

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

# Renato, "tre stelle" dell'ospitalità per una cucina che fa bene al cuore



**A** cavallo tra il 1700 e il secolo successivo Jean Anthelme Brillat-Savarin - padre nobile della gastronomia, cui è intitolato un celebre piatto a base di riso - sosteneva che invitare qualcuno alla nostra tavola vuol dire incaricarsi della sua felicità. Tecnicamente si chiama ospitalità e se la regina delle guide gastronomiche le dedicasse una specifica sezione, a Renato Besenozzi le "tre stelle" Michelin non glielo toglierebbe nessuno.

Ma anche volendo restare ai classici canoni di giudizio - e in particolare a quello che finisce nelle nostre pance - il ristorante "Da Giovanni" (a Cortina di Alseno) è da parecchi decenni tra i migliori della nostra provincia, anche se non sempre gli è stato opportunamente riconosciuto da stelle, forchette, cappelli da chef, lumachine e quant'altro.

Siamo nell'alveo di una ristorazione di altissima qualità e professionalità, nel solco rassicurante della tradizione, ma con appropriate incursioni verso una virtuosa creatività. La più recente, corroborante riprova l'ho avuto ad esempio - qualche giorno fa, con un'incursione golosa nell'ordinazione di mia moglie - in una geniale "crema di zucca berrettina piacentina con capesante rosolate e polvere di culatello".

L'accoglienza del viandante tra queste mura - già dal 1700 adibite a stallo dove era possibile sfamarsi - è usanza ultra secolare. Un secolo fa, nel 1919, apriva i battenti l'osteria, dove si producevano vini e salumi, ma che fungeva pure da drogheria, macelleria e rivendita di alimentari e tabacchi.

La famiglia di Renato entra in gioco nel 1964. Carolina, novantunenne, inossidabile mamma dell'oste, è spesso ancor oggi tra le pentole a lavorare e dispensare saggezza, ma la regina dei fornelli è la moglie Teresa, con uno efficiente staff di cucina. Il figlio Nicola si alterna al padre in sala, mentre Gaia per ora "impara l'arte" alla Facoltà di Agraria della Cattolica. È giusto per non dimenticare che dietro



Crema di zucca con capesante rosolate e polvere di culatello; e pera al ristretto di Porto e spuma al Calvados

a un solido ristorante c'è spesso una solida famiglia e che - quando sarà ora - il ricambio generazionale non mancherà, giova ricordare che le copertine dei menù di "Giovanni" sono opera dei nipotini Nicolò e Tommaso.

Se devo essere sincero, la prima cosa che mi impressionò di questo locale, trent'anni fa o giù di lì, fu la carta dei vini. Espressione dell'enciclopedica competenza e del gusto di Renato. Centinaia di etichette che spaziano dal nostro Gutturnio allo Chateau Petrus, dalle pregevoli bollicine della Valdarda ai più straordinari champagne in commercio, con occhio attento all'Italia e all'estero (Francia in prima linea, ça va sans dire). Sotto questo punto di vista il patron ha un gusto fenomenale e ama metterlo giocosamente in mostra, qualche volta - ahimé - anche "smerluzzando" i più affezionati amici/clienti con degustazioni alla cieca dall'esito sorprendente.

Il menù danza leggiadro tra carne e pesce. Nelle entre è la "terrina di fegato d'oca al Sauternes, mostarda di pomodori verdi, pan brioche e gelatina di Sau-



ternes" strizza l'occhio alle tentazioni d'Oltralpe, ma al top troviamo pure "petto di faraona cotta a bassa temperatura nel lardo di Colonnata, rosolato in padella, riduzione di Porto e insalatina con pinoli e uvetta". Mentre sul versante itico incuriosiscono il "polpo di scoglio arrostito in padella su crema di ceci e spinaci rosolati" nonché la "composizione di gamberi del Mediterraneo scottati al va-



## 8/10

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.

pore con emulsione al passion fruit." Tra i primi, assieme ai grandi classici della tradizione piacentina, si segnalano i "tagliolini caserecci con crema di burrata di bufala e acciughe small del Cantabrico" ed il "riso Carnaroli al fumetto di gamberi, profumato alla curcuma con gamberi spadellati".

A seguire ho apprezzato una succosa "anatra muta arrostita" ed assaggiato quella che Renato ci ha proposto come variante "vegana" fuori menù: morbide cotiche di maiale con fagioli. Avrei optato volentieri anche la "catalana di aragoste e scampi con crudo di verdure", il "carré di agnello alle erbe" ed il "salmoncino Upstream in padella ai porri dolci, cipollotto caramellato e pane alle rape rosse".

Dalla piccola ma ben articolata carta dei dessert - essendo antico estimatore della classica acquavite normanna - ho optato per la "pera al ristretto di Porto con spuma di Calvados".

E poi parliamo di atmosfera. Se chiedete di Renato a chi frequenta il suo buen retiro gastronomico a Cortina i termini più ricorrenti che sentirete sono "casa", "calore" e "famiglia", cioè le atmosfere domestiche che si respirano non appena varcata la soglia e posate le gambe sotto al tavolo. La sua è una cucina «di quelle che fanno bene al cuore» la definiva nel 2015, con il consueto aplomb affettuoso e sbarazzino, la chef stellata Isa Mazzocchi alla festa per i cinquant'anni del ristorante. «Una sera il maestro Muti, dopo un concerto a Vigoleno, venne da noi e chiese un consommé ed una birretta per stare leggero - ama ricordare Renato - ma alla fine si divorò mezzo salame gentile con una bottiglia di Gutturnio». Il tutto in un contesto informalmente elegante, con le pareti zeppe di quadri e di mensole piene di oggetti che sono come tanti album dei ricordi. La fascia di prezzo è medio-alta, diciamo tra i 50 e 70 euro, ma del tutto adeguata alla qualità. Con 60 euro Renato offre un menù degustazione di sei portate tra cui i "pisarei e fasò" e l'epico "semifreddo al croccante di mandorle" (fedele a una ricetta di nonna Carolina che si tramanda dal 1965). **gielle**



# zerbi®

## MAGLIERIA

Nuovi arrivi di maglieria  
e accessori uomo e donna  
in merinos e cashmere

Da lunedì a sabato: 8,30-12,30/14,30-19,00  
Domenica: 9,30-12,30 / 15,00-19,00



Via Machiavelli, 36 - Zona Veggiotta - Piacenza - Tel. +39 0523.482041/2 - www.iltelaio-maglieria.it - zerbi@iltelaio-maglieria.it