



I RISTORANTI DEL CUORE

SALVATORE MARCHESE

"Fornelli d'Italia" e il suo curatore, Salvatore Marcese, hanno pensato l'italico dal nord fino al centro per preparare la cucina di pesce della nostra Iugie di fronte con i "rossetti" di stagione cucinati dal ristorante Da O' Vittorio di Recco. Hanno attraversato l'Appennino per raggiungere le colline del Barbaresco, ottetti dal fascino del vino e dei suoi paesaggi. Qui hanno tentato a tavola del ristorante La Luna nel Pazzo nel centro storico di Nave, dove hanno provato la cucina di fine inverno infine, sono scesi nel cuore della Penisola, nella verde Umbria, in provincia di Perugia, nel parco regionale del Monte Cucco una zona caratterizzata da abbondante biodiversità, splendidi scorci panoramici e importanti emergenze storiche e artistiche. Qui, a Sigillo, hanno provato le piacevoli okheme gastronomiche del ristorante rifugio Dal Lepre La Voletta.



che differisce in tutto e per tutto dai bianchetti, il novellone dal pesce azzurro. Simili, piuttosto, sono le procedure per la cottura: al vapore, bolliti, elaborati in squisite frittelline. In ogni caso elemento fondamentale per la valorizzazione delle peculiarità organolettiche è un filo di olio d'oliva purissimo, dal sapore delicato. Il mio approccio preferito per apprezzare le virtù dei rossetti è da sempre il ristorante "Da O' Vittorio", di proprietà dei gemelli Vittorio e Gianni Basso che appartiene all'associazione dei Locali Storici d'Italia.

Qui, in effetti, pesci, crostacei e molluschi risultano puntualmente di primissima qualità.

Nel caso specifico, i rossetti sono preparati con una leggera bollitura aromatizzata con alloro e rinfini con un extravergine proveniente dalla frangitura delle olive nate sulle falce vicine. Il vino scelto per l'occasione è il Timorasso Derthona dei Colli Tortonesi di Walter Massa, bianco tra i miei prediletti. Poi, velo di salmone marinato in salsa di soia e zafferano con miscuglio di erbe trite. Un discorso a parte merita, tra gli antipasti, la tradizionale focaccia di Recco al formaggio, in procinto di potersi legare ufficialmente dal DGP per la

■ DA O' VITTORIO

Ristorante Da O' Vittorio
Via Roma 160
14036 Recco (GE)
Tel. 0185 74029

Chiuso martedì

www.davittorio.it

Alonché il freddo dell'inverno ha toccato i vertici più elevati e i suoi rigori cominciano a stemperarsi nel tepido tepore dei primi giorni che annunciano l'incipiente primavera, le imbarcazioni dei pescatori liguri rientrano in porta con il loro carico di autentiche prelibatezze. Le arbi- te prede possono indifferentemente consistere in orate di grossa taglia o, soprattutto, nei minuscoli rossetti. Per l'avvenimento non c'è una data precisa perché il mare ha le sue stagioni e queste sono basate su propri ritmi, del tutto naturali.

I rossetti, contrariamente a quanto pensano in molti non sono gli avanzotti delle triglie, che pure hanno il medesimo colore. Si tratta della specie denominata *Aphio maasii*,

ive è
La ve
casi è
è sen
e da i
taglie
pesto
quali
di bal
corse
induc
tante
veran
La r
viene
dall'id
piatto
di pes
in una

■ LA LI
Ristora
Pazzo
(2057
Tel. 01
Chiuso
www.li