



il BELLO & il BUONO

bellobuono@lastampa.it

Le pagelle di **Edoardo Raspelli**
raspelli@tin.it



Gli ziti con i cannolicchi e i gamberi con le melanzane

Alla Locanda Margon di Trento una grande cucina di mare, ma non solo

Il ristorante

Hanno finito di mentire. Hanno finito di bluffare. Dopo 56 anni di Guida Michelin, l'altro giorno intervistato dalla *Stampa*, da Egle Santolini, il capo degli ispettori, Fausto Arrighi, ha ammesso che sono solo «in una decina» a girare per l'Italia. L'aveva svelato dieci anni fa Marco Gatti su *Il Giorno*, l'avevo rilanciato io sull'*Espresso* e apriti cielo!!! Visto che sono dipendenti, visto che lavorano 5 giorni la settimana, visto che non sono in giro tutte le settimane, ditemi voi come avranno fatto a provare non solo i 2692 tra agriturismi e ristoranti ma, soprattutto i 3784 alberghi della Guida 2011: dormono ogni notte in due alberghi diversi? Da qui i ritardi ultradecennali come aver dato la stella solo ora alla Capanna da Eraclio di Codigoro (Ferrara) od al Bye Bye Blue di Mondello (Palermo).

Questo pensavo l'altro giorno in quel gioiello che la famiglia Lunelli (quella che tra l'altro, produce uno degli spumanti simbolo del nostro paese) ha rilanciato sulle colline che salgono alle nevi sopra Trento. Ci arrivate uscendo a Ravina, passando sopra l'Adige e sotto l'autostrada, superando la mole rutilante di luce della cantina casa madre, Ferrari. Un paio di chilometri di strada anche rampichina ed eccovi (a poche centinaia di metri dalla villa Margon dai meravigliosi affreschi), a questa bella ampia costruzione dal panorama impareggiabile. Un ampio comodo parcheggio tra il verde e poi un uni-



LOCANDA MARGON
VIA MARGONE, 15 38040 TRENTO (TN)
TEL. 0461349401 FAX 0461349080
WWW.LOCANDAMARGON.IT
CHIUSO DOMENICA SERA
E MARTEDÌ TUTTO IL GIORNO
CARTE DI CREDITO TUTTE

co bravo chef, Alfio Grezzi, per due ristoranti diversi: La Veranda (dal menù più legato al territorio ed a prezzo minore) ed il Salotto (più creativo e meno a buon mercato).

Mi sono seduto in quest'ultimo, servito con accurata educazione e professionalità dal giovane staff del locale ed ho pescato, ovviamente, di qua e di là. Ai piatti di fantasia dello chef trentino (buoni) ho preferito quelli più classici: il cuoco risiede a Boves, la moglie è cuneese e nel menù ci trovate anche un ghitto inno al Piemonte.

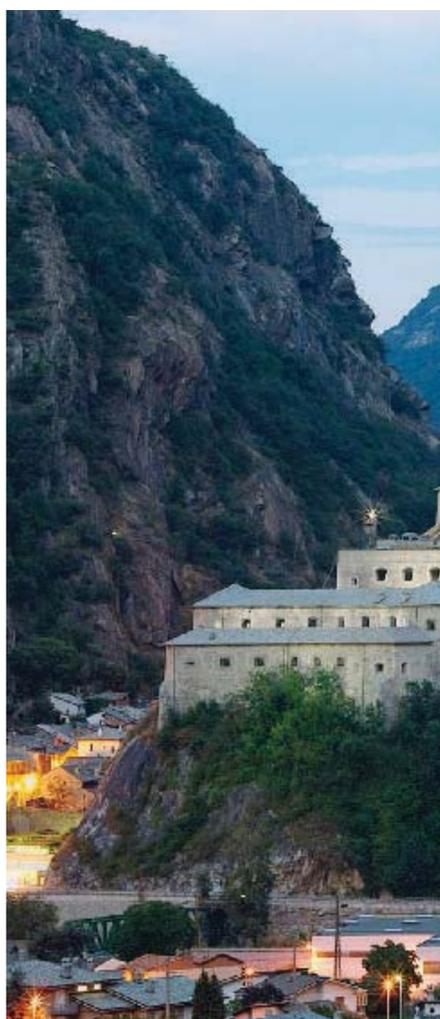
Lasciate perdere il centrifugato di barbabietola con lime grappa Segnana (sprecata) e chinotto. Fate anche senza degli sgranocchianti multicolori anelli di pasta soffiata ma non perdetevi il resto: il bon bon di baccalà, la splendida polenta friabile dell'Agri '90 di Storo, (Tn), i gamberi rossi di Sicilia con le melanzane alla libanese, il salmerino degli Armanini di Storo, gli ziti (dei trentini Felicetti) con i cannolicchi (incontro originale e sublime tra pasta e molluschi, gli agnolotti del plin, la trippa di baccalà con uova di quaglia, l'orata alla plancia, l'agnello (troppo cotto), lo straordinario pollo di fattoria alla cacciatora, il sensazionale maialino di Cinta Senese (secondo solo a quello inarrivabile, del sommo Celler de Can Roca di Girona, vicino a Barcellona (vedi quel 19/20 su *La Stampa* del 6-3-2008). Non perdetevi al dessert il «Solo granoturco» (sempre di Storo). Grandi vini (Ferrari e non) per un conto medio completo di 90-100 euro.

Souvenir

La Mortandela

È fatta con la pasta fresca del maiale: insaporita leggermente di spezie, affumicata con delicatezza di legno naturale. È uno dei gioielli trentini la mortandela, assieme alla luganega e allo speck. Eccellente quella di queste quattro sorelle che aderiscono al Consorzio Salumi Trentini presieduto Loris Largher (Abram Franco, via Mazzini 3, Sardonico Val di Non, TN, tel. 0463831268 329.2706691) [E. RAS]

.....
il voto **15/20**



Itinerario

GIULIA STOK

Se lo vedi dall'alto, ti pare di vedere un ammasso di pietre, percorso, a mezzo, da una via stretta, con un vecchio acciottolato segnato ancora dalle ruote dei carri delle legioni romane: così scriveva di Bard un redattore del *Messenger Valdôtain* nel 1959. E così è ancor oggi, perché questo borgo alpino, con i suoi tetti in lose di ardesia che si stringono gli uni agli altri, le case medievali segnate dai proiettili dell'assedio napoleonico, il ponte romano sul torrente Abard, ha mantenuto intatto tutto il suo fascino di luogo insieme inaccessibile e accogliente.

Alla sua posizione strategica - una stretta gola, passaggio obbligato per entrare in Val d'Aosta - Bard deve fortune e guai: cresciuto come villaggio di attraversamento romano, ha visto scorrere merci e truppe, ricchezze e violenze. Per questo, da quando esiste il villaggio, esiste anche una fortezza, abbarbicata alla roccia: prima celtica, poi dei signorotti locali, poi sabauda. Le sue mura fermarono persino Napoleone, per ben quattordici giorni, quando, nel 1800, dopo aver varcato il Gran San Bernardo si dirigeva in pianura con quattrocentomila uomini per sorprendere l'esercito austro-piemontese. La lunga resistenza della guarnigione austriaca esasperò il futuro imperatore, che fece radere al suolo il vilain castel de Bard. Qualche decennio dopo, i Savoia decisero di ricostruirlo ancora più imponente, su tre livelli di fabbrica tra i 400 e i 467 metri di altezza. E affidarono il controllo dei lavori a un futuro statista, il conte Cavour, che peraltro biasimò, per tutto il periodo che trascorse a Bard, la monotonia della vita di montagna.

Ironia della sorte, tra quelle stesse mura oggi c'è un museo dedicato proprio a quella vita: il Museo delle Alpi, interattivo come un parco tematico, che spinge a

Un accogliente rifugio per aspettare il bue grasso

L'albergo

Nel centro della città del bue grasso, nel cuore della patria del bollito più succulento d'Italia, a un passo dall'eccellente Vascello d'Oro, accanto alla ghiotta pasticceria Durando e di fronte alla buona Osteria del Borgo, in una costruzione che risale al 1700, una coppia di giovani ha aperto da poco questo piccolo delizioso relais di sole undici camere. Difetti: nessuno vi dice che dal malandato garage sotterraneo non c'è l'ascensore (che invece, bellissimo, porta ai piani) e l'accoglienza potrà essere un poco farraginoso, ma le stanze sono calde intime e raccolte, il riscaldamento individuale funziona alla perfezione, il silenzio è totale.

Il moderno si coniuga all'antico, con le grandi vetrate che costituiscono l'originale parete dei corridoi che portano alle stanze, l'arredo in stile

vecchio Piemonte, la buona prima colazione. Il tutto è completato da una bella rassegna fotografica di immagini in bianco e nero di come era un tempo l'agricoltura da queste parti (ma di buoi grassi ce ne sono sempre), da una tavernetta per riunioni, da aria condizionata frigo-bar e cassetta di sicurezza nelle stanze, da bagni ampi e comodi. Da non perdere (nella pasticceria di fianco che gli dà i dolci della prima colazione) le ostie trasformate in cialde ricche di frutta secca sminuzzata: irresistibili.

PALAZZO DI MEZZO
CARRÙ, CN, VIA GARIBALDI 4
TEL. 0173.779306 FAX 0173.759996
WWW.PALAZZODIMEZZO.COM
CATEGORIA: *** (3 STELLE)
SIN: 60-65 EURO DOPPIA: 85-95
ULTIMA PROVA: 17-11-2010

.....
il voto **13/20**

Tra il Bolognese e lo Spadone una questione spinosa

ROCCO MOLITERNI

Fratelli di Teglia

Il gigante di Romagna, il Bolognese, lo Spadone: a leggere questi nomi vien da pensare a lottatori di sfide di paese con il tendone da circo, i baracconi e la donna cannone che sta lì a guardare. Invece quei nomi si riferiscono ad alcune varietà di cardi, popolare ortaggio che si mangiava e si mangia ancora nelle nebbie di fine autunno. Il gigante di Romagna si chiama anche cardo di Chieri e lo Spadone è anche detto Gobbo del Monferrato, il che conferma come il Piemonte sia gran consumatore di cardi anche perché con la bagna caoda si sposano a meraviglia. E quel nome di gobbo diffuso anche in Italia centrale, dalla Toscana al Lazio all'Umbria, non si riferisce a un tifoso della Juventus, ma a un modo di coltivarli: si «ingobbisce» la pianta nel terreno perché non prenda luce e resti sempre bianca. Se con la bagna caoda i cardi si mangiano crudi, nel resto d'Italia si gustano invece cotti, come già insegnava l'Artusi, il grande gastronomo che ha codificato la cucina dell'Italia unita nel 1881. Lui consigliava di farli in umido o con la besciamella, ma in Umbria la tradizione vuole che si cuociano al forno. In Puglia si utilizzano invece i cardi selvatici, cioè quelli che, a differenza dei piemontesi, degli umbri e dei toscani, ormai «addomesticati», ancora hanno le spine. È evidente che l'Unità d'Italia, anche dal punto di vista dei cardi, rimane una questione spinosa.

