

I VENERDÌ DEL GRILLO

di Paola Cerana



Immerso tra i boschi delle colline sovrastanti il lago di Como, a Capiago Intimiano, si trova Il Grillo, un suggestivo ristorante che unisce alla raffinatezza e allo stile la semplicità del buon gusto e della qualità. Intime salette in mattoni ricordano le corti rurali di un tempo, arredate con una sobria moderna eleganza, e il tepore dei camini scoppiettanti invita a dimenticare i brividi del primo freddo autunnale e a raccogliersi attorno alle tavole imbandite. I proprietari accolgono gli ospiti all'ingresso con un'informale cortesia che comunica una piacevole sensazione di familiarità. E' come ritornare in una casa dove si è già stati e dove si è stati bene.

Qui la tradizione della cucina regionale è accompagnata con passione e fantasia da una ricca scelta di vini che deliziano anche i palati più esigenti, regalando ai commensali un'esperienza sensoriale unica e indimenticabile. La cantina è una vera chicca, un tesoro del diciottesimo secolo, resuscitata da un accurato restauro, che custodisce una selezione delle più preziose etichette italiane ed europee.



Il Grillo consacra ogni venerdì ad un menù particolare, che interpreta con originalità e sapienza i sapori e i profumi che la stagione offre. E l'autunno è una gustosa passeggiata gastronomica che va dalla zucca ai funghi, dalle castagne al bollito, dall'oca agli insaccati, dalla bagna cauda ai fritti piemontesi, dai formaggi stagionati ai pesci del lago. Ma indubbiamente il sovrano indiscusso dei piaceri della tavola tipici di questo periodo è lui, il tartufo!

Venerdì 14 novembre la serata era intitolata "Il tartufo e i Nebbioli". Quale miglior occasione per unire alla buona cucina la buona compagnia e organizzare una cena tra vecchi amici che non si riunivano convivialmente da tanto tempo?

Raggiunto il ristorante, non ci sarebbe stato nemmeno bisogno di leggere il programma dato l'assalto dell'inconfondibile profumo che ha immediatamente inebriato e confuso i sensi. Entrare nella saletta



riservata e accomodarsi al tavolo è stato come immergersi sempre più in una irresistibile nuvola di tentazioni. Il menù, in bella vista, ha poi confermato quel che il profumo prometteva, mettendo automaticamente in fermento tutte le

papille gustative, eccitate dall'annunciata festa dell'olfatto.



IL TARTUFO E I NEBBIOLI

*Pan brioche con farcia di paté tartufato
(Drei Es Sandro Fay)*

Scucchiata di manzo su nido di verza, cavolo cappuccio e caprino della Valcuvia

*Fonduta valdostana con passata di cardi
(Roero '06 Matteo Correggia)*

Raviolone di magro con spinaci e noci

Coniglio in casseruola con farcia di broccoletti e tartufo nero di Norcia

(Barbaresco Tettineive '88 Scarpa)

*Sformato fondente con crema inglese e coulis di arance
(Barolo chinato Cordero di Montezemolo)*

La sfilata delle portate è stata accompagnata di volta in volta da generose grattugiate di tartufo bianco d'Alba che, insieme ai vini, hanno mandato tutti in estasi e tutti i sensi in tilt. Mi aspettavo che persino l'ultima portata al cioccolato venisse spolverata di tartufo, tanto a quel punto il gusto si era definitivamente arreso a quel profumo presuntuoso e persistente. Non so se effettivamente il tartufo possiede gli effetti afrodisiaci che leggendariamente gli vengono attribuiti ma piano piano gli animi della combriccola si sono scaldati e la conversazione ha preso una piega sempre più disinvolta e allusiva di altri avventurosi piaceri personali. Così dalla crisi dell'industria e dei mercati si è passati presto a parlare delle piacevolezze, vissute o sognate, durante vacanze esotiche, di piccoli vizi e discrete trasgressioni, che hanno alleggerito gli spiriti e stimolato sane risate.

Quale impenitente non carnivora ho goduto del piacere di soli due piatti vegetariani, peraltro deliziosi, ma dal silenzio che calava sulla tavola dopo ogni boccone, dalle espressioni dei visi e dai commenti finali, direi che è stata una cena assolutamente memorabile. Una cena in cui ha avuto ovviamente un ruolo fondamentale la scelta dei vini, che hanno accompagnato ogni portata in una crescente sinfonia di commenti

entusiasti sul loro colore, profumo, aroma e sapore.

Ricordo l'allegria spumeggiante del Drei Es e il concerto dei rossi, dalla giovane morbidezza del Roero, al gusto tannico intenso del Barbaresco, fino al culmine, quel mescolamento di ciliegie profumate e amarene mature del Barolo chinato che non dimenticherò mai. Una coraggiosa sfida dei vini nei confronti del tartufo che si è comunque risolta alla pari con sommo piacere del palato.

Al termine della straordinaria cena, tra i languidi effluvi del vino e dopo tanti buoni piatti caldi, resi ancora più piacevoli dall'atmosfera rilassata, una doccia gelata bisognava pur aspettarsela. E puntuale ecco che è arrivata, insieme al cameriere, pure lui esageratamente sorridente che, con un elegante inchino appena accennato, ci esibiva gentilmente il ... conto!

Insieme al profumo del tartufo e al sapore del barolo sarà un'altra delle cose che mai dimenticherò di questo allegro venerdì del Grillo!