

Pranzo di lavoro gourmet alla pasticceria Morlacchi

IL GUSTAVO IN PROVINCIA

A mezzogiorno piatti firmati da Dario Soldo: materie prime di qualità, menu da far invidia ai ristoranti più blasonati

ELIO GHISALBERTI

Contravvenendo a uno dei suoi principi, quello di sorvolare sui locali che non offrono un servizio di ristorazione completo e convenzionale, questa volta il Gustavo scrive di un'insegna di caffè-pasticceria che propone anche la possibilità di usufruire di un menu per il mezzogiorno. Un'eccezione, destinata probabilmente a restare tale a lungo, perché a Zanica, nella cucina allestita all'interno del laboratorio dolce-salato Morlacchi, opera un cuoco che è una garanzia, Dario Soldo. Durante la settimana scende dal Passo della Presolana, dove con la consorte gestisce il locale che porta il nome di lei, Cesira (il miglior ristorante della valle), per completare lo straordinario team dei pasticceri Morlacchi.

Dopo un primo periodo di acclimatamento, la creatività del cuoco è tornata a farsi sentire. Smessi per un paio d'ore al giorno i panni del rigore tecnico che richiede la pa-

■ Al locale di Zanica servizio da bistrot contemporaneo. Dolci da fuoriclasse

sticceria, eccolo «smanettare» sui fornelli, per dare vita a una proposta di tutto rispetto per il mezzogiorno. Non è un ristorante vero e proprio? Il servizio non è né più né meno che da bistrot contemporaneo. La lista dei vini non è comparsa al tavolo ma qualche buona etichetta, servita in mescita e a bicchiere, è proposta a voce. La qualità dei piatti sorprende in positivo se non fosse che, appunto, sono firmati da Dario Soldo. Materie prime di ottima qualità, vedi la carne selezione Cazzamali della tartare di manzo con insalata di puntarelle; cottura perfetta e condimento eccellente per gli spaghetti cacio e pepe con acciuga del Cantabrico e limone (sono i piatti che il Gustavo ha assaggiato). Dal menu di un pranzo di lavoro da far invidia anche ai ristoranti più blasonati, ecco anche risotto alla zucca e ragù di salame dolce; tagliatelle in carbonara di verdure; insalata di riso venere con verdure, gamberi, salmone affumicato; tagliata di Fassona alla griglia con purea di patate; trancio di pesce spada con purea di cavolfiore e nocciole. Il capitolo dei dolci, va da sé, è da fuoriclasse. In questo periodo non si possono perdere torrone (Morlacchi ha fama per quello morbido, all'antica) e panettone, entrambi anche in versione con Chartreuse. Prezzi corretti: piatti tra 10 e 16 euro. Il Gustavo gradisce e gongola, tentato dall'assegnare due G, ma si trattiene: non è un ristorante... Caffè-Pasticceria Morlacchi, via Serio 1 angolo via Padergnone; tel. 035.670074; servizio ristorante solo a pranzo dei giorni feriali sabato incluso.

IL GIUDIZIO: G



Zanica: Dario Soldo propone i piatti salati alla pasticceria Morlacchi

Il giudizio del Signor G

G	Gradisce (consigliabile)
GG	Gradisce e Gongola (raccomandabile)
GGG	Gradisce, Gongola e Giubila (memorabile)