

PIEMONTE segue

Rapida ai Castelli 10, 10045 Piosasco (Torino); ☎011 9041388; coperti 200. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto e gennaio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,70; prezzo € 70,00; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: aperitivo; cotto e crudo di astice con alghe aromatiche di mare, gelatina allo zenzero, e fiori di sale; tortello artigianale con la saliscicia cruda di Oberto e fondente di porro dolce; filetto di maialino con composta di mele; parfait di castagne su zabaione.

I vini in tavola: Terre Alfieri 2010 (Pescaja); Nebbiolo 2010 (Pescaja); Moscato 2010 (Pierluigi Bera).

Commenti: La famiglia Chiodi Latini, che gestisce il ristorante, ci ha accolti con un aperitivo e una degustazione di Champagne RM (Recoltant Manipulant) direttamente importati da piccoli produttori. Vista l'occasione, lo chef non è stato da meno, proponendoci un menu creativo e raffinato ma allo stesso tempo legato alle materie prime locali. Sicuramente il piatto più creativo e maggiormente apprezzato è stato il cotto e crudo di astice con alghe aromatiche di mare. Invece per quanto riguarda la ricerca di materie prime locali, come primo è stato servito un tortello ripieno di una saliscicia prodotta artigianalmente dal macellaio Oberto di Piosasco. Infine anche il dolce ha riscosso molto successo

in quanto, bisogna notare, era accompagnato da un eccellente zabaione. È stata una serata molto piacevole e, dal punto di vista culinario, nel tempo lo chef ha avuto un'evoluzione tesa al miglioramento.

VERBANO CUSIO-OSSOLA
15 dicembre 2011

Ristorante "Il Torchio" di Andrea Rasente. ●Via Manzoni 20, Verbania Pallanza; ☎0323 503352; ●Parccheggio pubblico a pagamento; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,20; prezzo € 50,00; ambiente gradevolmente accogliente.

Le vivande servite: canapè al salmone; canapè guacamole e gamberi; terrina di paté di fegato; frittelle delle Langhe; trota in bella vista su letto di insalata russa; agnolotti piemontesi; carré di vitello con patate novelle e verdure al vapore; tortino di panettone e cioccolato bianco con insalata di frutta fresca.

I vini in tavola: Alta Langa Doc Millesimato Brut metodo classico 2005 (Enrico Serafino); Monferrato rosso Dop Altofrà 2009 (Forti del Vento); Moscato d'Asti 2010 A.A. (Paolo Saracco).

Commenti: Dopo il saluto del Delegato, il Vice Delegato Raffaele Barbini ha annunciato, assieme agli auguri per il prossimo Natale, la consegna a tutti gli Accademici della seconda edizione, magistralmente elaborata da Anna

Ripamonti, del fascicolo della storia illustrata delle riunioni conviviali degli ultimi anni. È seguita la cena improntata al rispetto della tradizione natalizia. Dopo le grandi trote, ben apprezzate, hanno ottenuto minor gradimento sia gli agnolotti (realizzati in modo inusuale rispetto alla tradizione piemontese) sia il carré che purtroppo è stato servito a cottura e consistenza diversa a vari commensali, giustificando le notevoli differenze di valutazione espresse al riguardo, mentre è stato molto gradito il tortino di panettone con insalata di frutta fresca. Qualche inesperienza è stata rilevata in sala e ciò con particolare riguardo all'attesa per il servizio dei vini.



LIGURIA

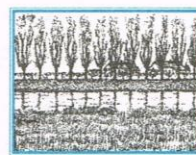
GENOVA GENOVA EST
14 dicembre 2011

Ristorante "Da o Vittorio" dei fratelli Vittorio e Gianni Bisso, fondato nel 1895. ●Via Roma 160, Recco (Genova); ☎0185 74029, fax 0185 723605; coperti 150. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da metà novembre al 5 dicembre; chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50,00; elegante.

Le vivande servite: focaccia al formaggio, baci di dama con finocchiona e cavolo nero, freschezza di tonno, carciofi di Albenga alla Villeroy, mini muffin salati; tradizionale cappon magro; ravioli di Natale col ragù bianco; cappon bollito con mostarda di Cremona e sformatine di cavolfiore; sorbetto al mandarino; pandolce di San Rocco; dolci dell'antica confetteria Romanengo.

I vini in tavola: Spumante Terrafaba di Valnure; Bianco La Rustia (Erbaluce di Caluso); Lunico di Monterosso; Moscato (Romano Dogliotti).

Commenti: Per la cena per degli auguri la Delegazione di Genova ha accolto la Delegazione "cugina" nel proprio territorio a Recco. Valida e squisita è stata la cena sapientemente organizzata dai fratelli Bisso, titolari del centenario ristorante "Da o Vittorio". Non poteva mancare un assaggio della gustosa e celebrata focaccia al formaggio di Recco in aperitivo assieme ad altre prelibatezze, seguita da un apprezzatissimo tradizionale cappon magro in versione di mescolanza con verdure, galletta e pesce cappon impreziosito da gamberi e ostrica, il tutto accompagnato da salsa verde. La tradizione locale ha poi proposto degli splendidi ravioli di Natale con ragù bianco e scaglie di parmigiano seguiti dall'altrettanto tradizionale cappon bollito e mostarda di Cremona. Per finire il pandolce genovese con la pasticceria dell'oltre duecentocinquantaenaria casa Romanengo.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO
20 dicembre 2011

Ristorante "Esplanade" di Massimo Fezzardi e Emanuele Signorini, fondato nel 1977. ●Via Lario 3, Desenzano del Garda (Brescia); ☎030 9143361; coperti 40. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8; prezzo € 65,00; elegante.

Le vivande servite: trancio di baccalao con crema soffiata di polenta taragna, fagioli, cocco e olio al rosmarino; risotto alla parmigiana e cavolo rosso con segreto di Patanegra e il suo sugo di arrosto; capocollo di maialino da latte cotto lentamente con salsa al mirto, prugne secche e cannella, con patate al wasabi; biscotto ai pinoli con morbido torrione, crema ai pistacchi di Bronte, polvere di caffè e kumquat glassati.

I vini in tavola: Vini scelti dal ristorante.

Commenti: Questo ristorante è una tappa irrinunciabile sul percorso della buona cucina gardesana. Il livello è altissimo, sia per quanto riguarda l'accoglienza, sia per la qualità dei piatti elaborati dall'esperto chef, capace di rivisitare con garbata e indovinata creatività i piatti tipici del territorio: la cura si è espressa anche attraverso un riuscito abbinamento dei vini ai piatti. La serata si è dimostrata in tal modo un ottimo esempio del mangiar bene, con un equilibrato susseguirsi di raffinate portate.

ALTO MILANESE
20 dicembre 2011

Ristorante "La Barca" di Domenico, Andrea e Giuseppe Virgilio, fondato nel 1967. ●Via Ratti 54, Rho (Milano); ☎02 9303976; coperti 60. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile.

CURIOSITÀ

Orio Vergani e la piccola Roma delle Alpi

Il "Corriere" affida il pezzo su Aosta a Orio Vergani, inviato di punta, che svolge il compito in maniera perfetta, con continui rimandi tra passato e presente e con tono trionfale fin dall'incipit: «Si lavora accanto all'arco di Augusto. Uomini dalle braccia nude abbronzate dal sole... Pietra, cemento, catrame, picconi, macchine e braccia umane: dopo duemila anni si lavora ancora, sulla vecchia via consolare, aperta, un tempo, a taglio di scalpello sulle Alpi. Roma veglia ancora sulle sue strade». «L'Italia, che vuole essere degna di Roma, trova qui gli esempi, le tracce e i suggerimenti granitici. Basterà seguirli, come ora si fa, con decisione eguale e con eguale unità d'intenti, e la piccola Roma delle Alpi sarà di nuovo degna della grande Madre e dell'imperatore che le dette il nome». (Orio Vergani, Corriere della Sera, 27 agosto 1932 - segnalata da Enza Buonfrate)