

I nostri 5 Migliori Ristoranti d'Italia

Tre giorni fa, a cena, al tavolo n.6 dell'Enoteca Pinchiorri, il puntuale e ironico *maitre d'hotel* Alessandro Giani ci ha fatto un complimento, che ci ha molto lusingato, dicendo che era un peccato che la classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo (The World's 50 Best Restaurants) non la redigessimo noi, altrimenti anche loro sarebbero stati inclusi.

Bene, non siamo quei redattori né abbiamo la loro competenza, ma, sperando di fare cosa gradita a tutti, oggi proviamo noi, con leggerezza e allegria, a redigere la lista de "I nostri 5 Migliori Ristoranti d'Italia".



La nostra 'vera' esperienza gastronomica inizia il 17.07.2003, una caldissima giornata estiva, a pranzo al tavolo n.6 dell'Enoteca Pinchiorri con in mano un bicchiere di "Oro di Re – Vendemmia Tardiva", un vino dolce toscano rarissimo e raffinatissimo offertoci dal mitico *chef-sommelier* Alessandro Tomberli.

Già dal 19.04.1996 siamo appassionati gourmet, di certo dilettanti e non professionisti del settore. Agli esordi eravamo senza metodo ne' scuola, ma coscienti di ciò. Pertanto ci siamo messi a studiare: libri di cucina, chiacchierate con chef conoscenti, libri di enologia, visite a cantine e vigneti, viaggi all'estero nei templi storici del gusto per affinare il palato; in parole povere una sorta di scuola che presenta, comunque, i limiti dell'autodidattica.

D'altronde il nostro non era, ne' è, un mestiere ma una semplice passione, che ci ha portato a conoscere luoghi bellissimi, persone meravigliose e a provare emozioni a volte indescrivibili.

Abbiamo attentamente visitato quasi un centinaio di ristoranti differenti e la maggior parte dei cosiddetti stellati. Molte le delusioni che, in ultima analisi, sono dovute ad incomprensioni *in primis*, ma soprattutto ad una sorta di "incompetenza umana" del ristoratore/chef che è generata, secondo noi, da una costante: l'avidità. *Qualsiasi mestiere che venga fatto solo e/o soprattutto per denaro cova in sé il seme del fallimento!*

Abbiamo preferito non considerare chi non ci è piaciuto, ci è piaciuto poco o così così.

Siamo arrivati, quindi, alla conclusione che, per noi, le cinque punte di eccellenza della ristorazione italiana sono: Cracco, Dal Pescatore, Enoteca Pinchiorri, Gambero Rosso e La Caravella, in ordine prettamente alfabetico. In tutti questi ristoranti, che per dimensione dei locali, tipo di cucina, personale, attrezzature e posizione sono diversi, abbiamo trovato un *trait d'union*: professionalità, qualità della materia prima, eccellenza del servizio, comprensione del cliente e soprattutto onestà.

Ci dispiace enormemente che il ristorante dello chef Fulvio Pierangelini, persona schietta e competente e della quale conserviamo un ottimo ricordo, sia oggi chiuso.

Auguri a tutti!

Cosenza, 04.04.2010
Adele Spadafora e Michele Panza

“Cracco”

Cracco è il nostro ristorante di ‘ricerca’, dove lo chef, per noi il piú bravo e geniale d’Italia, è un vero *sciamano* della cucina: conoscenza profonda della materia prima e tecnica divina. Qui la *carte* è in continua evoluzione. In cucina, attorno a macchinari leggendari Matinox, c’è un’atmosfera magica:



Matteo Baronetto e Luigi Gigli sono talmente bravi e di talento, che definirli rispettivamente *sous-chef* e *terzo* é davvero riduttivo! In sala opere d’arte contemporanea, marmi pregiati, anthurium freschi, tovagliato elegante senza coprimalta, anno di produzione ricamato sui grandi tovaglioli, porcellane Wegdwood, stoviglie di alpaca e cristalli Spiegelau *Grand Palais*. Il ristorante è completamente a norma per l’accessibilità delle persone diversamente abili, con ascensore e bagno dedicato, una rarità nei ristoranti italiani di rango. Cerchiamo e vi troviamo una cucina ‘di testa e di cuore’, così come il servizio che è sempre improntato a professionalità e amichevole cordialità. Lasciamo decidere allo chef, sicuri che ci proporrà sempre cose diverse, a volte curiose, a volte ‘immaginifiche’, ma di certo freschissime, gustose e belle da vedere:

“Insalata di alici con semi di senape” *entrée* profumata, fresca, elegante con una leggera e piacevole nota piccante; “Cagliata di latte con ristretto di crostacei” dove il sapido del fegato degli astici viene bilanciato dal dolce della cagliata; “Cappelletti in brodo di cappone, castagne e ostrica al sale” dalla sfoglia sottilissima e dal brodo delicatissimo; “Ravioli di latte di capra con finferli” gustosissimi, sui quali vengono adagiati due riccioli di burro alla curcuma, il calore della pasta scioglie il tutto e le narici vengono invase da un buonissimo e invitante profumo di bosco; “Sogliola al limone e salvia, datteri freschi” piatto dal sapore molto equilibrato; “Filetti di triglia, orchidea al vapore, asparagi verdi e tartufo nero” dove il mare, la campagna e il bosco si fondono perfettamente; “Guancia di manzo brasata” una carne di alta qualità cotta lentamente, dal sapore e morbidezza indimenticabili; “Agnello allo spiedo con purea di patate, piselli e favette” servito disossato in tre pezzi e in tre cotture: *bleu*, *saignante* e *à point*, con il suo dolcissimo grasso, che dire *chapeau!* all’unico *chef-rotisseur* d’Italia. Un momento di riflessione, e, a sorpresa, ci viene servito un dolce fuori carta: “Soufflé al cioccolato con crema di latte...”, quasi perfetto nell’esecuzione, eccellente per qualità e sapore del cioccolato.

Da Cracco il *sommelier-maitre* è un vero fuoriclasse: Luca Gardini. É indiscutibilmente il ‘naso’ migliore d’Italia, d’Europa e forse anche del mondo: una forza della natura! La carta contiene alcuni tra i migliori vini d’Italia, del mondo, e chicche enologiche selezionatissime. Abbiamo chiesto un buon bordeaux a prevalenza di cabernet franc e ci é stato servito un elegante Saint-Emilion “Chateau Auson 1993 – 1^{er} Grand Cru Classé A”: fresco, terroso, con sentori di sottobosco e fiori di geranio; senza ‘scaraffatura...’!

Mano sul cuore per Carlo Cracco e tutto il suo staff.

Milano, 06.03.2010
Adele Spadafora e Michele Panza

“Dal Pescatore”

Dal Pescatore è una “casa ristorante” dove troviamo sempre un’atmosfera elegante, raffinata e allo stesso tempo accogliente e rilassante. Qui lavorano una nonna, una mamma, un papà, due figli, una fidanzata: la famiglia Santini. In sala tappeti ottocenteschi pregiatissimi, cuoi, vasi esclusivi Venini, argenti,



sete, lini, roselline e fresie fresche, porcellane Villeroy & Boch su disegno, stoviglie Broggi, cristalli Riedel *Sommeliers*. I bagni hanno pavimenti e lavabi in onice! Siamo in campagna e la *carte* è stagionale, di tradizione e di gusto. Graficamente è questa per noi la piú bella *carte* d’Italia: grande, con copertina stampata e fustellata a colori in duemila esemplari. La cucina, apparentemente classica, è estremamente studiata, sperimentata e poi ristudiata. Il servizio è sempre molto attento ad ogni nostra esigenza. È un ristorante dove ci piace gustare e rigustare piatti eccellenti che ormai amiamo definire mitici:

“Terrina di foie-gras” entrée dai sapori invernali che ben prepara la bocca; “Crema di patate, mezze maniche di sfoglia e calamaretti punta” piatto molto gustoso; “Risotto con pistilli di zafferano e aceto balsamico tradizionale” un vialone nano insaporito con lo zafferano che i Santini producono in proprio, incredibile; “Anguilla alla griglia servita con misticanza dell’orto” bella, grassa e saporita; “Branzino in guazzetto con verdure di stagione, peperoncino e olio extravergine toscano” raffinato, eccellente; “Maialino di cinta senese al pepe di Sechuan e ananas caramellato” servito con la pelle laccata e due costicine, da leccarsi le dita; “Cappello da prete di manzo al barbera e polenta gialla Belgrano” magistralmente eseguito con un intingolo da ‘scarpetta’. Per il *dessert* iniziamo con del *fromage* accompagnato da un buonissimo *pan-brioche* alle noci e frutta candita; poi “Meringa alle mandorle con mousse al pistacchio, gelato alla vaniglia e zabaione al marsala” morbido-croccante e caldo-freddo golosissimo, e “Tuilles di cioccolato” per gli amanti del cibo degli dei. Un assaggio della classica “Torta di amaretti” e, infine, uno strepitoso sorbetto alla frutta. I *petits fours* sono un capolavoro di fragranza e leggerezza.

La carta dei vini de “Dal Pescatore” è per competenti, suddivisa per annate, e contiene i migliori vini d’Italia e del mondo, con un’eccellente profondità di annate. Inoltre, nella cantina personale del sig. Santini riposano vecchissime bottiglie di grandi vini, barolo *in primis*, ormai introvabili e a molti sconosciute. Il *sommelier* Hayashi Mototsugu è professionale, elegante e delicato! Abbiamo chiesto di bere un bordeaux d’annata e ce ne sono stati proposti cinque, coricati su un piatto d’argento: abbiamo scelto un maturo Saint-Emilion “Chateau Belair 1986 – 1^{er} Grand Cru Classé B”: fresco, limpido, con note di pepe, sentori di fogliame umido e pellame, un leggero profumo di semi di anice e tannini molto raffinati; con ‘scaraffatura...’!

Complimenti di cuore alla famiglia Santini e tutto lo staff.

Canneto sull’Oglio, 07.03.2010
Adele Spadafora e Michele Panza

“Enoteca Pinchiorri”

L'Enoteca Pinchiorri è un ristorante che si odia o si ama: non ci sono mezze misure!

Noi lo amiamo per mille motivi: ricerca della perfezione, eleganza, charme, passione per il proprio mestiere...

L'accoglienza che ci è riservata è sempre molto calorosa e sincera: qui ognuno tende a dare il meglio di sé sotto



l'occhio vigile e severo del leggendario sig. Giorgio Pinchiorri. Chiunque farebbe carte false per poter lavorare in questo ristorante! Ed è per questo che agli invidiosi non resta che criticare...

In cucina, sotto la guida della sig.ra Annie Féolde, gli chef Italo Bassi e Riccardo Monco; in sala, sotto la guida del mitico *chef-sommelier* Alessandro Tomberli, il *maitre d'hotel* Alessandro Giani e l'affettuosissima Michela; in cantina il simpaticissimo Ivano Boso. Andare all'Enoteca Pinchiorri, per noi, è come andare alla prima della Scala, ogni volta una forte emozione! Entriamo nello storico Palazzo Jacometti Ciofi: in sala opere d'arte classica di pregio, argenti bulinati a mano, fiori freschissimi, tovagliato raffinato Frette senza coprimacchia, porcellane Rosenthal esclusive, stoviglie di alpaca, cristalli Spiegelau *Willsberger* e Riedel *Sommeliers Black Tie* fatti a mano e soffiati a bocca; su tutto è stampato, fustellato, sabbiato, inciso il monogramma del ristorante.

Ma l'indescrivibile è sotto i nostri piedi, nelle cantine perfettamente climatizzate dove riposano migliaia di bottiglie: i migliori vini di ogni parte del mondo conservati nel migliore dei modi, l'Eldorado di ogni fanatico del vino è qui!

Qui dove se al tavolo, mentre si discute argutamente di quella o quell'altra annata di Petrus, Mouton o qualsiasi altro grande vino, viene un dubbio su come sia l'etichetta, basta chiedere e *de visu* il dubbio verrà sciolto, giusto il tempo di prendere la bottiglia in cantina e portarla in sala: incredibile, impagabile, sublime!

Nella carta sono sempre presenti il foie-gras, il rombo e il piccione, ma anche l'italianissima pasta. Una cucina internazionale elaborata in chiave regionale:

“Capasanta saltata con crema di piselli, uovo di quaglia e tartufo” *entrée* colorata, gustosa e delicata; “Filetti di triglia alla plancia con crema di cavolfiore, burrata, semi di papavero e tegole di pane” piatto saporito, deciso con una leggera nota piccante; “Rombo fritto con cipolla e caviale Sevruga su dadolata di sedano” dove il sapido del pesce e del caviale si fonde con il dolce della cipolla; “Ravioli farciti di ricotta al basilico, con calamaretti, composta di pomodoro e salsa al nero di seppia” una pasta dalla sfoglia sottilissima e dal ripieno fresco e gustoso, tipicamente primaverile; “Fusilli al ferretto con asparagi saltati alla maggiorana e gamberi, bottarga di muggine e liquirizia” dove il tema dominante della serata, l'alternarsi di sapori dolci e salati, si sprigiona in tutta la sua complessità. Una pausa ed ecco il piatto della serata “Cosciotto e carré di capretto al forno con patate fondenti e asparagi selvatici” preparato e cotto a puntino, sporzionato e nappato in sala, sul *guideron*, in modo magistrale dal puntuale Alessandro Giani. Per il *dessert* iniziamo con “Ravioli siamesi farciti di gianduia e di crema al ginger, latte di pinoli e infuso di agrumi” squisiti

bon-bon di pasta dolce, profumati dalla nota acida degli agrumi; poi “Theobroma: golosamente al cioccolato fondente” alla lettera ‘cibo degli dei’ (dal greco theo=dio e broma=cibo), una goduria per gli amanti del cioccolato, composto in diverse consistenze. Per concludere, un succo di mela e arancia, molto digestivo e, a sorpresa, una graditissima piccola torta per festeggiare (chissà chi li avrà informati... ?!) il compleanno di Adele.

All’Enoteca Pinchiorri chiunque serva del vino é sommelier professionista. E serve con perizia e ‘coreografia’ indimenticabile e divertente! Ci è stato chiesto se gradissimo un bicchiere di vino bianco per iniziare e ci è stato offerto e servito un “Bienvenues-Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2000 - Grand Cru”: delizioso, raffinato, sapido, con sentori di



di margheritine di campo e agrumi! Abbiamo chiesto, coscienti di sacrificare un infante, di bere un potente e scoppiettante Côte Rôtie “La Turque 2003 – Étienne Guigal”: fresco, nervoso, inebriante con sentori di olive in salamoia, liquirizia ed erbe officinali; con ‘scaraffatura...’ in *decanter Riedel Sommeliers Black Tie Face to Face*! Alla fine della cena, dopo il caffè e degli ottimi cioccolatini con delle *ganache* buonissime, ci è stato chiesto se gradissimo un distillato per concludere ed è stato offerto e servito un “Cognac Camus in Baccarat”: il miglior cognac, ad oggi, mai assaggiato, superiore al Paradise di Hennessy e piú emozionante dell’aristocratico Louis XIII di Rémy Martin!

Un abbraccio di cuore alla sig.ra Féolde, al sig. Pinchiorri e a tutto il loro staff.

Firenze, 01.04.2010
Adele Spadafora e Michele Panza

“La Caravella”

La Caravella è uno dei pochi ristoranti dove non ci stanchiamo mai di tornare. Professionalità e alta qualità contraddistinguono la cucina tanto quanto il servizio. La cordialità con cui ogni volta veniamo accolti ha un sapore familiare e mai di circostanza. Ci piace sapere che l'attenzione al particolare posta in



sala – fiandra, alpacca, porcellana, cristalli Riedel e fiori freschi sulla tavola, ceramiche d'arte sulle pareti e volte dipinte a mano – la troviamo anche in ciò che gustiamo:

“Cozze ripiene di mozzarella, olive verdi e gamberi su insalata di pomodorini e capperi di Pantelleria” eccellenti per equilibrio e cottura; “Alici ripiene di provola con salsa di colatura di alici di Cetara” di fragranza e gustosità uniche; “Zuppa di zucca rossa, ricotta di bufala e gamberi rossi cotti al vapore” dove la nota piccante dell'olio extravergine d'oliva completa ed esalta la dolcezza e freschezza del piatto; “Zitoni di Torre Annunziata ripieni di carne con crema alla genovese” che non abbiamo potuto fare a meno di ordinare perché troppo buoni; “Pesce del Golfo in crosta di sale” servito intero al tavolo e liberato del suo ‘sarcofago’ con ‘mazzetta e scalpello’, gustato con un semplice filo di eccellente olio extravergine di oliva per apprezzare al meglio la freschezza delle carni. E nell'attesa che venga servito il mitico, impareggiabile “Soufflé al limone di Amalfi”, ordinato per tempo in quanto richiede 50 minuti di lavorazione, prepariamo la bocca con un cucchiaino di sorbetto al limone, con relativa marmellata, fatto a regola d'arte. Non conosciamo altro ristorante in Italia nel quale ci si cimenti nella preparazione del soufflé con la stessa capacità, perizia e perfezione dello chef Antonio Dipino. In qualche modo e con i dovuti distinguo ci ricorda il soufflé del grande maestro Pierre Gagnaire.

Chiudiamo il pranzo con un cucchiaino di crema al cioccolato con cubetti di melanzana fritta ripieni di crema gialla e canditi, una golosità molto originale prima del caffè da gustare, come consiglia il bravissimo e simpaticissimo *maître-sommelier* Tonino Faratro, senza zucchero dopo aver addolcito la bocca con una scorzetta d'arancia candita.

Consultare la carta dei vini de “La Caravella” è una delizia per gli occhi: qui si trovano i migliori vini d'Italia e del mondo, con un'ottima scelta di annate e, per gli appassionati, bottiglie davvero particolari. Come è nostra abitudine, preferiamo pranzare *à la carte* accompagnando le pietanze con un solo vino. Questa volta abbiamo scelto un ottimo riesling tedesco “Scharzhofberger Kabinett 2002 – Egon Müller”: raffinato, complesso con note agrumate e sapide, dai sentori di fiore di garofano e il cui residuo zuccherino, seppur basso in quanto kabinett, ci ha permesso di bere gli ultimi sorsi anche con il soufflé; con ‘scaraffatura...’!

Un grazie di cuore ad Antonio Dipino e tutto il suo staff.

Amalfi, 25.02.2010

Adele Spadafora e Michele Panza