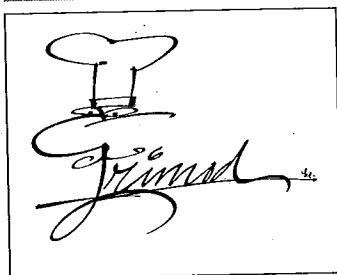


Grimod



A LUGANO, IN VIA MARAINI

Auspice Riccardo Mazzola, direttore della Vini Meregalli Suisse, scopro un ristorante di tutto rispetto. L'occasione è una cenetta ristrettissima – il sottoscritto, unico giornalista invitato – con la partecipazione di Paolo Bianchini, proprietario della Tenuta vitivinicola montalcinese Ciacci Piccolomini d'Aragona, che fa provare e illustra alcuni tra i suoi splendidi vini rossi. La casa, che vanta discendenze da papa Pio II, Enea Silvio Piccolomini, è tra le importanti della zona. Ma questo è un altro discorso. Il ristorante, con nuova gestione dal maggio 2010, si chiama AnaCapri ed è sopra la stazione del trenino Lugano-Ponte Tresa: moderni arredi, lineare e spazioso. Ha anche una terrazza con vista imprevedibile

sul lago; di notte particolarmente suggestiva. La cucina diretta dal giovane chef Massimo Conti è pregevole, priva di inutili fronzoli. Collaborano con lui tre o quattro cuochi, che si possono osservare al lavoro poiché, transitando verso la terrazza, la cucina è a vista. Particolare importante perché in effetti i 'cuisiniers' vedibili all'opera non hanno nulla da nascondere.

Dopo un sorso di scintillante champagne Ayala, gustiamo tre bruschette: col pomodoro, col prosciutto crudo e col foie gras accompagnate da un bicchiere di «Montecucco Doc 2008». Di non facile accostamento al «Rosso di Montalcino 2006» – di grande annata – è il piatto di asparagi verdi in leggera salsa al prezzemolo, tuttavia riuscito per l'accortezza di guarnirlo con mozzarelline nostrane fritte, scevre da qualsivoglia traccia d'unto.

Neppure evidente è il matrimonio dei maltagliati di farina integrale arricchiti da scampi e zucchine con un grande rosso di una 'piccola' vendemmia qual è il «Brunello di Montalcino 2005». Merito della cucina o del vino? Dell'una e dell'altro. Quando le cose sono fatte bene come il vino, un tocco di sapore speziato che sia una nuvoletta prova che sul pescato

marino un sorso di rosso può risultare accostamento assai gradito.

Da notare gli ampi consensi sul piatto principale: la sella di coniglio disossata e ricomposta con un ripieno di verdure, cotta come Escoffier comanda, accomodata con un sugo non troppo addensato e la 'garniture' di un gratinato di patate pannato quel tanto che basta. Il «Brunello di Montalcino Pianorosso» che l'accompagna è del 2004: una riserva d'una concentrazione pregevole, ricco di aromi di fragoline di bosco e viola mammola, al gusto imponente ed armonico a non finire. Preconclusione: pur con porzioni per nulla spaziose il menu si rivela fondamentalmente leggero. Così da lasciar posto al dessert che è sulla stessa linea. Infatti, la spuma al nocino è pregevolmente aerea e la dolcezza in nessun modo 'écoeurante', come direbbero i francesi. Pregevole anche il servizio professionale, e la bicchiereria adatta ai grandi vini.

Se l'amico di vecchia data Riccardo Mazzola organizzasse in futuro qualche incontro di questo tipo, con la gradita presenza di vitivinicoltori del calibro di Paolo Bianchini, sarà sempre occasione da non perdere.