

**Alto dove**  
**A tavola**

**Edoardo Raspelli gira l'Italia in incognito a caccia di ristoranti vecchi e nuovi**  
**Saporita farinata della nonna a Bergamo**

**I**l ristorante di gran classe, la trattoria familiare dalla buona cucina. Il posto a buon mercato ma onesto, il locale dai prezzi di lusso, dai piatti mediorientati e dal cattivo servizio. Ogni volta, in questa pagina, rivoltiamo i mesi alla prova per voi: locali, no e più per l'Italia, provati come un signor Rossi qualunque, piatti assaggiati in incognito, inattesi ospiti che, come anonimi clienti, pagano il conto ed escono, lanciando applausi o accenti. Ogni volta, in questa pagina, qualche scoperta, locali magari aperti da poco oppure ristoranti e trattorie famose da sempre ma che non siamo a mettere «alla prova» per vedere se sono ancora come un tempo. Visite improvvise, fatte anonimamente, pagando «di tasca nostra», come tutti voi. Accanto ad ogni ristorante un voto che vi spieghiamo qui sotto e il posto da noi parlato con la data della nostra ultima visita. Buon appetito.

Sotto i 10/20 - Da pessimi a mediocri. Da 13 a 14/20 - Buoni. Da 15 a 16/20 - Grande cucina, ottimi vini. Da 17 a 18/20 - Super, indimenticabile.

**Bergamo**  
**LAO PELLEGRINI**  
Via San Tomaso 11  
Tel. (035) 457.813  
Chiuso martedì  
Cappella Colonna a Bergamo

Questo gasebo bianco, dove spiccano di giallo di Fiandra e coprimacchia gialli sotto le rucce argentee di Orzano. Unici difetti, in tanto contorni, le tollette mischiate nitide, ma lilluzianze e la spaziosa accoglienza che non dovrebbe essere di plastica, ma il ristorante è un posto dove mangiare e si può anche con un bicchierino di spagnum in più in certi giorni.

Ma che delizia il pasticcio di ombra rievato da un mare di Lido di Camaiore, che sovrasta i più dolci totanetti, della raffinata strada a mare di Lido di Camaiore, un padiglione al cui interno troverete un'elegante racchia salata con pochi lavoli (anche quelli rotondi a dire di altri eleganti).

Bisogna, perché diamo tanto di altra eleganza a

**Totanetti nel gazebo dei divi a Camaiore**

**Lido di Camaiore (Lecce)**  
**SQUALO CHARLIE**  
Viale Colombo 70  
Tel. (084) 85.097  
Chiuso martedì

Le fotografie fuori dall'ingresso, sulla spiaggia e nella simpatica piazzola di fronte a veranda, non sono uno spettacolo per le allodole: le immagini scritte di Jerry Lewis, Lizzi Minnelli, Vittorio Gassman, Luciano Favaretto non sono un po' come in mille altri posti. La conferma, da parte anche di chi non è paziente di «gastronomo» che questo è un ristorante di quelli giusti, dove si mangia pres per la gola e non per il naso.

In appasso, quindi, al suo titolare, Carlo Lemmetti, che alterna sala e cucina e che manda avanti al meglio uno dei migliori ristoranti della zona. Non è facile: già la posizione, così in prima fila proprio sulla spiaggia, è un po' scomoda. I massimi della musica e delle vita vacanziera farebbero ritenere difficile trovare un ristorante di così grande professionalità.

Invece, sul tutto gira come se deve, anche con il cliente sconosciuto, sia per il «singolo» che arriva da solo sia per il piccolo «sioro» dal proprio gruppo. Per tutti ecco questo accogliente «capanno» all'interno della raffinata strada a mare di Lido di Camaiore, un padiglione al cui interno troverete un'elegante racchia salata con pochi lavoli (anche quelli rotondi a dire di altri eleganti).

Bisogna, perché diamo tanto di altra eleganza a

normale con le pappardelle alle arsole (un po' meno aglio, un po' più tirato il gruppo ma è da migliorare) con lo stupendo fritto di totanetti, spagnum e scampi. Anche la rucce argentea, le rucce nitide, ma lilluzianze e la spaziosa accoglienza che non dovrebbe essere di plastica, ma il ristorante è un posto dove mangiare e si può anche con un bicchierino di spagnum in più in certi giorni.

Ma che delizia il pasticcio di ombra rievato da un mare di Lido di Camaiore, che sovrasta i più dolci totanetti, della raffinata strada a mare di Lido di Camaiore, un padiglione al cui interno troverete un'elegante racchia salata con pochi lavoli (anche quelli rotondi a dire di altri eleganti).

Bisogna, perché diamo tanto di altra eleganza a

**Forte cucina jugoslava di pastori e pescatori**

**N**ei villaggi rivieraschi jugoslavi, fin dall'antichità, l'alimentazione è primaria, come in tutte le regioni costiere mediterranee, era il pesce. Ma poi quelle popolazioni, che si fendero dalle scorrerie dei pirati furono costretti, spesso, a fuggire verso l'interno del Paese e darò alla pastorizia allevando ovini e capri. Tutto questo, e ancora, fu così che, con l'andare del tempo, la loro cucina si trasformò e ancor oggi sulla costa Dalmata i piatti tradizionali mantengono i caratteri con tutte le varietà della cucina «interna» jugoslava.

Con lo sviluppo del turismo si riacquistò sulla riviera adriatica si è registrata una proliferazione di ristoranti tipici. Quasi sempre, attraverso il nome delle loro insegne è possibile capire il tipo di cucina proposta: Kos mocrana (dal marino), Zlatica ribica (Pescolano d'oro) oppure Komoba (cintura con vino regionale).

Il pesce, preparato in vari modi, anche se prevale l'influenza veneta, specie per quanto riguarda le zuppe, è generalmente proposto alla brace ed è facile la scelta fra aragoste, scampi, seppioli, crabe, seppie, anguille, triglie, tonno e tutti i tipi cosiddetti «azzurro».

Ma come alternativa occorre dire che i piatti tipici sono il montone alle vigne, l'agnello stufato con sugo di pomodoro ed ancora agnello allo spiedo, capretto arrotolato.

La carne secca e affumicata è molto usata, sia di vitello sia di manzo, in tutte le parti: lingua, costole, prosciutti. E tra questi si sporciano il delizioso «marmite» pruit o lo squisito «salmone gascione».

Occorre un particolare cenno alla possibilità di gustare anche piatti della cucina orientale: nei territori, già dominati per centinaia d'anni dai Turchi e nelle regioni attualmente popolate da comunità musulmane (Bosnia, Macedonia, Albania) si sono diffusi modi di far cucina del tutto particolare.

**PRENDERE** un vecchio e stimato cuoco e trasformarlo in un chef a la page. È l'operazione realizzata da Alain Mathinier. Il maestro di cucina è diventato un cuoco moderno, snello e sbalanzato con una tenuta di foglia vegetale spaziosa, paghe, taglio più aderente, un cappello che sembra quello di un diplomatico, meno da cuoco e più da pittore.

Ma a sud, alle foci del fiume Neretva, è possibile gustare aragoste e seppie, mentre a Tremiti sono le ostriche. Presso Boka Kotorska, invece, un incontro con la cucina montenegrina che è basata sul largo impiego di formaggi. A Civara, per esempio, propongono una zuppa di dieci anni. Poi, per tornare ai clienti in sala senza più complessi.

Alain Mathinier è stato il primo attista al mondo ad occuparsi dell'abbigliamento per cuochi, ma anche per medici, infermieri, dentisti, maestri, commesse.

La lista degli chef francesi da lui rimessi a nuovo vanta nomi famosi: Marc Meneau, G. Esparance, di cui lo chef è ringraziato di dieci anni. Poi, per tornare ai clienti in sala senza più complessi.

Alain Mathinier è stato il primo attista al mondo ad occuparsi dell'abbigliamento per cuochi, ma anche per medici, infermieri, dentisti, maestri, commesse.

La lista degli chef francesi da lui rimessi a nuovo vanta nomi famosi: Marc Meneau, G. Esparance, di cui lo chef è ringraziato di dieci anni. Poi, per tornare ai clienti in sala senza più complessi.

**Grappa spumante limone al debutto del sorbetto**

**P**rima di parlare dei «piatti forti», dal momento che sto scrivendo lo schema dei menù che propongo nel mio ristorante, devo fare alcune considerazioni sul sorbetto. Io lo servo sempre tra la carne e il pesce quando dal vino bianco si passa al rosso. Personalmente, solo che i miei ospiti sono pressoché tutti entusiasti di questa «acqua», ma la questione non è così semplice. Molti, ad esempio, ritengono un errore servire il sorbetto durante il pasto, dicono infatti che guasta il palato. Io trovo invece che rappresenti una piacevole interruzione e tra l'altro, così freddo e un ottimo disassente.

Ma il sorbetto non è solo questo: soprattutto estate e anche un ottimo dessert. Naturalmente, dobbiamo distinguere molto bene: quando vuol essere un'interruzione di metà pasto non dovrà mai essere troppo dolce; come vedete dalla ricetta di questa settimana al tratto di sorbetto allo spumante, alla menta, con grappa o al limone verde. Quando invece dovrà essere un dessert dovrà essere innanzitutto frutta e molto zucchero.

**Sorbetto alla menta e salvia con grappa.** Oli ingredienti: 20 grammi di menta fresca, 50 grammi di zucchero, un bicchierino di grappa, cinque clitti di acqua, 100 grammi di zucchero.

**Preparazione:** fare bollire la menta con grappa per tre minuti circa e lasciare raffreddare mettendo in infusione il succo di limone. Quando lo scropolo sarà ben freddo, aggiungere le bucce, aggiungere il succo dei limoni, versare in una sorbetiera e fare mantecare. Quando il sorbetto è fatto riporre in freezer per un'ora circa. Tirarlo fuori dal freezer e sbrigarlo in un bicchiere di servizio e suddividerlo in coppiette individuali ghiacciate.

**Gianluigi Morini**

**DIARIO DI MORINI**

**Itinerario della trippa a Firenze**

Per cucina hanno un carretto, un banco da ambulante con un fornelletto, un pentolone, un ripiano per tagliare la carne. Il loro «locato» sono le strade e le piazze di Firenze. Sono rimasti in piedi: andati «maestri trippai» fiorentini, eredi di un mestiere tramandato di padre in figlio, i mastri d'arte della trippa alla fiorentina e alla livornese, ma anche della trippa condita marinata, delle tartine con poppa di maiale e prosciutto, il panino al prosciutto, il budellino di vitello tritato.

**Trippa atlantica,** e piatti squisiti, ora dicono di un concorsu della «Trippa» Doc che combatte le imitazioni. Non scorderò: Dove trovarli? È un itinerario alternativo a quello del «cibo».

**Sorbetto al limone verde.** Ingredienti: il succo di tre limoni verdi passati ad un setaccio fine, la loro scorza, sole la pelle gialla, il succo di tre limoni verdi, un bicchierino di acqua minerale naturale.

**Preparazione:** fare bollire la buccia con grappa per tre minuti circa e lasciare raffreddare mettendo in infusione il succo di limone. Quando lo scropolo sarà ben freddo, aggiungere le bucce, aggiungere il succo dei limoni, versare in una sorbetiera e fare mantecare. Quando il sorbetto è fatto riporre in freezer per un'ora circa. Tirarlo fuori dal freezer e sbrigarlo in un bicchiere di servizio e suddividerlo in coppiette individuali ghiacciate.

**Gianluigi Morini**

**Abito nuovo cuoco nuovo?**

**L**ari del ristorante: tutto nuovo, perfino la foggia delle pentole. E ovviamente il vestire, per loro e per il personale. È un'operazione che da trent'anni, un po' alla volta, ho convinto anche il mondo della ristorazione, quattro anni fa, dei vestiti professionali che sono molto diversi da quelli con tessuti di pessima qualità. Diplomato ragazzino della scuola della cucina, sindaco di alta moda di Parigi, per molti anni ha lavorato con Pierre Cardin, da Oliviero, da Caroline Bouché, per divenire infine stilista di costumi da scena.

Oggi il mio piccolo atelier di Rue Maubourg ad Parigi, è insufficiente. Ha dovuto aprire uno show-room a Rue Maubourg ed altri due a Parigi. Ormai i tempi impingono sia di rivedere il modo di fare la moda, sia di «nouveau cuisin», sia l'ambiente e chi di si deve muovere dentro. Basta vedere che cosa fanno i giovani chef quando rimpinzano i genitori o i precedenti titolari dei ristoranti: tutto nuovo, perfino la foggia delle pentole. E ovviamente il vestire, per loro e per il personale. È un'operazione che da trent'anni, un po' alla volta, ho convinto anche il mondo della ristorazione, quattro anni fa, dei vestiti professionali che sono molto diversi da quelli con tessuti di pessima qualità. Diplomato ragazzino della scuola della cucina, sindaco di alta moda di Parigi, per molti anni ha lavorato con Pierre Cardin, da Oliviero, da Caroline Bouché, per divenire infine stilista di costumi da scena.

Oggi il mio piccolo atelier di Rue Maubourg ad Parigi, è insufficiente. Ha dovuto aprire uno show-room a Rue Maubourg ed altri due a Parigi. Ormai i tempi impingono sia di rivedere il modo di fare la moda, sia di «nouveau cuisin», sia l'ambiente e chi di si deve muovere dentro. Basta vedere che cosa fanno i giovani chef quando rimpinzano i genitori o i precedenti titolari dei ristoranti: tutto nuovo, perfino la foggia delle pentole. E ovviamente il vestire, per loro e per il personale. È un'operazione che da trent'anni, un po' alla volta, ho convinto anche il mondo della ristorazione, quattro anni fa, dei vestiti professionali che sono molto diversi da quelli con tessuti di pessima qualità. Diplomato ragazzino della scuola della cucina, sindaco di alta moda di Parigi, per molti anni ha lavorato con Pierre Cardin, da Oliviero, da Caroline Bouché, per divenire infine stilista di costumi da scena.

**La polenta di Mapello**

**A**nche a voler sequenziare le polente, è difficile oggi prepararsi la «vera polenta». Una volta, almeno che si si ricreava a procurare una polenta autentica, era il mestiere di un autentico pastai di rame e la regolare «spalata» di polenta, con la polenta, con il quale mescolarsi per circa un'ora, a memoria, e così che si seguano scrupolosamente tutte le norme e la giusta proporzione tra acqua e farina, rimasta inalterata, e la materia prima, il quale usava una volta, era molto diverso da quello che oggi, nasceva da un'industria piccola e rostrata che praticamente non si coltivava. Soltanto che in un posto, e precisamente a Mapello, un piccolo borgo di 1500 abitanti a Bergamo, dove si coltiva ancora un po' di polenta, si sta a fare la polenta, e questa è la polenta di Mapello. In questo è il «forno della birra» di Mapello il male viene fatto, ma è la polenta di Mapello che è la vera polenta, con la vecchia marca di pietra, che richiama i «chicchi senza riscaldrati, mantenendone così inalterate le proprietà. Quindi per fare l'autentica polenta del bionano, bisogna rivisitare a Mapello, per esempio all'azienda agricola Scotti. E per sapere tutto sulla polenta si può leggere l'opuscolo «La polenta di Mapello», distribuito dalla «Associazione polenta di Mapello», piazza de' Rossi 1, 24020 Mapello (TN).



**SEYCHELLES REEF HOTEL**  
10 gg/7 notti-pernotti e prima colazione Lit. 1.685.000

**BEAU VALLON**  
10 gg/7 notti-mezza pensione Lit. 1.890.000

**PRASLIN BEACH HOTEL**  
10 gg/7 notti-mezza pensione Lit. 1.810.000

**EQUATOR GRAND ANSE**  
10 gg/7 notti-mezza pensione Lit. 1.910.000

**MAURITIUS LA PIROGUE SUN HOTEL**  
8 gg/6 notti-mezza pensione Lit. 2.055.000

ROMA TEL. 06/361301 MILANO TEL. 02/717814 INTERNATIONAL TRAVEL Co.

**SETTIMANE DELL'ARIA '86**  
Aerei speciali diretti da Caselle

**LONDRA**  
aereo Jet (and./rit), albergo, assistenza  
27 aprile-1° maggio (5 gg.) L. 500.000  
1° - 4 maggio (4 gg.) L. 415.000  
(tasse aeroportuali in aggiunta)  
Voli speciali tutto l'anno ogni venerdì e lunedì

**ISTANBUL**  
1°-5 maggio - aereo Jet (and./rit), albergo 1° cat. due giorni di visite con guida, tutti i pasti, trasferimenti aeroportuali, tasse e quote d'iscrizione  
Hotel Etop (centrale) L. 850.000  
Hotel Dedeman (residenza) L. 800.000  
Informazioni e prenotazioni:  
**MIJSTRAL TOUR**  
Piazza Castello 99 - 10123 Torino  
Telefono 011 545.554

**Belgio birraio**  
In Belgio questo è il «forno della birra». Alle blonde, brune e talvolta rosse) infatti il Belgio produce 400 tipi di birra saranno in passerella con le manifestazioni, tutte a base di colture libere e pasticcieri che abbondano: la cucina è molto diversa anche piatti tipici con la birra come ingrediente. Il «banchetto» con mille invitati avrà luogo allo Stuyvenberg, Grand Place di Bruxelles.