panorama

PAESE :Italia
PAGINE :74;75;76;77
SUPERFICIE :400 %
PERIODICITÀ :Settimanale

DIFFUSIONE :(67495)
AUTORE :Carlo Malaspina

► 22 marzo 2023

ALLA RISCOPERTA DELLE TOP TRATTORIE

MASI TENUTA CANOVA
A Lazise (VR), all'interno di un immenso vigneto, nei poderi della cantina Masi, c'è anche un ristorante dai sapori di una volta. Imperdibile il risotto all'amarone e i piatti della tradizione veneta.

I ristoranti gourmet stentano (alcuni chiudono addirittura i battenti), invece certi locali storici puntano tutto sui piatti della tradizione italiana. **Guida ai luoghi del gusto** che, da quasi un secolo, offrono ricette antiche e sapori veri.

MENTRE LE «STELLE» STANNO A GUARDARE

di Carlo Malaspina

Nel quadrilatero goloso della Bologna medievale si trova, da prima della scoperta dell'America, una bottega dove si va a bere il vino e ci si porta il mangiare da casa: è l'Osteria del Sole. Ci arrestarono, pare, anche Giovanni Pascoli per le sue idee un po' troppo rivoluzionarie.

È la culla di un'evoluzione: tramontano i cuochi «astrusiani» che creano senza farti capire nulla di ciò che mangi e trionfano le cuoche «artusiane» che

Tutti i diritti riservati

panorama

PAESE :Italia
PAGINE :74;75;76;77
SUPERFICIE :400 %
PERIODICITÀ :Settimanale

DIFFUSIONE :(67495)
AUTORE :Carlo Malaspina

► 22 marzo 2023

s'attengono ai dettami di Pellegrino Artusi, storico scrittore e gastronomo autore della Bibbia: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.

Torna la trattoria, magari di lusso, con i piatti ben piantati nella tradizione, mentre s'appanna la cucina glamour, quella stellata per capirci. Il primo ad alzare le mani è stato il cucinatore di licheni e muschi René Redzepi: i costi dell'altissima ristorazione sono insostenibili, così ha chiuso il Noma di Copenaghen. Prima di lui l'imbanditore spagnolo di schiume Ferran Adrià, l'uomo del «todo es chimica», aveva abbassato la serranda.

Anche in Italia ci sono stellari scricchiolii: Norbert Niederkofler chiude il St. Hubertus (tre stelle). Manca il personale, costa troppo stare sulla cresta dell'onda e la creatività a ogni costo non paga. Se non ci fossero i catering, le comparsate in tivù e le consulenze, il baraccone della cucina da firmamento sarebbe già in panne. Sta finendo l'epoca dello chef divo osannato dalla critica e foraggiato dalle multinazionali della nutrizione: che tra polveri di vermi, etichette a semaforo, carne di laboratorio e integratori lavorano alla distruzione delle identità gastronomiche per creare un unico enorme stomaco mondiale che solo loro vogliono soddisfare.

La cucina torna alla trattoria, almeno in Italia e sotto gli effetti della crisi e della deglobalizzazione.

Tutti i diritti riservati

panorama

PAESE :Italia
PAGINE :74;75;76;77
SUPERFICIE :400 %
PERIODICITÀ :Settimanale

DIFFUSIONE :(67495)
AUTORE :Carlo Malaspina

► 22 marzo 2023

FIASCHETTERIA BURDE

Qui si sperimenta la più rigorosa cucina toscana: dagli spaghetti aglio, olio e peperoncino alla pappa al pomodoro agli gnudi di ricotta ed erbe. A Firenze.

OSTERIA DEL MIRASOLE

Il ragù e le tagliatelle come in passato e un ambiente caldo e accogliente trasformano la ruralità in un'esperienza di gusto. A San Giovanni in Persiceto (BO).

LA BRINCA

Vicino a Genova, inerpicandosi sulle colline sopra Lavagna, c'è il punto di arrivo per chi vuole mangiare il vero pesto schiacciato nel mortaio come una volta.

Piatti del territorio e riconoscibili, massima qualità e tracciabilità degli ingredienti, prezzi non necessariamente modici ma accettabili, cuoco pronto al dialogo. Infine, se possibile, radicamento storico. E, alla faccia dell'Ue che vuole mettere sulle bottiglie l'etichetta «non lo bevete perché fa venire il cancro», una meditata, ottima scelta di vini.

È partito da questi concetti Marco Bizzarri, ceo di Gucci, per rianimare l'Osteria del Viandante a Rubiera, Reggio Emilia (osteriadelviandante.com), ospitata in un castelletto al centro del paese. Lì c'erano le sue radici, lì oggi c'è il prototipo del nuovo-antico ristorante italiano. Un'esperienza unica di gusto e fascino. Eccelsa cantina, accoglienza da sogno e menù radicato nell'Emilia migliore, officiato da Jacopo Malpeli e dalla sua brigata che fa della territorialità il valore aggiunto.

Il piatto forte? Il Savarin (di riso) alla moda di Cantarelli, l'archetipo della trattoria emiliana dove Mirella e Peppino Cantarelli hanno fatto fino al 1982 la storia della cucina di tradizione. Al Viandante il Savarin viene servito su piatti Ginori 1735 e il fascino s'incrementa. A Firenze c'è una trattoria gourmet pluripremiata dove il vino fa la differenza. Siamo da **Fiaschetteria Burde** (daburde.superbexperience.com) dove Paolo Gori in cucina e Andrea Gori (scrittore di vino) in cantina officiano la più rigorosa tradizione toscana: pappa al pomodoro, bistecca, gnudi di ricotta e erbe, crostini neri, trippa.

Ha confidenza con la storia **Il Capanno**, località Torre Cola, Perugia (ilcapannoristorante.net). Se ne sta in cima alla «Somma», il valico che da Spoleto traguarda Roma. Da lì passò anche il Casanova che fermatosi all'osteria concupì la giovane cameriera mentre il prelato che lo accompagnava aveva fatto incetta di tartufi.

Proseguendo per Roma, e sentendo il profumo della trifola invadere la carrozza, Casanova indagò il religioso e scoperto il furto lo lasciò a piedi. Non c'è pericolo d'essere sfrattati oggi da Mauro Rastelli che presiede l'osteria dove il tartufo non

Tutti i diritti riservati

panorama

PAESE :Italia
PAGINE :74;75;76;77
SUPERFICIE :400 %
PERIODICITÀ :Settimanale

DIFFUSIONE :(67495)
AUTORE :Carlo Malaspina

► 22 marzo 2023

OSTERIA DEL VIANDANTE

Tempio della cucina emiliana, a Rubiera (RE), serve piatti tipici come cappelletti e tortellini in ceramiche firmate Ginori 1735.

manca mai. In cucina sua sorella Cristina fa miracoli con le frittatine agli asparagi, gli strangozzi alla spoletina, i piccioni ripieni, le tagliatelle ai funghi. E poi c'è il camino sempre accesso dove cuoce di tutto. Le bottiglie sono all'altezza.

E siamo a Roma. Alle spalle di Montecitorio si trova la **Trattoria Matricianella** che è la quintessenza della cucina romana, ingentilita dal sorriso di Grazia Lo Bianco. Giacomo, il fratello, ha messo su una cantina spettacolare, Mauro Cigli fa la sala, Giovanni Fabbrotti sforma filetti di baccalà, carciofi alla giudia, abbacchio, cacio e pepe, carbonara e matriciana di altissimo godimento gastronomico.

Si torna al Nord a San Giovanni in Persiceto, nelle campagne bolognesi, per bussare all'Antica Osteria del Mirasole (osteriadelmirasole.it). In cucina Franco Cimini, chef e patron, offre tortellini, tagliatelle, cervello fritto con le zucchine, piccione ripieno, fegatelli, cosciotti di pecora: una sintesi di raffinatissima ruralità. La stessa che si respira sulle sponde del Garda alla **Tenuta Canova di Masi** a Lazise (masi.it) dove il risotto all'Amarone è un piatto d'amore.

Massimo Sestini, Trucker Bicklerlar (3); Emanuele de Santis, Alberto Rosetti (2), Jacopo Salvi (3)

ALTRI INDIRIZZI DA ANNOTARE

Quando si varca la soglia di questi luoghi, gli odori della cucina e le tovagliette a quadri accolgono in un caldo abbraccio. Per un'esperienza diversa da quella che si può vivere nei moderni ristoranti.

- **Trattoria dei cacciatori**
  In una cornice unica come quella del Castello di Longhignana che fu dei Borromeo dal 1456, a due passi da Milano, offre il meglio della gastronomia lombarda con spazio all'innovazione. Il locale è aperto da oltre 40 anni.
  trattoriacacciatori.it
- **Osteria dei Fratelli Pavesi**
  A Podenzano (PC) in un'antica corte Giacomo, Camillo e Giuseppe presentano una cucina di carattere. Da provare assolutamente la bomba di riso con il piccione e i funghi porcini.
  osteria.it
- **Ristorante Montallegro**
  In cima alla collina dei Righi che domina Genova, in un antico rifugio dei cacciatori. È aperto dal 1913 e prepara il top della cucina ligure con vista strepitosa sulla Superba come fuori menù. Imperdibile la focaccia al formaggio. Meglio che a Recco.
  ristorantemontallegro.it
- **Rafanelli**
  A Pistoia dal 1927, autentici menu dell'entroterra toscano.
  ristoranterafanelli.it
- **Checchino dal 1887**
  Nel cuore del Testaccio a Roma è specializzato nella cucina del «quinto quarto» e quella romana da oltre un secolo.
  checchino-dal-1887.com
- **Da Gino**
  Attorno al fuoco della sala principale gli ospiti possono assaporare i migliori piatti pugliesi a Ceglie Messapica (BR).
  daginoristorante.com
- **Trattoria La Carrubba**
  Il suino nero dei Nebrodi è il protagonista in questo locale a Sant'Agata Militello (ME), in cui la cucina genuina e tipica del territorio la fa da padrona.
  trattorialacarrubba.it

TRATTORIA MATRICIANELLA

Alle spalle di Montecitorio, nella capitale, è un must per gli amanti della cucina romana, il paradiso di carbonara, matriciana e abbacchio.

A Milano come a Roma la trattoria fu la prima ristorazione e allora come non sedersi ai tavoli dell'**Antica trattoria della Pesa** (anticatrattoriadellapesa.com) o alla **Trattoria del Nuovo Macello** (trattoriadelnuovomacello.it) dove il risotto giallo, l'ossobuco, la cotoletta assurgono a poesia? Anche il Piemonte è la patria delle locande storiche. Una di quelle che merita una sosta è il **Ristorante Corona** a San Sebastiano al Curone (AL). È aperto dal 1702 e ha avuto frequentatori illustri, da D'Annunzio all'editore Ricordi, al ciclista Fausto Coppi. Tutti pazzi per il vitello tonnato, la frittatta alla ricotta, la terrina di toma al tartufo nero, il patè di tre fegati. Piatti cucinati con le ricette tramandate da generazioni (www.corona1702.com). A Genova, invce, c'è **La Brinca** (labrinca.it) come la lanterna del porto illumina col pesto, prebuggiun e la panissa. E al Sud? Laggiù sono tutte trattorie. Basta una a dare l'idea. A Napoli Mario Bianchini celebra l'**Osteria Eduardo, Totò e pasta e fagioli** (toto-eduardo-e-pasta-e-fagioli.business.site) e lì). Le stelle, per una volta, si accomodano e stanno a guardare. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati