

# TACCHERONICA

a cura di Camillo Langone



Salvador Dalí  
"La droga sono io"

## LEON D'ORO

Via Veronica Gambara 6, Pralognan (Brescia) - tel.030.954156

Finalmente un ristorante, un vero ristorante borghese coi tavoli distanziati, le sedie dagli schienali imbottiti, i fiori freschi, la musica bassa, e un patron con l'abito gestato. Dentro a un antico palazzotto quasi di fronte all'alta chiesa del paese, superata una porta trasparente (basterebbe aprire il leone rampante simbolo del locale e nessuno ci rischierebbe il naso), si penetra in salite dove tra il legno del soffitto e il cotto del pavimento (dusoso magnifico) si vivranno ore di lavoro, calma e voluttà. Dopo Bandiera, biogemmerà citare anche Veronica Giamberra, contessa e poetessa nata nel 1485 "Tu però il piccolo Mella le chiama ancora infiora" ovvero a Pralognan, qui Pralognan il petrarchismo della signora a noi moderni risulta impotabile. Pralognan a fianco del grande camino acceso, serviti da Franco Martini che è il proprietario ma soprattutto l'animatore, energico, attorale, loquace, loquacissimo. La carta dei cibi ha una bella copertina ma è organizzata male, ci si perde fra quattro menù degustazione e due pagine di piatti che forse sono antipasti forse sono secondi, insomma un'elegante confusione. Più facile ordinare il vino, i rossi bresciani si trovano subito e tralasciando per una volta il Garda, il bianco è stato perfezionato e si chiama Francorosso, un enologico chiamato Francorosso se ne segue un introvabile Botticchio (azienda Antica Tesa) dall'avvegno d'altri tempi: Barba, Marzemino, San-

giovese, Schiava, il cuoco Alfonso Pease è salernitano di Pacani, il paese di sant'Alfonso Maria de' Liguori e Franco Califano, e questi spedisce i parecchi ingredienti studiati sapientemente utilizzati, con cannabi marònetti e Campania/Palermo che possono ricordare Antonio Cannabarro, il cuocoane di Villa Crespi. Però (è un però) da queste parti i marònetti vorremmo trovarli in carta menu, cavatelli e mozzarelle possiano benissimo mangiarsi a Cassina. Il risotto al limone, bagossi, zupper e spalla cotta al ruffo e la prova del cuoco, brillantemente superata. Con gli stessi elementi, mani meno capaci avrebbero confezionato un pesante pasticcio, il tortino di patate, porcini e more profuma di autunno e di bosco. Ci eravamo felicitati per il bel sottopiatto Royal Bone China, come non detto, i secondi arrivano a stoviglie incoerenti, sia per forma che per colore, stridenti col contesto classicissimo. Il contenuto resta ineccepibile, il cavio alla guida ripieno di robiola bresciana e l'anguilla coi peroncini confermano il livello tecnico della cucina. Pepe non sbaglia nemmeno i dolci e nostri pentame, aver ordinato, contro le nostre antiche abitudini, le frittelle di banane servite col majo di cioccolato. Grandi pasticci e un po' slegata dalla grande cucina, la quale a sua volta è un po' slegata dal territorio (la Bassa Bresciana) in cui si trova.

## GUIDA PALATALE, INSERVIBILE MA PREZIOSA

### PARMA

A metà tra osteria e ristorante di lusso. Si spende poco ma non si conosce il produttore dei vini, il cotecchino è di piombo e la zuppa inglese una spugna gocciolante.

### AI DUE PLATANI

Via Budellungo 104, Coloretto (Parma) tel. 0521.659286

Non tanti mesi fa, Gianni Marca contò molti altissime a un ristorante di Trani che conosciamo bene, per cui non abbiamo badato molto al suo elogio dei Due Platani di Coloretto, frazione di Parma. Poi però è uscita la Guida dell'Espresso 2008: "Giovane il cuoco e giovane il socio in sala e cantina, ma già ricche esperienze e molto talento". Due indizi non faranno una prova, ma una direzione d'indagine sì, quindi tocca autominarsi, e uscire extra mensa, sfondare un spesso strato di tangenziali, rotonde, ponti, capannoni commerciali e quartieri lunari per approdare infine a un villaggio dall'aspetto americano. Nonostante il sito nasco e nonostante sia pranzo il locale è affollato. Sialite, mague di Ornelato, tirava a quadrati, tendine trisli, piastrelle Salsotto, messe più di trentasei, sedie da briscola, camerieri in ca-

micia bianca: ogni elemento confonde con l'altro e a seconda di dove si volge lo sguardo ci si trova seduti al tavolo di una trattoria lasciata andare o di un ristorante che punta in alto. La lista dei cibi si muove tra Parma, la Nuova Zealanda (le costole d'agnello) mentre quella dei vini si radica nel territorio grazie alla sezione "rossi frizzanti". Purtroppo manca un dato essenziale: il produttore. Otello, Terre Verdiane e Antico Bruscone sono Lambruschi impuntabili alla nota azienda Ceci, ce lo ricordiamo bene, ma questo Stopen che cosa sarà? "È un Lambrusco reggiano", dice il giovane socio così ricco di esperienza e di talento che ha ritenuto inopportuno compilare una carta comprensibile. E vada per il Reggiano, che poi si rivela un viaggio Ancellotta + Salaminio proveniente da Qualitec, azienda Tirielli. Poteva andare peggio. La torta frita è di consistenza e digeribilità medie, lontana dal vertice della trattoria Milla di Sala Baganza. È servita con salumi a cui il giovane socio ricco di esperienza e talento vorrebbe aggiungere del "gorgonzola dolce" ma il nostro stomaco, ancora più esperto, risponde no grazie, formaggi e salumi insieme mai. I tortelli di zucco sono buoni, almeno secondo il gusto emiliano che non manca, però assaggiato è impossibile perché non fai in tempo a scerteri che li portano gli antipasti, ottimi e sovrabbondanti: affettati tra cui il coppo di testa che qui si chiama semplicemente coppa, frittate, pizzette, ricotta, mousse di broccoli e già che ci siamo una ciotola piena di coratella. Anche senza pane è già un pasto completo. Sia per le quantità che per le tipologie dei cibi. La coratella ad esempio è un valore zero che in altre parti del menù avrebbe scatenato l'applauso ma schiaffato all'inizio non stimola certo a profugare la cena, al massimo fa venire voglia di ordinare una zuppa: classico esempio di antipasto che va contro il pasto. E lasciamo perdere le scintille che

### ROMA

Antipasti sovrabbondanti, primi epici e secondi camosi. Porzioni esagerate, ma è impossibile arrabbiarsi in questa bella trattoria folcloristica

### PIETRINO E RENATA

Via Fratelli Cerri 8, Genzano di Roma tel. 06.9391497

Parle che il pane di Genzano sia una gran bontà e sul tavolo di Pietrino e Renata non manca, però assaggiato è impossibile perché non fai in tempo a scerteri che li portano gli antipasti, ottimi e sovrabbondanti: affettati tra cui il coppo di testa che qui si chiama semplicemente coppa, frittate, pizzette, ricotta, mousse di broccoli e già che ci siamo una ciotola piena di coratella. Anche senza pane è già un pasto completo. Sia per le quantità che per le tipologie dei cibi. La coratella ad esempio è un valore zero che in altre parti del menù avrebbe scatenato l'applauso ma schiaffato all'inizio non stimola certo a profugare la cena, al massimo fa venire voglia di ordinare una zuppa: classico esempio di antipasto che va contro il pasto. E lasciamo perdere le scintille che

soccano tra i cibi rustici e le spume effonimate. Ma è impossibile arrabbiarsi da Pietrino e Renata, trattoria folcloristica e patriottica che commuove coi tricolori appesi alle pareti e le vecchie foto in bianco e nero di una Genzano troppo dissimile da quella che videro e descrissero Andersen, Gogol, D'Azeglio. In zona primi le porzioni continuano a essere epiche, la zuppa di cannellini ancora ancora ma papparelle e fettucce sono montagne di pasta e sugo quasi insormontabili. Essendo i piatti di normali dimensioni c'è anche il rischio di frane sulla tovaglia o, peggio, sui pantaloni e giacca. Per fortuna qui nessuno ti guarda male se infili il tovagliolo parascizchi nel collo della camicia. Nessuno ti guarderebbe male nemmeno se facessi la scarpatta, e il ragù di pecora la meriterebbe, ma a questo punto bisogna cercare di arrivare al secondo che ovviamente sarà carne ammossa e tipicissima come dire carbachio, agnello, grigliata, trippa, e un mal soffritto (ma siamo ignoranti) pannicello, carne bovina da lunga cottura o, come stasera, lunga masticazione. Però i contorni sono romaneschi, broccoli, cicoria e così via. Niente dolci perché vogliamo sopravvivere ancora qualche giorno. C'è il vino della casa, come c'era una volta, ma c'è anche il vino di Marco Carpinetti che una volta non c'era, perché ai bei tempi andati il vino era tutto, più o meno cattivo, e figuriamoci nel Lazio. Peggio che nessuno in sala sappia dirti che cosa contenga. Colpa anche sua, di Carpinetti, che fra etichetta e controetichetta non trova lo spazio per scrivere. Il primo rosso si chiama Fulficetto e si beve bene, può sembrare tanto cose ma di sicuro non è Cesanese. Il secondo rosso, più costoso e servatissimo, un eccesso di vino in caraffa, si chiama Capomole e scorre a fatica. A casa Guardolano su Internet: "Fulficetto è un Montepulciano, non è due e non fa legno, Capomole è un miscuglio di uve, è due e fa legno (scrivete, Carpinetti, scrivete)".

### MASSA

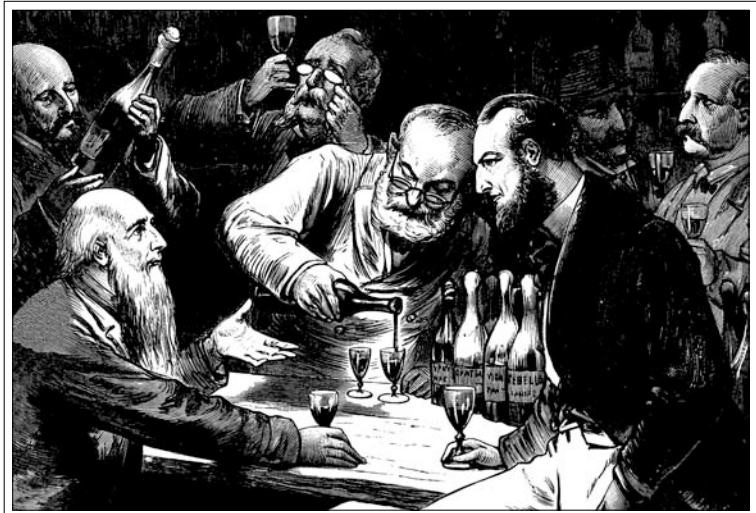
I testaroli non vanno col pomodoro, il vino è omettoso e i secondi sembrano uno e zero. Mancano i piatti tipici, ma il gelato finale è quasi un riscatto

### TRATTORIA PELLICCIA

Via Garibaldi 137, Postromeo (Massa) tel. 0187.830577

Un pomodoro in mezzo al piatto dei testaroli. Ci sarà capitato per sbaglio? Era destinato a chi non ha il cinghio e caduto di mano al cuoco? No, il cinghio alieno spiega anche nei testaroli degli altri tavoli, fra lo sconcerato della clientela tutta. I testaroli sono un primo perfetto, schiacciare un pomodoro tagliato in quattro significa, tra l'altro, distruggere la pacata armonia cromatica, come mettere un berretto rosso sulla fronte di Ines Sastre o un fucilazione rosso sul naso di Monica Belucci: ruba da svuotare e ci teniamo. Il cinghio vuole fuggire anche da Antica Trattoria PellICCIA, che è un ave attirato per il nome simpatico e conservatore. Limitato a citare il grande Oboloni, qui aggiunte decorative sono una confessione pubblica. Sono incapace di rendere

completi dal punto di vista dei colori, della composizione, dei profumi dei volumi i prodotti che ho usato in questo piatto. Decorare un piatto è una dichiarazione di mediocrità." Ci siamo incontrati nella PellICCIA e rovinati, si vediamo almeno di onorare San Martino. Oggi, 11 novembre, sono di prammatica ocra, castagne e vino. Loca è un petto affumicato servito con ricicli di burro su crostini spalmati di fardo (gustosi, certo, ma grasso su grasso su grasso). I crostini sono appoggiati su fagioni di radice dello stesso nome e consaporati dalla loro inutilità. Nota positiva la torta di verdura e le focaccine di accompagnamento. Le castagne sono in due pezzetti di pane color testa di nero e presenti nel cestino: quasi un castagnaccio, invogliante. Le aspettavamo anche nei dolci, visto gli affari e la stagione e la località. Il condimento da montagna, però niente da dire. Aspettavamo la rara zuppa di porcini (promessa da Osterie d'Italia dello stesso Poggio) ma non c'è nemmeno quella e i funghi vanno mangiati con le tagliatelle. Aspettavamo il buon vino postromese della Fattoria Ruschi Nonetti e Garibaldi, ma non c'è nemmeno quello: qui qualche bottiglia ricasta che in trattoria suona pretenziosa e stonata. Ad esempio il Brunello Casa Bassa di Poggio. Per rimanere in zona scegliamo un rosso di Giacomelli, IGT Golfo dei Poeti. Al di là del nome romantico, che vino è? Con che uve è fatto? Non lo so. Peggio è il vino di casa, un rosso di piccola bacchiera a temperatura ostacola la degustazione e la temperatura di servizio è tanto bassa che nemmeno un naso parva si rilancia in rilievo. Il gelato di erba è così un miscelata di arance amare è una confusione.



## LA DIVA BOTTIGLIA

Al posto di una diva bottiglia, dodici divini bocconi. Il contenuto stavolta non è vino bensì miele. L'aggettivo non è usurpato perché il delizioso alimento non è solo miele, è sempre e rappresenta un'equivalente di ravvisaglio. La Promessa è "un paese dove scorre latte e miele" e la sposa del Cantico dei Cantici, ci seni sono come cearbati, ha labbra stultici "miele vergine". La precisazione dell'autore biblico, "vergine", scavalca i millenni per rivolgersi profeticamente a noi, spesso alle prese con i malfatti da supermercato, incolori, inodori, insaporiti, inconsistenti ovvero perennemente liquidi e quindi bruciati da trattamenti industriali. Ecco, i dodici bocconi che abbiamo di fronte, Ines Quintessenza della Miele Thun, sono agli antipodi della standardizzazione. Sono opotelici, a cominciare dal numero e sono etichettistici: guardandoli e gustandoli si esce dalle tenerezze dell'ignoranza e si viene introdotti nel fantasmagorico mondo del miele, delle api e dei fiori. È un dolce così di botanica, i mieli di stagione e di territorio sono tutti diversi, e questi piante provengono ma i mieli di corbezzolo e di sulla invitano a qualche peculiare studio, a guardare almeno qualche foto di corbezzolo è un arbusto che produce bacche rosse, la sulla è un'erba appartente alla famiglia delle leguminose, si mangia il miele di corbezzolo e di sulla, e i fiori di cui si tratta sono monovitigno, l'unico modo per apprezzare questa particolare varietà, quel

particolare territorio. Con una difficoltà in più che è la brevità delle fioriture: due mesi, un mese, in certi casi anche quindici giorni. Il miele monoflore va colto nel momento giusto in cui la fioritura della specie pressista e si coglie quando le api non sono distratte dalle fioriture di altre piante. L'apicoltore è quasi un domatore e si capisce quanto sia noiale, difficile, preziosa, forse anche pericolosa, la sua attività. C'è solo da sperare che tanti giovani seguano le orme dell'antico giovane Andrea Paternoster, trentino della Val di Susa, profeta del miele: i quindi custode del Creato (è stato detto che "le scie apparse dalla faccia della terra, all'Uomo non resterebbero che quattro anni di vita"). I dodici bocconi ammirati tutti insieme sono una tavolozza di colori, si passa dal bianco all'ambra del rantico al caldo tono zibabone del graso. Anche le consistenze sono tutte diverse, sicome ogni tipo di miele percepisce il tempo e la temperatura in modo diverso: si va dal liquido (ma senza trattassimo, miele di acacia al duto miele di eucalipto, che quasi piene di Val di Susa) al più denso di estrarlo. Le nostre preferenze? Il cremoso miele di tarassaco, l'erica che è di caramella molle e soprattutto il raro corbezzolo: un miele amaro!

Miele Thun  
Vigo di Ton (TN) - tel. 0461.957629