

Il ristorante di Chichibio

LA LOGGIA DEL GRANO
VIA MAFFEZZOLI 1, SABBIONETA (MN)
0375-221079
CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDÌ
CUCINA: ★★★★★
CANTINA: ★★★★★

Legenda

- ★★★★★ Giudizio sospeso
- ★★★★ Il locale merita una visita
- ★★★ Cucina di più che discreta qualità
- ★★★ Cucina buona, accurata
- ★★★★★ Cucina molto buona, regolare nel tempo e nell'insieme delle proposte
- ★★★★★ Cucina ottima o eccellente
- ★★★★ Giudizio sospeso
- ★★★ Cantina discreta
- ★★★ Cantina buona
- ★★★★★ Cantina ottima o eccellente

Una gita fuori porta Nella storica Sabbioneta

«La loggia del grano», moderna tradizione

«Pensasse o meno ad essa, quando scrisse il "Sogno di una notte di mezza estate", resta il fatto che Shakespeare di certo sapeva che Sabbioneta era una "piccola Atene" padana, per l'armonia degli edifici e del piano urbanistico seguendo il quale Vespasiano I Gonzaga volle venisse progettata e costruita. Bernardo Bertolucci vi ha girato quello che forse è il suo film più bello, "Strategia del ragno"; l'Unesco l'ha inserita tra i luoghi patrimonio dell'umanità perché, secondo i crismi architettonici del Rinascimento, rappresenta un perfetto esempio di città ideale. Si può raggiungerla percorrendo pochi chilometri dopo Colombo e Casalmaggiore e, per una

sosta gastronomica, ci si può fermare in questo locale alle porte della città (venendo da Casalmaggiore, si svolta in via Fondi fino all'incrocio con via Maffezzoli). L'antica fornace è stata recuperata e ristorante con sale al primo e secondo piano (servite da ascensore), gusto moderno, rustiche travi in legno dipinte, sedie in legno smaltate, lampadari in vetro di Murano. Carta dei vini che cerca referenze nelle regioni italiane, qualche francese, selezione di spumanti e champagne.

La cucina, i piatti Si potrebbe dire, se la formula non fosse ormai usata, "tradizione moderna" e non si tratta di gio-

care sulla apparente contraddittorietà dell'ossimoro, ma di rendere conto del lavoro del cuoco che ripensa ai sapori del territorio, e dunque della memoria, e aggiunge un'idea personale, associa ingredienti e modalità di altri patrimoni gastronomici (per esempio, la caponata con l'anguilla o ancora l'anguilla con la sarda). Sempre sapori robusti, il piacere della composizione e presentazione del piatto, come nelle lumache trifolate leggermente piccanti servite su una delicata puree di piselli o nel calamaro ripieno dei suoi tentacoli e pangrattato. Altri antipasti (12-14 euro), il salmone affumicato della casa, cullata e salame nostrano, piccola selezione di formaggi.

I tortelli di zucca sono la foto nella carta d'identità: dolci e non stucchevoli, eleganti e sudenti possono essere conditi col soffritto di cipolle e pomodoro alla sabbioneta (per chi non teme le note dolci e gaglioffe) e con la più aromatica nota della salvia rosolata nel burro - entrambi i casi, buoni e piacevoli. Altrimenti bigoli in ragù di vitello, manzo, maiale (in bianco e un pò spento), papardelle ai porcini, maccheroncini con sardelle, spaghetti alla chitarra allo scoglio (10-12 euro). Scelte ridotte ai secondi (14-15 euro): è curioso l'assaggio della "anguilla alla mantovana che incontra la sarda ripiena...", vale a dire pezzetti di anguilla al forno e sarda ri-

piena con mirepoix di caponata e salsa alla rapa rossa in un piatto bello a vedersi, dai sapori distinti, ma non entusiasmanti. E ancora: costolette d'agnello scottadito, tagliata di manzo, salmone in crosta.

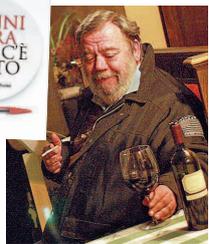
Per finire Si chiude coi formaggi presentati tra gli antipasti o con dolci artigianali (6 euro): il tortino al cioccolato, la sbrisolona, la torta Paradiso con panna e fragole, il gelato al fiorlinate. Il caffè con le ciadole di George e un conto per quattro piatti di circa 47 euro (bevande escluse). Menu non esposto, coperto 2,50 euro, ingresso e bagno comodi, parcheggio antistante. **o**

Libri I consigli di Gianni Mura, autore di «Non c'è gusto»

Claudio Rinaldi

Effetto-spugna, per Gianni Mura, è un modo di interpretare il giornalismo: nel senso di ascrivere tutto ciò che sta intorno all'evento, o al personaggio, di cui scrive. Nel caso del Tour (che adora) significa questo: se la tappa è memorabile, tanta cronaca e interpretazione tecnico-tattica e poco contorno. Altrimenti, poche righe sulla corsa e spazio al paesaggio, al vino che ha bevuto la sera prima, alla colonna sonora scelta quel giorno. Il mia che i suoi lettori ben conoscono. E l'effetto-spugna è il consiglio migliore da dare a chi si appresta a leggere «Non c'è gusto» (sottotitolo «Tutto quello che dovresti sapere prima di scegliere un ristorante»). Minimum Fax, 108 pagine, 13 euro). Per godersi la prosa di Mura (ci si ritroverà spesso a ridere di gusto) e per imparare a scegliere un ristorante, che è lo scopo del libro. La biro Bic rossa, in copertina, di fianco a un piatto vuoto, è quella del cronista abituato fin da bambino a prendere appunti a tavola e a dare un voto su un'agenda a ogni singolo piatto assaggiato. Mura confessa che ha vissuto, che ha mangiato, che ha bevuto, che ha sbagliato: e regala una serie di dritte disinteressate per aiutare il lettore, accompagnandolo appena oltre la porta («Da qui in poi, tocca a te e al tuo gusto»). A cominciare da una lunga serie di «no». No ai ristoranti che presentano menù con refusi («Il menù e la carta dei vini sono il biglietto da visita del locale. E gli errori significano trascuratezza») o che non rispondono al telefono alle 10,30 del mattino o alle 6 del pomeriggio («È un segnale di scarsa professionalità»), no ai cuochi che propongono il carpaccio di ananas, o che servono pietanze calde su un letto di insalata («che si ammucia ai limiti dell'immaniabile»), che fanno arrivare in tavola il parmigiano con un piatto di spaghetti alle vongole o che accompagnano fritti di panarina con spicchi di limone (che ammosciano all'istante l'«innocente» frittura). No ai menù «a sorpresa», cioè top portate decise dallo chef («Non l'ho mai richiesto né mi ha mai sfiorato la tentazione. Non mi interessa la sorpresa, semmai prefferisco sorprendermi assaggiando piatti scelti da me»), no ai locali che sui propri siti internet esagerano con i superlativi, tipo «il miglior risotto di Milano» («Se fosse vero, non ci sarebbe bisogno di scrivolo»). No ai cuochi che abusano di aglio in cucina («Baudelaire scrisse che ogni astemio ha qualcosa da nascondere. Io lo penso di chi abusa di aglio in cucina»).

Così si sceglie un ristorante evitando le fregature



Il libro è una somma di tante lezioni, di esperienze fatte in mezzo secolo di mangiate e bevute. Lezioni e fregature, fidandosi degli altri. Una delle prime, a 21 anni. Giovannissimo inviato al Tour de France per la Gazzetta dello Sport, Mura resta colpito dall'entusiasmo con cui i colleghi anziani parlano del plateau royal prima ancora di partire e poi dalla solennità con la quale Bruno Raschi ordina, una volta arrivati a Saint-Malo e seduti al ristorante, quattro plateau. Dopo la prima ostrica, che si mangia in bagno. Risultato: «Il primo e ultimo plateau della mia vita se lo spartirono gli esperti. Un affare, mancava solo un'ostria». Contrario al telegenismo a tavola, Mura si professa «onnivoro con qualche punto fisso (niente selvaggina, niente foie gras, poca carne)». Gusti noti, da sempre, ai fedelissimi (che sono tanti, tantissimi) che lo seguono sul «Venerdì» di Repubblica, nella rubrica «Mangia e bevi», che cura con la moglie Paola. Ha in casa tutte le guide pubblicate («E non ne privilegio nessuna»), accetta di buon grado segnalazioni di amici e lettori, meglio se di locali non già celebrati dai critici ufficiali, e si è anche aperto al web: dai siti internet dei locali (apprezza molto quelli che puntano sulla chiarezza, anche pubblicando online il menù e i prezzi dei

piatti, per esempio) alle comunità di recensioni degli utenti. Questa la sintesi: «La scelta di un ristorante passa da tre vie: esame comparato delle guide, segnalazioni che arrivano dai lettori, consultazione dei siti dei ristoranti e dei relativi commenti (percentuale di affidamento che riconosco alle tre vie: 55, 40, 5)». Un capitolo è dedicato a TripAdvisor. E alle sue contraddizioni. Cominciando dai dubbi sull'autorevolezza delle recensioni, in ragione del loro numero spaventoso: 60 al minuto, cioè 3.600 all'ora, 86.400 al giorno. Il «caso» del ristorante Oscar's di Brixham, nel Devon, letteralmente inventato e che ha scalato le classifiche, recensione dopo recensione. E l'incrocio tra i giudizi di TripAdvisor e quelli delle guide. A Milano, il ristorante migliore secondo le guide è 656° su 5.098 secondo TripAdvisor, il migliore di Firenze è 104° su 1.983, quello di Roma 76° su 8.807. Il miglior ristorante di Milano secondo TripAdvisor è un locale (di una catena) che fa solo patatine fritte. Lo stesso locale a Napoli è 115° su 1.887 locali. Mah. Spazia dalle ostriche all'alta cucina, ed è sempre a suo agio: ricordando in ogni caso che una buona tavola, una buona compagnia, un buon vino fanno il 99,99% di una bella serata a tavola. Qua e là, affettuosi omaggi a personaggi del mondo del cibo e del vino che per Mura significano tanto. Luigi «Gino» Veronelli, in primis. Al quale ha dedicato un soprannome immortale, Sua Nàstà, a un anagramma straordinario, «è laion ivrogne», il leone ubriaccone, che «piacito così tanto al diretto interessato al punto che lo ha adottato come pseudonimo. Omaggio a Carlin Pettrini e a Gualtiero Marchesi, «maestro dell'ultimo mezzo secolo». E a Franco Colombani, l'indimenticata anima del «Sole» di Maleo. «Se oggi la cucina italiana ha una dignità, una coerenza di sé e un futuro - scrive Mura -, io penso debba ringraziare soprattutto tre persone: Gino Veronelli, Carlo Pettrini e Franco Colombani. Tante altre ce ne sono, ma questo è il mio personale podio».

CITAZIONI DAL LIBRO



MARCHESI
Il maestro degli ultimi 50 anni

Mi è capitato di discutere, amichevolmente, con Marchesi, specialmente di fronte a una sua affermazione: «Sui miei piatti sarebbe meglio bere acqua. Il vino può turbarne l'equilibrio». A me pareva e pare un'eresia, ma questo non mi impedisce di considerare Gualtiero il maestro dell'ultimo mezzo secolo. Perché è colto (musica, pittura, non solo lo specifico dei fornelli) e perché ha avviato sulla strada grande un impressionante numero di allievi. Qualche nome: Antonino Cannavacciuolo, Vittorio Fusari, Davide Oldani, Ernst Knam, Carlo Cracco, Ernesto Crispa, Marco Viganò, Paola Budel, Paolo Lopriore, Andrea Berton, Pietro Leumann, Adolfo Arcangelii, Gianluca Branca, Patrick Massera, Filippo Costa, Ernst Rothenberger, Michel Magada, Antonio Paoli, Riccardo Ferrero, Vittorio Beltramelli, Alessandro Breda, e qualcuno avrò dimenticato.



VERONELLI
Quando Gino mi disse: sei il mio delfino

Nel 77 o 78 Sua Nàstà mi fece una telefonata inattesa nei contenuti. «Mi sai dire quanto guadagni a Epoca, Gianluigi?». Glielo dissi. E lui: «Ti garantisco il triplo, ma devi lasciare il giornale e venire con me. Ti metto a disposizione la mia biblioteca, la mia cantina, le mie amicizie, perché hai i numeri per essere il delfino». Non se ne ero così convinto e ci rimasi di stucco. Peresi tempo, un paio di giorni, e ci pensai su. Il famoso treno che passa una volta sola. Era come se Pelè m'avesse invitato a fare qualche passaggio con lui al Maracanà. Eppure dissi no, grazie, ancora non me la sento. E con quell'ancora intendeva dire che erano gli anni di piombo e mi sarebbe parso di disertare l'attualità, avevo qualche convinzione sul giornalismo, illusione forse, e non mi vedevo a scrivere per tutta la vita di piatti e di vini. Veronelli la prese bene, era un signore vero, il rapporto continuò come prima, lui a chiedermi dell'Inter e io del cui (uno stufo della Valcamonica), lui di Pantani e io del nettare d'Yquem, salvo incontrarci sull'amatissimo, da entrambi, Apollinare

Il vino di Andrea Grignaffini



«Le Potazzine», quando il Brunello è sinonimo di finezza

Del Brunello ci piace la finezza più che la potenza, nonostante le molte prove d'autore nella fattispecie più muscolare del sangiovese lucinese. E se si parla di finezza non si può che parlare di una delle aziende che maggiormente esprimono questa peculiarità: raffinata. Le Potazzine. Un'azienda poco più che ventennale condotta con grande impegno e maestria da Giuseppe Gorelli, enologo di assoluta esperienza e competenza essendo un tecnico del Consorzio del Brunello di Montalcino, dalla moglie Giugliola, donna amabile e disponibile e dalle due figlie Viola e Sofia. Il primo successo come Brunello di Le Potazzine inizia nel 1993 con la nascita della primogenita Viole, nel 1995, anno della nascita di Sofia. Il patrimonio vitivinicolo si arricchisce di un nuovo appezzamento in località La Torre, nei pressi di Sant'Angelo in Colle. Oggi la superficie vitata è costituita da cinque ettari di vigneto allevato a Brunello, di cui tre localizzati nei pressi della cantina. Cantina di recente edificazione situata al di sotto di un antico casolare che ha mantenute intatte le peculiari caratteristiche dei rustici toscani. La produzione si aggira annualmente sulle 35.000 bottiglie tra Brunello e Rosso di Montalcino con la «Riserva», nelle annate particolarmente favorevoli, inoltre una piccola quota spetta al Sangiovese di Toscana «Le Potazzine». I vini de Le Potazzine prodotti da Giuseppe sono caratterizzati da una qualità inconfondibile e inappuntabile,

dotati di eleganza, identità territoriale, stilisticamente precisi e interpretati seguendo lo spirito del patron. Il tutto merito del territorio, della giusta esposizione a Sud che permette di avere viti sane e mature e il ruolo importante della cantina con la vinificazione legata al rispetto della tradizione con una fermentazione naturale senza l'aggiunta di lieviti e senza filtrazioni. Ora passiamo alle etichette iniziando con il Brunello di Montalcino 2009, veste di rosso granato il bicchiere, dal profilo armonico di estrema eleganza, maturità e complessità con un esplosivo profumo di frutta rossa, di piccoli frutti di bosco maturi, note vegetali, muschiate e un quid di agrumato e speziato. Al palato esplose una vivace freschezza accompagnata da tannini in perfetto equilibrio, chiude in una lunga coinvolgente persistenza (E). Non da meno il Rosso di Montalcino Le Potazzine 2012, un vino sorprendentemente caldo, appagante, umorale, dal colore rosso granato con lampi rubino. All'olfatto sentori di frutti di bosco maturi, di fiori, di marcite e note di humus. Il sorsò è morbido, esaltante con tannini in equilibrio e finale di lunga persistenza (C).

Legenda: prezzo medio in enoteca

FASCE	A	B	C	D	E	F	G
	fino a 5€	da 5 a 10€	da 10 a 20€	da 20 a 35€	da 35 a 50€	da 50 a 100€	oltre 100€

I EDIZIONE - 2015

degustazioni, stand gastronomici, visite al Museo del Salame, concerti e spettacoli, Trofeo del Salame, conferenze, spazio bimbi, mercato e Trail del Salame

26-27-28 giugno

FELINO (Pr)

Festival del Salame Felino Igp

www.festivalsalamefelino.it