

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

"Bottega" Garibaldi: tra terra e mare, a Fiorenzuola un'osteria che sorprende



Nella metodica ricerca di una Piacenza che a tavola riesca, non solo ad appagarmi con le ghiottorie della tradizione, ma anche a sorprendermi ed emozionarmi con sensate "novità", ho seguito i profumi e i sapori della via Emilia fino a Fiorentiola (nome che compare già nell'VIII secolo d.C. nella Cosmografia dell'anonimo geografo ravennate, per distinguerla dalla Florentia Etrusca). E sono felicemente approdato all'Osteria Bottega Garibaldi, rimanendone alla fine benevolmente sorpreso.

Michela Bozzini, ex-apprezzata orafa divenuta per passione eccellente cesellatrice dei fornelli, ha testato le nostre velleità con un'entrée semplice e gustosa: su una vellutata di fave giacevano morbido baccalà mantecato, un gambero croccante e radichio pastellato con la guarnizione (edibile) di una foglia di shiso. Ho capito subito che la cena avrebbe seguito il copione di un piacevole gioco di profumi, colori & calori, gusti e consistenze. In un contesto di sostanziale semplicità (niente cotture cervelotiche, abbinamenti che per decifrarli c'è da chiamare Bartezzaghi, salse, ingredienti e condimenti a profusione), nella cifra stilistica dell'equilibrio e di un buon bilanciamento tra ingredienti di qualità. Noi abbiamo scelto il menù di pesce e ci siamo affidati a Michela per una serie di intriganti degustazioni. Formula che suggerisco sempre agli esploratori del gusto e che si sostanzia nell'ordinare tutte le portate più interessanti in singola porzione dalla quale attingere con i commensali.

L'Osteria Bottega Garibaldi ha visto la luce nel gennaio 2015 per testarda vocazione di Michela, che sull'omonima strada centrale di Fiorenzuola (in un contesto, per la verità, che la sera risulta un po' malinconico), sotto la sua abitazione, ha "fuso" in un'unica informale location due negozi - una merceria e una drogheria - creando con essenzialità senso del gusto e senza troppe alchimie architettoniche



Un antipasto a base di pesce, i dessert e (in alto) Michela Bozzini con il suo "staff" dell'Osteria Garibaldi

che un ambiente semplice e colorato, forse ancora un po' freddino, ma che sul tavolo si illumina e riscalda di intima suggestione anche grazie alle "Tête-à-tête" di Davide Groppi.

Sorretta nel vulcanico progetto dal suo paziente compagno Andrea Mingardi e da un giovane e bravissimo sous-chef come Riccardo Porcari, la locandiera fiorenzuolana ha dato connotazioni di sorprendente freschezza gastronomica alla sua "creatura". In un vasetto di vetro a chiusura ermetica sono arrivati - tiepidi e invitanti - dei calamari spillo del Tirreno, gamberi freschissimi e polpo arriccato (Puglia), a latere un'appropriata bruschetta al carbone vegetale ed una foglia di basilico con pomodori freschi. La ricca carta ittica degli antipasti prevedeva anche dei "wafer" di patate al baccalà mantecato con gamberi croccanti e una millefoglie di acciughe del Cantabrico, burrata e pane Carasau. Proseguendo nel nostro percorso "marinaro" siamo approdati a un idilliaco piatto di Maltagliati agli agrumi (con pasta fresca rigorosamente prodotta da Michela) accompagnati da scampi e noci Pecan e a sbalorditivi "finti" anolini ripieni di salmone Upstream, serviti con vellutata di fave al profumo



di limone e una morbidissima tartare di gambero rosa. In carta anche maliziosi paccheri con gamberi, carciofi e bottarga di muggine. Una cena all'insegna del piacevole stupore proseguiva con cuore di filetto di baccalà servito su crema di patate e pistilli di zafferano con porro pastellato. Addorchiato in carta anche uno spiedone di mare scomposto con gamberoni, rana pescatrice, capesante, stecco di patate e salsa di yogurt greco.



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.

Va detto che il menù di Michela percorre parallelamente un'altrettanto proficua strada "terrena" che segue la stessa logica di quella ittica. Tra gli antipasti - oltre alla rituale cucciaccia con torta frita della "bottega" e giardiniera - si segnalano la mammola alla romana con fonduta di cacio; battuta di Angus irlandese frutto del cappero e senape antica; e sformatino di parmigiano di vacche rosse con asparagi al vapore.

Tra i primi - assieme ai tradizionali anolini "valdardesi" di parmigiano in brodo di terza - non avrei disdegnato assaggi delle tagliatelle di grano duro con asparagi e "grattugiato" di Patà Negra oppure la spadelata di "malfatti" di Scottona piemontese e julienne di carciofi.

A seguire la carta proponeva anche: trippa di vitello con verdure, filetto di Scottona con chips di patate e sale maldon, "pluma" di maiale iberico (Patà Negra) con asparagi ed insalata di agretti.

Il menù si completa con un'inebriante carrellata di dolci dalla quale abbiamo attinto con golosa generosità: millefoglie di cioccolato con fragole e panna montata; coppa Garibaldi (pan di Spagna, chantilly ai pistacchi, pera caramellata e Marsala); tiramisù scomposto (crema al mascarpone, pan di Spagna, cioccolato fondente e caffè espresso o rum) e millefoglie di pasta sfoglia con frutti di bosco e chantilly. Suggerisco dal menù la formula «di tutto un po'» che prevede appunto assaggi di tutti i dolci per due persone.

La carta dei vini (con interessante appendice sugli accompagnamenti per il dessert) è ben articolata e sinergica al menù, con interessanti presenze regionali e francesi, anche se meriterebbe uno sforzo di approfondimento sulle migliori produzioni piacentine. In definitiva il giovane ristorante di Michela riesce a farsi apprezzare per la cucina creativa ma semplice, che a mio giudizio ha ancora ottimi margini di maturazione e affinamento. Il prezzo è in una fascia di mezzo (35/50 euro) appropriata alla qualità delle proposte.

Nei mesi di aprile, maggio e giugno, durante la rassegna gastronomica dell'asparago piacentino, vi aspettiamo con un menù dedicato a questo superlativo ortaggio.

RISTORANTE
GALILEO



TI ASPETTA



...per pranzi, cene d'affari o per una semplice pausa di lavoro con cucina della tradizione piacentina e piatti rivisitati.

VIA GALILEO GALILEI, 3
GARIGA DI PODENZANO.
TEL. 0523 523209

ci PIACE perchè è PIACENTINO

1' ASPARAGO a kilometro zero è buono davvero!



segui le nostre iniziative ed eventi su:
www.asparagopiacentino.com
e sui canali social dedicati

