

Abbinamenti meditati

In cantina pochi selezionatissimi Champagne, ottimi spumanti, bianchi e rossi in giusta proporzione



“Chi fa da sé fa per tre” questo può essere l’assioma, la filosofia di Tonino Angiulli, un pugliese nel contempo timido e saggio, un vulcano di passionale professionalità, un rigore tutto piemontese assorbito in venti anni di lavoro a Biella e dintorni.

Un inizio difficile a cuocere spaghetti in pizzeria poi le avventure nelle pensioni estive, poi il classico ristorante ed infine da tre anni la definitiva scelta di un proprio locale dalle dimensioni assai ridotte a Candelo.

Un locale, posto sulla strada che dalla tangenziale di Biella porta appunto a Candelo, difficile da individuare che l’insegna in pratica non esiste ma che vale la pena di scoprire per una cucina entusiasmante, una cucina in continua evoluzione ove elementi

culture gastronomiche assai diversi si fondono sovente in felicissimi risultati, una cucina tesa a riproporre i piatti della tradizione con il recupero delle materie prime e con accurata rivisitazione.

Con la primavera prende il sopravvento il cuore pugliese di

Tonino ed è una esplosione di verdure: le zucchine in fiore farcite con formaggi, i ravioli di boraggine, gli involtini di melanzane ripieni di melanzane (“la melanzana è una verdura presuntuosa perché ripiena di se stessa”), i peperoni farciti con melanzane, gli gnocchi di ravizzone, i ravioli alle erbe e al ravizzone.

Difficile elencare molte proposte esemplificative in quanto Tonino Angiulli è in continuo movimento, un piatto appare una/due volte poi viene dimenticato (“non scrivo le ricette altrimenti corro il rischio di fermarmi e di cadere nell’acquisito”), così il pesce stupendamente interpretato viene oggi un po’ trascurato per lasciar spazio a nuove invenzioni quali ad esempio quell’esaltante, straordinario piatto intitolato “Ravioli in involucri vegetali al sugo d’arrosto e tartufo nero”.

Tonino prepara un ripieno a base di vitello di punta d’arrosto ed erbe aromatiche che viene posto in foglie sbollentate di cavolo, fiori di zucca, foglie di bietola, trevisana. Fili di erba cipollina o porro chiuderanno di fagottini di

verdura che una volta cotti saranno conditi con fondo di cottura ed una perfetta miscela di tartufo nero e scorzone tagliato a fettine.

Ne risulta un piatto di sorprendente aspetto e colore ove i sapori si esaltano in una successione veramente straordinaria, ma meritevoli di segnalazione sono fra gli altri piatti le lasagne miste vegetali, la galantina di agnello al forno in erba di finocchietto selvatico, il gratin di sarde e peperone, i tommini in bagna “cauda” fredda. La carta dei vini rispecchia ovviamente le idee del proprietario “Ogni vino è scelto per se stesso, scelgo il vino non l’azienda”.

La carta comprende un totale di circa 180 vini, è agile, dalla presentazione lineare, i vini sono selezionati due volte l’anno in previsione delle previsioni culinarie di Tonino che, istintivo in cucina, è particolarmente meditativo negli abbinamenti e che ama apparire in sala per proporre di persona l’abbinamento da lui considerato ideale.

Pochi, selezionatissimi Champagne (buona l’idea di

tenere in carta la mezza bottiglia di Philipponat a prezzo moderato) e spumanti (una predilezione personale verso il Montelera millesimato), vini bianchi e vini rossi in giusta proporzione rappresentano il ventaglio della migliore produzione nazionale (ad esempio Gaja, Prunotto, Ratti, Marcarini, Ca’ del Bosco, Gallo, Antinori, Jermann, Mastroberardino, Albola, Chiarlo, Giacosa) con puntuale presenza dei vini di casa quali il Lessona di Sella, il Gattinara di Antonioli e il Ghemme di Cantalupo, tre vini un po’ dimenticati che meritano meditati assaggi per una intrinseca validità.

Vini francesi in essenziale selezione di vertice ed una golosa proposta di vini da dessert italiani: corroborati da una calibrata presenza di Château d’Yquem in varie annate. In sintesi un felice esempio di connubio cibo/vino talvolta esasperato ma un esempio di razionalità e nel contempo di intuitiva fantasia proprio come la cucina di Tonino Angiulli.

Elio Chiodi