



18 Marzo 2016

L'anatra muta e il Baccalà di Goro Sordi (ri)legge la terra e il mare

DELIKATESSEN

Lo chef del Carracci propone una cucina moderna che punta tutto sul sapore

Firenze dista poi soltanto un centinaio di chilometri da noi, eppure la ristorazione lì ha un respiro più internazionale dal punto di vista dei luoghi. Mi spiego meglio. I grandi ristoranti sono dentro i grandi alberghi, come in molte altre parti del mondo. Il Palagio con il grande chef Vito Mollica è dentro al Four Seasons, il Se-Ston Arno con l'altrettanto grande Matteo Lorenzini è all'ultimo piano del Westin Excelsior (prima c'era la bravissima Entiana Osmenzeza, che ora è al Gurdulù). Laura Piccini firma la cucina del Winter Garden nel St. Regis Hotel, mentre Fulvio Pierangelini quella di Irene al piano terra dell'Hotel Savoy. Nomi di prestigio si accavallano ad altri nomi di prestigio. Sempre però in ristoranti che stanno dentro gli alberghi. In molte altre città italiane invece, c'è la convinzione che nei locali degli hotel non si possa mangiare bene. E in più, c'è la paura psicologica e atavica di varcare la soglia dell'hotel a 5 stelle per poi accedere al ristorante «che chissà quanto costa» (molto spesso uguale, a volte anche meno, di molti ristoranti inutili che sembrano a buon prezzo). Bologna ha sdoganato finalmente la cucina dei ristoranti d'albergo con due oramai noti esempi: Agostino Iacobucci ai Portici di via Indipendenza e Claudio Sordi del Carracci al **Majestic**, sempre di via Indipendenza, ma con ingresso separato da via Manzoni. Sala, che dire... Basterebbe anche solo godere degli affreschi della scuola dei Carracci. Cucina moderna (senza dimenticare i piatti di tradizione), che punta tutto sull'intensità del sapore, sulla vivacità cromatica della presentazione, sulla ricerca costante di una «croccantezza» nel piatto, sulla stagionalità. Bravo Sordi. In foto i quattro piatti che mi sono piaciuti di più nel corso della mia cena. Servizio da grande ristorante,

cantina con ricarichi eccessivi. Conto sui 70 euro. Bevande escluse.

Il vino/1

La chicca toscana del Petit Verdot

Un piccolo gioiello. Un Petit Verdot (italianizzato in «Piccolo Verdot») in purezza. Questo vitigno, originario della zona del Médoc, viene usato soprattutto come taglio nei grandi Bordeaux. Bel naso profondo. Cremoso in bocca.

Piccolo Verdot 2011

di RISECCOLI

Il vino/2

La lievità del frutto e un terroir tipico

Vince in classe, eleganza, beva, freschezza. Il colore vivo e lucido avverte che il vino non è seduto, ma mosso da una bella acidità. Il naso sprigiona la lievità del frutto, che sottolinea un terroir tipicissimo.



L'azienda
Riseccoli produce anche due Chianti Classici (uno riserva), il Saeculum, e la Rinascita



L'annata
Del 2014 si è soprattutto parlato in maniera negativa. Ma, come sempre, ci sono le eccezioni, come per Dievole



CUCINA
CANTINA
SALA
PASSIONE
MATERIA PRIMA
SERVIZI

8

7

8

8,5

8

8

A tavola

Dall'alto in
senso orario:
Variazione di
crudi (dalla foto
ne manca uno),
Risotto con
gamberoni,
arance e
pistacchio;
Anatra muta
confit; Baccalà
di Goro con
salsa
mediterranea