

PANSA & TASCA - RISTORANTIE "FARNESINI" /// di Giorgio A. Lambri

In dispensa, con i Balocchi di Michele, il gusto per la ricerca delle eccellenze

Socrate ci insegna che la ricerca porta alla verità. Scusate se la prendo su un po' larga, ma avere verità nel piatto in cui mangiamo è di questi tempi davvero "tanta roba". E Michele, titolare della Dispensa dei Balocchi, è soprattutto un ricercatore: di qualità, di eccellenze, di prodotti che sfidano la banalità e l'omologazione ormai dilaganti nella ristorazione.

Se ha in carta acciughe vuole che siano quelle del Cantabrico ma "Codessa selvaggio. Oro", i gamberi rossi di Mazara, il salmone selvaggio non può che essere "Upstream" delle Fær Øer. Per non parlare delle carni - altro suo cavallo di battaglia - gira più macellerie lui di quante boutique di moda faccia passare una star del cinema: la Fiorentina di Chianina da Cecchini, il Guanciale di vitello da Lord Salumi, la Tagliata di Fassona piemontese da Cazzamali e il Filetto di Fassona da Damini & Affini. Il culatello tassativamente di Zibello, il prosciutto Pata Negra 50 mesi Joselito. Curioso e pignolo, sottopone il suo staff (il responsabile Antonio e gli chef Elia, Dario e Antonio oltre al geniale barman Ivan Grubisic) ad assaggi "ciechi" di pasta prima di scegliere quale utilizzare. Il risotto? Solo con Acquerello del Verellese, un Carnaroli di alta qualità, stagionato. Del resto quella di Michele è una vecchia passione di famiglia, papà e mamma hanno gestito dal 1969 a Fiorenzuola il Ristorante "I Balocchi", un covo della tradizione ben noto ai ghiottoni della Valdarda. Poi, nel 2014, assieme ad Elisa - sua compagna e ispiratrice, ma soprattutto artista creatrice di una meravigliosa Tarte Tatin e di altre delizie dolci - ha aperto a Piacenza, nella piazzetta all'inizio di via Borghetto, la Dispensa dei Balocchi (che, per inciso, è il suo cognome ma anche il segno di una vocazione giocherellona). Con un concept completamente diverso, che l'interessato così riassume: "Ho creato il ristorante-tipo in cui mi piacerebbe mangiare". Cioè elegante ma senza spocchia, con policromia e gioia, le Saba di Davide Groppi a illuminare delicatamente tavoli su cui trovate bicchieri e fiori colorati, alle pareti centinaia di bottiglie di vi-



Elisa e Michele (primi da destra) con lo staff di cucina e di sala della Dispensa dei Balocchi. Alla brigata nei week end si aggiunge anche il geniale barman Ivan Grubisic

no ma anche quadri vivaci, niente di visivamente aggressivo o kitch, solo allegria.

Tra i tavoli è come quei calciatori d'esperienza che sanno sempre con un attimo di anticipo in quale punto del campo passerà la palla: un intelligente mattatore: affabile e chiacchierone con chi lo richiede, discreto e invisibile con chi preferisce la privacy. Dovendo trovarli per forza un difetto è purtroppo juventino. La mia più recente esperienza ha avuto inizio con un'intrigante tartare di filetto di Fassona piemontese con puntarelle, acciughe e straciatella di burrata. Piacevolmente light e sfizioso. Sono quindi transitato su uno sfornato di zucca bertina su vellutata di Cacio del Po con croccante di amaretti e spuma di Caprino. Contrasti maliziosi e una sostanziale armonia in un piatto davvero piacevole. Come il successivo risotto mantecato al Parmigiano Reggiano di vacche rosse con porcini, zucca e gorgonzola di Angelo Croce (Casalpusterleno).

La pancia di maiale iberico, insalatina di cavolo cappuccio, crema di zucca e balsamico tradizionale ha rappresentato il cuore pingue, rotondo ed assolutamente epicureo della cena. La carne, cotta lungamente a bassa temperatura e poi spadellata per conferire croccantezza, si scioglieva letteralmente in bocca, parzialmente sgrassata dal cavolo cappuccio. Ho chiuso con la già citata creazione delle sorelle Tatin, che come non tanti sanno, nasce da un geniale errore: mentre preparava una torta brisée di mele, una delle sorelle dimenticò di porre la pasta brisée al di sotto della torta, lasciando caramellare così le mele nel burro e nello zucchero. Per rimediare all'errore pose la pasta brisée al di sopra del composto ottenuto e poi capovole il tutto in un piatto. Creando un capolavoro. Dovendo confessare tutte



7,5/10

Il voto complessivo in "Farnesini" viene espresso sulla base di "sensazioni" ma anche di una serie di giudizi incrociati su tutte le componenti di un ristorante.

le mie malefatte non posso esimermi dal rivelare (e consigliare) un assaggio delle creme gelato di Michele, sensazionale quella di pistacchi di Bronte.

Di grande spessore è anche la carta dei vini, con prestigiose incursioni in Borgogna, un ottimo spaccato del panorama nazionale e alcuni "piacentini" di pregio. Interessante anche l'offerta al bicchiere. Personalmente ho optato per la Barbera d'Asti 'Montebruna' (Braidà) 2015 e ne ho ricavato grande beneficio. 12 mesi in botti grandi di rovere, palato profondo, pieno, armonico ed equilibrato, avvolgente al tempo stonato fragrante. Tornando al menù, io ho scelto una cena carnirova, ma anche le proposte ittiche sono di grande pregio: le tartare (di gamberi rossi di Mazara con timo, zeste di limone e straciatella di burrata; di Scampi di Sicilia con lime e passion fruit; di Tonno rosso con finocchi, agrumi ed erba cipollina, crema di yoghurt greco; i nocci di Cappesante arrostate con Foie Gras su crema di zucca; le seppie di Porto Santo Spirito con carciofi viole, bottarga di Mugghine e olio EVO; il polpo planciato su crema di patate, pomodori confit e briciole al nero di seppia; i tagliolini al nero di seppia su vellutata di cime di rapa, seppie, limone, bottarga e pane croccante; gli spaghetti con crema al lime, battuto di capperi, olive e acciughe con crudo di Ricciola; il Black Cod su crema di peperone picquillo, pesto di basilico senz'aglio, olive taggiasche e spuma di ricotta di capra; il Sashimi di tonno di Sicilia in panure di semi di papavero, maionese al wasabi e insalata di cipolla di Tropea all'agro, finocchie e germogli; il salmone selvaggio "Upstream" su crema di yoghurt, limone, erbe aromatiche e spinacino novello.

Il prezzo è nella fascia medio alta, dai 35 ai 60 euro, in relazione anche ai prodotti richiesti. _ gielle

RISTOTECH

INSTALLAZIONE
E MANUTENZIONE
CUCINE INDUSTRIALI
& ATTREZZATURE BAR

VIA A. COLOMBI, 21 - PONTENURE PC - 0523 51670

