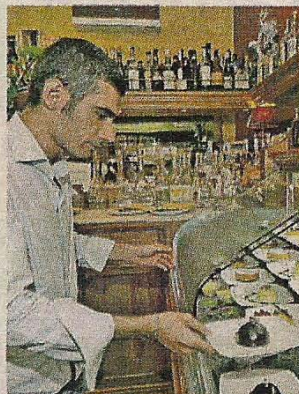


## NEI PIATTI DI PESCE DEL "PONTE" ASSAGGI LA SAPIENZA DEL MARE



**S**ARÀ che i nostri radar da gastronomi intercettano con più facilità i profumi dei tajarin che quelli delle orate, sarà per un certo sciovinismo a tutela della cucina piemontese, sarà quel che sarà ma per troppo tempo ci siamo tenuti lontani dai tavoli imbanditi de "Il Ponte" di via Giovanni da Verrazzano. Approfittando dell'apertura per tutto il mese di agosto, abbiamo finalmente varcato la soglia di questo accogliente ristorante. Il locale è condotto dalla famiglia Di Lecce che lascia trasparire nei piatti la propria origine lucana e la conseguente capacità di trattare il pesce con la delicatezza di chi è nato vicino al mare.



### Accogliente

L'accogliente ristorante "Il Ponte" è gestito da una famiglia di origine lucana

In attesa degli antipasti, leggiamo con interesse una carta dei vini tutt'altro che banale con etichette italiane e internazionali. Si comincia con un'insalata di mare appena sbollentata, croccante e appetitosa, da condire con un pizzico di limone e con uno degli oli tra quelli proposti. Neppure il secondo commensale si può lamentare della propria scelta: il polpo in umido è tenace e goloso.

Poi ci avventuriamo nei sapori forti di un piatto dell'entroterra della Basilicata, dove le massaie preparano le "tomaz ma buck", ovvero le tagliatelle con acciughe, pane tostato, pomodorini e pecorino. Il piatto risulta naturalmen-

te corposo e saporito. Ben preparati anche i tagliolini gamberetti e zucchine che ci vengono portati in contemporanea. Ancora una conferma dal filetto di branzino in crosta di patate, con queste ultime a formare una sorta di rösti.

Durante il pasto si sbocconciano invitanti focaccine perché il locale è anche una pizzeria. Mangiando pesce si spendono tra i 40 e i 50 euro.

**Ristorante Il Ponte, Torino Via Giovanni da Verrazzano 15/b tel. 011/597721. Chiuso il mercoledì. Aperto tutto agosto.**

[www.cavallitoelamacchia.it](http://www.cavallitoelamacchia.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## SARANNO FAMOSI



**IL PRODUTTORE**  
Lo svizzero  
Christoph Kunzli

## LO SVIZZERO CHE HA SALVATO IL "BOCA"

**È** SVIZZERO Christoph Kunzli e fino a qualche fa importava Oltralpe vini italiani. Nel '98 ha deciso di fare il salto dall'altra parte e di mettersi lui a produrre bottiglie. Non lo ha fatto in Toscana o in Sicilia, ma in un piccolo paese del Novarese, Boca, dove un tempo si produceva uno dei grandi nebbioli del Nord Piemonte, un vino che agli inizi degli anni Novanta rischiava letteralmente di scomparire. Kunzli ha rilevato la proprietà di uno dei produttori storici della zona, Antonio Cerri, un mito capace di produrre bottiglie di grande

eleganza e di longevità straordinaria. Non a caso proprio Camillo Benso conte di Cavour, uno che di vino ne capiva, diceva che «le colline del Novarese possono rivaleggiare con quelle di Borgogna». L'azienda si chiama Le Piane, il suo vino di punta è il Boca, elegante e «giocato sulle mezze tinte», come recita la Guida dell'Espresso, ma un'ottima bottiglia è anche la Maggiorina, più facile e immediata.

Le Piane, località Le Piane, Boca (No), tel. 348/3354185

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA TAVOLA LOW COST

## IN UN CARRUGGIO DELLA CITTÀ DEI PAPI MANGI PURE L'INTROVABILE "CIUPPIN"



**E** COSÌ sta per finire, questa estate 2010. C'è chi è andato in Thailandia, c'è chi è andato in Perù, c'è chi è andato alle Maldive. Io, modestamente, sono andato a Savona. E non sono di certo l'unico, a veder la grigliata mista di carne umana che tenta di dorarsi sotto il cielo di Albisola. Da Bergeggi a Varazze, da Noli a Celle, da Finale a Spotorno, alla fine nel Savonese il torinese — con la sua Punto stipata della spesa fatta in città, che già la verdura costa come l'oro — ci finisce sempre.

E dunque oggi voglio indicarvi una ottima soluzione "bon pat" proprio nella città dei papi, un'alternativa all'i-



### Amichevole

Da Oreste c'è l'ironia sornione di Cesare che regala chiacchiere amichevoli

nossidabile Vino e Farinat di via Pia. Si chiama Da Oreste ed è un'osteria deliziosa inespugnabilmente trascurata dalla guida di SlowFood. Siamo in un vicololetto incastonato tra il mercato civico e la fortezza del Priamar. Dentro, tavoli di legno e stampelle alle pareti. Fuori, un confidenzialissimo dehors ne acciughe (9), la buridda di stocco (12), le acciughe ripiene (10), i calamari ai ferri (13) ma anche i ravioli al tocco (9) e il coniglio alla ligure (9).

In sala c'è Cesare che ha quell'ironia sorniona tipica di qui, in cucina Fausta con Camilla che maneggia davvero con sapienza il pescato del giorno e la tradizione dell'entroterra. Mia moglie (che proprio di Savona è) i nostri amici ed io ne amiamo l'ottima cucina, l'aria appartata, il prezzo più che giusto (con 25/30 ce la si gode, in Riviera è cosa rara) e pure le chiacchiere di Cesare, che una volta stappato ha un perlage persistente e ha un milione di bolle da raccontare. Il posto giusto per brindare alla fine dell'estate.

Da Oreste, vico Gallicco 11/13r, Savona. Tel. 019/821166. Chiuso la domenica

[luca.iaccarino@extratorino.it](mailto:luca.iaccarino@extratorino.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA