

Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

Barman, creativi per professione

*Servono passione
e alta formazione, ma la figura
continua ad avere numerosi
sbocchi sul mercato.
I consigli dei big*

L'AZIENDA

Bonalumi,
i "distinti
salumi"

GASTRONOMIE

Pasti al bar,
scopriamo
chi li prepara

L'APPROFONDIMENTO

Donne chef,
la difficile scalata
alle "stelle"

IL LOCALE

RistoFante,
qui il territorio
è di casa





RistoFante, qui il territorio è di casa

Forte attenzione al mercato e valorizzazione dei prodotti in via d'estinzione: la cucina di Titta Manzini, ad Alzano, è tanto ricercata quanto curata.

Primeggia il pesce, ma stupiscono i dolci

L'ha tanto entusiasticamente cercato, che alla fine l'ha trovato. Il legame "forte" con il territorio. Ha convertito al suo credo pure uno degli ultimi orticoltori dei colli di città alta - Pierino - che ancora si affanna a mantenere in vita colture in via d'estinzione. Se si parla di Titta Manzini e del suo RistoFante di Alzano, non si può prescindere dal mais rostrato rosso, su cui si incardina il suo pensiero e la sua cucina. L'ha persino messo nel sushi, inventando nel 2008 il sushi bergamasco. Il rostrato rosso di Cerete è uno dei mais più antichi della Bergamasca, e qualche anno fa la sua coltura volgeva al declino. La cocciataggine di Manzini, patron, insieme a Silvia Valoti del RistoFante, lo sta facendo prosperare sui colli di Città alta, affidato alle esperte cure di Pierino, appunto. Uno scrigno di sostanze nutritive interdette (anche per lavorazione e molitura a pietra) ai mais delle colture industriali. E anche se il pesce signoreggia la tavola di questo chef di origini lecchesi, il territorio è lì nel suo prodotto più rappresentativo. Titta è un fiume in piena di riflessioni e argomentazioni. La sua storia personale è tutt'uno con la sua storia gastronomica. La grande lezione della cucina classica francese, assimilata negli anni della sua

formazione al Griso di Malgrate (due stelle Michelin) tra l'82 e l'87, e poi il passaggio cruciale alla "cucina nuova", la nouvelle cuisine, appresa condividendo i fornelli con un altro gigante, Ezio Santin. Cucina nuova, che per Titta è di fatto la cucina della leggerezza e della digeribilità, ma anche la "cucina del mercato", inteso come luogo di incontro vis-à-vis con il prodotto, momento imprescindibile per qualsiasi cuiniere (così si definisce) che si ritenga tale. Solo avvicinando il prodotto sul banco del mercato, studiandolo a fondo, si può capire come lavorarlo e trarne il meglio, valorizzandolo non solo dal punto di vista del gusto, ma anche nutrizionale. Sì, perché il cervello di Titta è come uno scanner che legge i prodotti in termini di Omega 3, proteine, sostanze anti-ossidanti. "Il cibo deve offrire il giusto apporto di nutrienti, senza eccedere nei grassi saturi o in proteine animali, non soltanto soddisfare il palato. Le proprietà nutritive vanno salvaguardate nella lavorazione e cottura. Ci guadagnano il sapore e la salute". Capiamo, così, perché usa il granoturco integro, non privato della parte oleosa ricca di acidi grassi insaturi e che rende particolarmente morbida la polenta. E perché acquista - sempre da Pierino - ortaggi dei colli e lui stesso coltiva



Silvia Valoti e Titta Manzini



erbe aromatiche, come timo selvatico, borragine, peperoncino e finocchietto. E allora, tornando al sushi bergamasco, inserito in un crudo corposo, trafficato da scampi, gamberi, ostriche, carpaccio di seppia e quant'altro, via l'alga nori, via il riso. Al loro posto, foglia di verza nostrana e polenta di mais rostrato integrale privato del solo amido, corretto in agrodolce in stile giapponese.

Sono tante le qualità di pesce a menù, selezionato da Titta sui banchi di Orobica Pesca, e variegata le lavorazioni, tutte attente alla riconoscibilità dei sapori e all'aspetto salutistico. Spiccano, negli antipasti, il succulento guazzetto di gamberi con carciofi, ortaggio prediletto da Titta, protagonista di un piatto ormai cult, l'astice in cuore di carciofi, e presente, nei secondi, nella versione con capesante. Altro pezzo forte il carpione di pesce azzurro deliscato. Sapori decisi riservano invece lo sformato di melanzane con cozze, vongole e peperoncino fresco così come la scaloppa di branzino con guazzetto di vongole. Gradevoli i tagliolini di pasta fresca con julienne di totani, uvetta e pinoli al profumo di aneto, malgrado la presenza un po' invadente del peperoncino e di altri aromi, da riequilibrare. Inedito, ma convincente, l'abbinamento tra zucca e astice nel risotto vialone nano. Presenti, anche se non citati in carta, un'ottima frittura di pesce con verdure in tempura e la tagliata di tonno con capperi, taggiasche e scalogno. Tra i piatti di terra, si segnalano il piccione disossato al vino rosso con polenta di rostrato rosso, il foio alla parmigiana sempre con polenta e il musetto di maiale con lenticchie. Stratosferici i dolci, e di voluttuosa consistenza: creme corpose, sfoglie croccanti, frutti sodi e saporiti sprigionano, al primo approccio col palato, lampi intensi di piacere rafforzati dalle sensuali sfumature di un sospetto d'erbe aromatiche. Corretto il conto, sui 50 euro per un pasto completo, vini esclusi.



RISTOFANTE
via G. Mazzini, 41
Alzano Lombardo
tel. 035 511213

Chiuso la domenica sera
e il lunedì. Chiuso a pranzo
da martedì a sabato

IL GIUDIZIO

AMBIENTE

8/10

Il RistoFante, come lo vediamo oggi, nasce nel 1999, all'interno di una villa del '600 sapientemente ristrutturata, anche se Titta si mette per conto proprio, inizialmente a Ponteranica, già nel 1992, a soli 27 anni, stabilendo un proficuo sodalizio con Silvia Valoti. L'attuale sede è un locale di pregio, arredato con gusto e con alcuni vecchi mobili, tra cui la cassetta della nonna di Titta con gli scomparti per la farina gialla e per quella bianca. Elegante e curato, il locale serve 40 coperti. Accogliente il giardino, che pare una piccola rigogliosa serra, da godersi in estate.

CUCINA

23/30

La cucina di Titta Manzini, 45enne lecchese, naturalizzato bergamasco, è una sintesi ben riuscita di territorio, tradizione locale e mediterranea. Armonia di sapori, assenza di contrasti netti e leggerezza sono le sue parole chiave "la digeribilità è la cartina di tornasole di una buona cucina", ma anche riconoscibilità del prodotto "si deve vedere ciò che si mangia" e grande rispetto per la materia prima "la regola aurea è non contaminare il prodotto". E poi, l'utilizzo, per quanto possibile, di materie prime della propria terra. "Rendere moderno ciò che è tradizione" riassume la sua missione, ispirata agli insegnamenti di Veronelli. Forte è infine l'attenzione all'aspetto salutistico del cibo. E infatti in qualche piatto Titta ha già iniziato a sostituire il cloruro di sodio con il gomasio, condimento macrobiotico decisamente più salutare rispetto al sale. E nella varietà di pane (delizioso) che lui stesso produce, ne propone uno preparato con lievito madre, come quello dei tempi passati.

CANTINA

13/20

Non molto corposa la cantina, un centinaio le etichette presenti, ben selezionate, equamente ripartite tra bianchi e rossi, con un piccolo assortimento di champagne e vini fermi francesi. Ricarichi medio-alti.

COMPETENZA

8/10

Leggera e al tempo stesso di sostanza, la cucina di Titta è tale grazie alla sua solida formazione tecnica, "la mia fortuna è di essermi formato alla scuola della vera cucina classica, acquisendone i concetti basilari, passando poi a una cucina di grande struttura come la nouvelle cuisine, che mi ha insegnato il valore del prodotto". Anche l'esperienza al Miramonti L'Altro di Concesio, che ottiene la prima stella con lui responsabile di cucina, e il passaggio da Frosio, hanno arricchito il suo percorso umano e professionale. Una cucina, la sua, dove i cibi conservano la loro consistenza anche grazie all'uso dei metodi della cucina classica. Niente o quasi delle moderne tecnologie, cotture lente a basse temperature, sì, ma senza uso del sottovuoto, irrorando invece a più riprese le carni con il fondo. In apparenza semplice, ma complessa nel sapere che la sottende, vi si avverte la maturità tecnica del suo chef. "La semplicità è una conquista dell'età matura, quando si ha la padronanza della tecnica e ce ne si può dimenticare". Ora che ho superato i 40 mi sento davvero libero di esprimermi come desidero. E se prima aggiungevo ingredienti, ora faccio il percorso inverso. Limo, tolgo tutto ciò che è superfluo lasciando che il prodotto si sorregga da solo. Due o tre ingredienti, due o tre consistenze, non di più".

SERVIZIO

8/10

Efficiente e scattante il servizio, svolto da Silvia Valoti, socia storica di Manzini, responsabile di sala e sommelier, tipa tosta e determinata, ancorché graziosa, e dal piglio deciso. Una fortuna per gli eterni indecisi, che saranno spronati a scegliere prontamente i loro piatti affidandosi ai suoi consigli ben ammanniti.

RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

7,5/10

Buono il rapporto qualità/prezzo in tutto il menù. Presente in carta anche un menù degustazione a 55 euro, vini esclusi.

p.s.