

panorama

16 MAGGIO 2012 ANNO L N.21 (2401) · GIORNALE 3,00 EURO (IN ITALIA)



EXTRA

GOLA
MOSTRE
LIBRI
FILM & TV
HOME

IL RISTORANTE

Il patio che dà sull'orto

di Fiammetta Fadda

Per chi lo ha conosciuto prima, quando ai piatti romagnoli sottraeva ciccia e aggiungeva i lustrini della cucina di ricerca a Lido Lido a Cesenatico, seducendo le signore col faro dello sguardo azzurro, c'è in più il solleticante effetto conversione. Per gli altri c'è un agriturismo luminoso, col patio che dà sull'orto al centro di 6 ettari di campagna, dove il cuoco si è ritirato per fare «sana libera cucina». Una scelta francescana ma non troppo perché non ci sono nudi tavoli ma doppie tovaglie, comode poltroncine e nella cucina a vista trovano posto anche le piastre a induzione.

Conventuale è invece l'essenzia-

lità della lista e la semplicità delle cotture. Sarebbero concessi anche ai frati i radicchi di campo con pancetta saltata e aceto bianco, e lo sgombro al vapore marinato con verdure e insalata di spinaci. Sono altrettanto casti sia gli gnocchetti soffiati adagiati in un passato di ortica con lumachini di mare, sia la zuppa di bietole con le cozze di Cervia, e il baccalà arrostito con cime di rapa e scorzone. Piuttosto da padre priore sono la sogliola con asparagi, strigoli e tartufo di pineta e il petto d'anatra con patate violette. Per noi peccatori, in cucina ci sono un promettente girarrosto e la griglia per succulente costate

di bue, con una lista dei vini centrata sulla simpatia del bere romagnolo. I dolci sono ricchi e poco penitenziali: cioccolato caribe al cucchiaino, meringa con gelato allo squacquerone, mascarpone con frolla al caffè e croccante di mandorle. Rispetto a Lido il fascino del cuoco è invariato, i prezzi invece sono molto più allettanti: 40 euro per qualcosa che va al di là della cucina.

IL PIATTO *Petto d'anatra arrostito con patate violette.*

CAMI AGRITURISMO via Argine sinistro 84, Savio di Ravenna (Ravenna). Tel. 0544949250. Chiude mercoledì. Sui 40 euro, bevande escluse; Camiagriturismo.it.



LO SFIZIO/LE CONFETTURE SECONDO ESCOFFIER

I clienti del Ritz di Parigi le spalmano sulla baguette della prima colazione o all'ora del tè o nelle crostate preparate dal pasticciere della casa. È una piccola collezione di confetture elaborate in esclusiva con le ricette ispirate ad Auguste Escoffier, primo chef del celebrato hotel. Tre i sapori vedetta: So Ritzy, litchi e foglie d'oro; Pêche divine, pesche di vigna e Champagne; Imperiale. Presentate in anteprima al Cibus di Parma, saranno a breve distribuite in Italia nei negozi di delicatezze. Per sentirsi al Ritz.

DOVE E QUANTO Da 8 a 10 euro in base al tipo di confettura; Galateofriends.it o Terrebormane.it.

