

EcoWeekend Sapori & Piaceri

CLUSONE

L'Hotel Ambra ora è più grande
E con la sala relax

Da 15 anni Gianni Balduzzi è presidente ed animatore di A.s.t.r.a., Associazione seriana turismo e ristorazione alberghiera. Un ruolo che gli è valso anche la delega in Promoserio in qualità di conoscitore e divulgatore dei sapori della Val Seriana. Ma prima ancora è il titolare con la famiglia - la moglie Carolina Bellini, il figlio Matteo e la nuora Valentina Fratus - dell'Hotel ristorante Ambra nel centro di Cluso-

ne, a pochi passi da piazza dell'Orologio (via Querena 22; tel. 0346.21314). Aperto nel 1991, nei mesi scorsi la struttura ricettiva è stata ampliata con la creazione di altre 7 camere ed i suites tutte dotate come di suol dire di ogni confort (in totale le camere sono ora 24). Non solo, gli ospiti che giungono da ogni angolo del mondo grazie all'impegno profuso nelle varie missioni enogastronomiche che Balduzzi organizza, hanno ora a disposizione anche una salare-

laxsoppalcata. Rimane invariato il modello di cucina che il figlio Matteo propone valorizzando i piatti tipici e le materie prime del territorio reperite per lo più dagli agricoltori e dagli artigiani dell'altopiano e delle valli confinanti. Significative le prossime tappe già programmate da Balduzzi: con A.s.t.r.a. sarà a fine settembre a Bruxelles per realizzare un pranzo per l'Associazione bergamaschi nel mondo; quindi a novembre, prima a Parigi e poi a Stoccarda.



Ampliato l'Hotel Ambra a Clusone della famiglia Balduzzi

Da «Ö Vittorio» a Recco
tra storia e piatti genuini

ELIO GHISALBERTI

Da un Vittorio all'altro - vedi articolo qui sotto - ma stavolta Bergamo non c'entra. Da Ö Vittorio è a Recco, provincia di Genova, paese famoso per due eccellenze: la squadra pluridecorata di pallanuoto e la focaccia al formaggio che dall'estate del 2011 si fregia anche dell'Igp (Indicazione geografica protetta). Insegna storica, attiva sin dal 1860, e sempre sotto l'egida della famiglia Bisso.

Nell'attuale sede posta sulla strada che scende al mare dall'autostrada, anche albergo, nonno Vittorio diede il proprio nome all'attività nel 1920. L'omonimo nipote la conduce attualmente coadiuvato dal fratello gemello Giovanni, anfitrioni di un locale che è un po' ristorante e un po' bistrot, un po' trattoria e un po' osteria. Un insieme di stili e di ricordi che riportano alla memoria il passaggio di artisti e personaggi vari. Tutti a cimentarsi, sem-

Il «Gustavo in vacanza» fa tappa nel locale della famiglia Bisso nato nel 1860

Focacce, pasta fresca e pesce. Un po' bistrot, un po' trattoria e un po' osteria

plicemente degustandola o talvolta sfidandoli ma con risultati che vi lasciamo immaginare, nella celeberrima focaccia che arriva in sala su giganteschi taglieri in legno per essere porzionata bella calda e dolente al momento (lo stracchino, circa un 1 kg per una focaccia di un metro o quasi diametro, deve essere al giusto punto di maturazione...). Super golosa, croccante, sottile e delicata, stacco ideale per una pausa pranzo primo del ritorno in spiaggia o preludio sostanzioso ad un pasto che il Gustavo consiglia di proseguire con una piccola porzione di impagata di muscoli (le cozze alla ligure), magari un paio di acciughe ripiene, e terminare con un primo piatto di pasta fresca tirata in casa: i pansotti, conditi con la salsa di noci, hanno sfoglia chiara e sottile e sono ripieni di prebuggini, un misto di erbe spontanee che alcuni raccoglitori del posto forniscono quotidianamente variando la composizione in base a ciò che cresce nei campi; oppure le trofiette al pesto. Se c'è spazio, ma sarà difficile, tra i secondi ecco il pesce secondo pescato cucinato in forno alla ligure (con pomodori, pinoli, olive taggiasche) o i moscardini nostrani affogati. Detto di un ambiente che non regala né eleganza né riservatezza ma un carico di storia e di atmosfera conviviale, dalla cantina si possono pescare buone etichette a prezzi corretti. Lo è anche il conto che si attesta sui 40 euro (ma il menu «sosta golosa» è già soddisfacente a 25 euro bevande escluse). Da Ö Vittorio è in via Roma 160 a Recco (Ge); tel. 0185.74029; sempre aperto, pranzo e cena.

IL GIUDIZIO: G



I gemelli Giovanni (a sinistra) e Vittorio Bisso di «Ö Vittorio» a Recco

Il giudizio del Signor G

G	Gradisce (consigliabile)
GG	Gradisce e Gongola (raccomandabile)
GGG	Gradisce, Gongola e Giubila (memorabile)

Il Cabernet di «Vite natural durante» è d'oro

L'azienda vitivinicola Tosca e l'agriturismo Polisena sono un tutt'uno. Nel senso che appartengono entrambi alla famiglia Locatelli, originaria di Pontida, che sui colli del paese nella bellissima zona denominata Riviera, ha investito nell'agricoltura biologica ed in un modello di ricettività sostenibile ed eco-compatibile (la struttura dell'accoglienza agrituristica, con ristorazione e camere, è l'unica della Lombardia ad essere certificata CasaKlima).

Dopo un decina d'anni il progetto può dirsi completamente realizzato ed i vini, sembrano avere trovato una più precisa definizione nella linea, naturalmente a certificazione biologica, denominata «Vite natural durante» che ha quale elemento distintivo la fresca giovinezza imprigionata in bottiglia dal tappo stelvin (cioè a vite, da cui il gioco di parole del nome). Cinque i vini a monovitigno che compongono la linea: i rossi Cabernet Sauvignon e Merlot; i bianchi Char-

donnay; Riesling; Incrocio Manzoni. Dopo un paio d'anni nei quali a distinguersi sono stati i bianchi, ed in particolare l'Incroccio Manzoni, ecco che dell'ultima vendemmia imbottigliata e commercializzata, quella del 2017, a mettersi in luce sono invece i rossi con il Cabernet Sauvignon in pole position (in cantina costa 11 euro). Un vino che al naso esprime accattivanti sensazioni di frutto e di spezie fini, mentre al palato rivela l'armoniosa congiunzione delle componenti.

Un profilo organolettico così bene espresso da convincere la giuria del Concorso mondiale dei vini estremi organizzati nei giorni scorsi dal Cervim (Centro ricerche, studi e valorizzazione delle vitivinicoltura di montagna) ad assegnargli l'ambito riconoscimento della Medaglia d'Oro, trofeo condiviso solo con un'altra decina di vini rossi italiani prodotti da uve raccolte su vigneti ubicati su terreni con pendenze superiori al 30%.



Tosca e Marco Locatelli con il Cabernet Sauvignon medaglia d'oro

Camere rinnovate
con vista mare
Brignoli rilancia

PORTO PALO DI MENFI

Da Nembro in Sicilia, nel 1967 ha aperto «Da Vittorio», con ristorante

Era il 1967, Vittorio Brignoli da Nembro approdava per amore in Sicilia. Con la moglie Francesca Maranzano aprì il suo

«Vittorio» sulla spiaggia a Porto Palo di Menfi, costa sud-occidentale, poco distante da Mazara del Vallo. Quella che allora era poco più di una baracca negli anni si è trasformata in ristorante ambito dai gourmet di ogni angolo del mondo ed un piccolo albergo di grande fascino anche perché dotato, come dice lui,



Il Vittorio rinnovato a Porto Palo di Menfi (Agrigento)

«della più grande piscina del mondo». In effetti il colpo d'occhio è spettacolare, chilometri e chilometri di sabbia fine e bianca fanno da cornice ad un golfo di acqua azzurra. Dall'inizio dell'estate c'è un motivo in più per raggiungere questo paradiso. Le camere sono state infatti completamente rinnovate. Tutte dotate di vista sul mare, sono ben rifinite, dotate di aria condizionata, arredate con gusto e materiali di pregio (decisamente un grande passo avanti rispetto all'ultima messa a punto risalente al 1989).

Arriverà anche Giorgio Locatelli, lo chef italiano che ha fatto fortuna a Londra, protagonista della nuova serie di MasterChef, a festeggiare la nuova impresa

di Vittorio Brignoli, ultrasettantenne con verve e carisma da vendere. Nel corso degli anni in zona di ristoranti ne sono sorti parecchi altri, ma nessuno ha raggiunto e scalfito la fama della sua cucina che sa valorizzare, o per meglio dire si fa valorizzare, dal pesce pescato la notte e servito in tavola il giorno successivo.

Vedere all'opera Vittorio Brignoli e la sua squadra di cucina intenta a pulire pesci, crostacei e molluschi è già uno spettacolo. La dose di goduria gastronomica aumenta quando in tavola arrivano piatti che hanno dentro i colori, i profumi, il gusto del Mediterraneo. Da Vittorio è a Porto Palo di Menfi (Ag) in via Friuli 9; tel. 0925.78381.