



Il ristorante Cassolette e una sua proposta. Sotto: la copertina di "Regali golosi" e tartine con perlage di tartufo

Società



LA TAVOLA di Enzo Vizzari

LEPRE AL CAFFÈ

Rieccolo, in forma smagliante, e speriamo che abbia finalmente trovato il suo ubi consistam. Fabio Barbagliani, classe 1974, "giovane dell'anno" della nostra "Guida Ristoranti d'Italia" del 2002, è lo chef del ristorante che nella Guida di quest'anno ha meritato il premio per la "performance dell'anno", ovvero per il più significativo balzo nel punteggio. Il ristorante è La Cassolette ed è all'interno del Mont Blanc Hotel Village di La Salle, elegante albergo incastonato nel verde della collina che sovrasta la via della neve, il Bianco di fronte, una ventina di chilometri a nord di Aosta. Fabio Barbagliani è cuoco fra i più dotati della sua generazione: tirocinio con un grande maestro come Ezio Santin, nove anni nel suo microscopico Caffè Groppi che ha fatto conoscere l'esistenza di Trecate ai gourmet di tutt'Italia, un paio d'anni di battute a vuoto provocate dal temperamento di un cavallo di razza che nei rapporti con ogni tipo di proprietà preferisce spezzarsi anziché piegarsi. E, un anno fa, l'approdo in valle. È maturato lui, è cresciuta la sua cucina: eclettico, senza tabù, gran conoscitore di prodotti, ferrato in ogni tecnica dalle classiche alle più innovative, atten-

to alle stagioni, suggerisce ogni giorno una carta (quattro entrées, quattro primi, quattro secondi) che per varietà e originalità a leggerla mette voglia di assaggiare tutto. Nessuna concessione alla territorialità di maniera, la zuppa valpellenze e la carbonata cercatele altrove, ma concentratevi sul ragù di topinambour al sugo d'agnello con purea di cipolla al whisky con radicchi e radicci, sui ravioli di ricotta salata in pasta d'acciughe con brodetto di carciofi, maggiorana e tartufi, sulla lepre in crepinette con salsa royale profumata al caffè... mica "pizza e fichi", come si dice a Roma. E, da non perdere per nessun motivo, i dolci, sette o otto, la sezione più corposa della carta, tra i più vari e seducenti che si possano gustare oggi in un ristorante italiano. I vini e il servizio viaggiano al livello della cucina e i prezzi sono più che equilibrati: scegliendo liberamente dalla carta si può costruire un menu di due, tre, quattro o cinque portate (più amuse-bouche e friandises) a 40, 60, 75 e 90 euro.

Mont Blanc Hotel Village - La Cassolette
La Salle (Ao) - La Croisette, 36, tel. 0165
864111 - Sempre aperto. montblanchhotel.it

guide@
espressoedit.it

sigrid verbert



Regali fatti a mano

L'ultimo libro di Sigrid Verbert, fotografa di food e ideatrice del celebre blog cavolettodibruxelles.it, è un elegante manuale per imparare a preparare piccoli doni golosi da offrire a chi ci sta a cuore. Il titolo del volume "Regali golosi, ricette dolci e salate per tutto l'anno" (Giunti) è una dichiarazione di intenti: se vogliamo bene a qualcuno e glielo vogliamo dimostrare

non c'è niente di meglio che offrire qualcosa cucinato da noi, un biscotto o un cioccolatino, una marmellata o un paté. Il libro si divide in nove capitoli dedicati a temi dolci e salati. Dal lato del dolce segnaliamo "biscotti quotidiani" con la ricetta dei sablés à la fleur de sel, degli shortbread, ma anche dei biscotti per il caffè e il capitolo "cioccolato" con i chocolate cookies, i

cupcakes, i tartufi con earl grey e gli adorabili macarons latte passion. Sul fronte salato, diverse ricette interessanti: dal tonno di coniglio aromatico al paté vegetale. Completo di suggerimenti per confezionare le creazioni.

Fabrizia Fedele

Tartufo da principi

Colore e consistenza sono quelli delle uova di caviale, ma in bocca si riconosce subito: il gusto è quello del tartufo. Con una particolare tecnica simile alla distillazione viene estratto il succo puro del tartufo nero non coltivato e trasformato in piccole sfere. Il perlage è a prova di temperatura, le sfere non si sciolgono a contatto col calore e si possono saltare insieme alla pasta o cuocere nel risotto. Si abbinano con salmone e tonno crudi, uova, formaggi, foie-gras, fonduta e creme di verdura, in particolare la patata. Si può anche prendere spunto dal banchetto nuziale della principessa Vittoria di Svezia e principe Daniel che lo scorso 19 giugno, quando il Perlage di Tartufo non era ancora in distribuzione, l'hanno servito in anteprima nel loro antipasto di "Scampi della costa occidentale svedese con tartufo estivo e perlage di tartufo, merluzzo marinato agli agrumi in veste di fiori con gelatina di cetriolo e zuppa verde di piselli con caviale di Kalix" (Tartuflanghe www.tartuflanghe.com).

Sandra Longinotti

