini-bunker. Oggi i gelati se ne sono andati altrove, i villini sono quasi ultimati ma proprio sul-



l'entrata, questa volta mi ha accolto una nuvola di fumo nerissimo e puzzolente che usciva da un forno (alle 13,30). «Deve essere stato il giardiniere che ha bruciato qualche cosa, della legna» (ma a me sembrava che bruciasse un pozzo in Kuwait) mi diranno poi i cortesi, cordiali, compiti ed opportuni «chef de rang» di questo locale dove ho pranzato tutto solo soletto. Sta di fatto che non è stato un gran bel biglietto da visita, e nemmeno mi hanno entusiasmato la hall glaciale, le lampadine mezz'accese mezz'spente al bar, le perfettibilissime toilette (con una lampadina bruciata, la chiave assente, i serramenti arrugginiti, i segnacci gialli del calcare sugli orinatoi), il seminterrato strutturato come una bottegonea dove si vende di tutto, dai libri ai grembiali... via, un po' più di classe in un locale dove un pran-

zo medio completo vi costerà 150-160 mila lire.

La sala è sempre la fredda, asettica, lucente, elegante di sempre (con le sue grandi vetrate affacciate sul prato, sui pitosfori, sulle siepi e sugli alberi ben tenuti), con le belle eleganti posate d'argento di Ricci che fanno persino perdonare il vasoio di melanina (impiegato assieme ad altri più eleganti per sbarazzare) ed anche il fatto che la flûte gentilmente concessa di Ca' del Bosco (il coperto costa 12 mila lire) per accompagnare l'appetizer ti venga portata in mano, già versata (chissà come, chissà dove).

A tutto questo aggiungiamo una carta dei vini che, a parte gli errori (Lafite scritto con due t), Veuve Clicquot scritto senza la C prima della O, Villa Margon che diventa Marcon...) è ricca, anzi ricchissima, finalmente ringio-

vanita, ripulita dai vini decrepiti che avevo trovato l'ultima volta ma, in compenso, è un elenco quanto mai confuso che inizia in chiave alfabetica e poi va per conto suo... E pazienza anche se il coprimacchia non è certo l'ideale per sovrastare la tovaglia

PARACUCCHI  
LOCANDA DELL'ANGELO

AMBOLIA (La Spezia)  
Viale 25 Aprile (Sarzana-Marinella)  
Tel. (0187) 64.391  
Codice Fiscale PRC INCL. 29C31 86999  
Partita IVA: 0000798111

CLUB/NO  
Cognome  
N.º  
Sed. o descritto  
dal 26/09/92  
al  
Caf. Pst./Pst. IVA

1	X	COPERT	1	12	12,000
1	X	ANTIP.	2	12	24,000
1	X	ANTIP.	2	12	24,000
1	X	PRIN. P	3	12	36,000
1	X	SEC. P.	4	12	48,000
2	X	SEC. P.	4	12	48,000
1	X	VINO	12	12	144,000
		TOTALE			199,000
		corrc. 16 TP			2,000
		TOTALE			201,000

15:21 25-09-92 C 0015 00000000  
PARACUCCHI LOCANDA DELL'ANGELO

XIB 84975 (R)

9.3

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

prova in un giorno di fine settembre e che mi ha dato dei risultati più che positivi, con una serie di piatti che forse non era straordinaria ma sicuramente ad alto livello. Io ho fatto la solita strage (di piatti e di lire) aprendo con la «gentile concessione» di uno squisito scampo su letto di crema di verdure per poi proseguire con la terrina di gamberetti, l'«affogatiello» di piccoli pesci e verdure, le tagliatelle nere con calamaretti e seppioline, i sensazionali filetti di sogliola croccanti al semolino, con un fritto altrettanto stupendo per bontà e leggerezza: cipolla, fiori di zuccina, carote, zucchine. Altro mio secondo, il ghiotto piccione al vino rosso, prima di chiudere con una sfoglia guarnita di croccante frutta rossa, ad ottimo livello come tutto quanto l'aveva preceduta.

(provato il 26-9-92)

**Edoardo Raspelli**