

Per una ristorazione di qualità

Può capitare di andare per borghi, di cui l'Italia ne è ricca, e di imbattersi in un evento di buona ristorazione.

È una giornata uggiosa ma lo si poteva prevedere, in fondo siamo appena ai primi di gennaio, in piena stagione invernale. Si decide comunque di partire verso Orvieto per poi visitare Civita di Bagnoregio, un meraviglioso borgo medievale in provincia di Viterbo.

Dopo il Duomo, il Pozzo di San Patrizio ed un giro per la cittadina di Orvieto tra palazzi storici, botteghe artigiane e negozi, si parte alla volta di Bagnoregio.

Vi giungiamo che ormai l'ora canonica del pranzo è passata e senza i consigli di una guida gastronomica o degli abitanti del posto, decidiamo per [un ristorante dall'aria curata](#).

Visto che sono ormai passate le 14, un'ora insolita per pranzare in un piccolo centro, decido di entrare per chiedere se è ancora possibile mangiare un boccone.



Varcando l'uscio mi sento avvolto da una piacevole atmosfera di semplice ricercatezza e sobria eleganza. A farla da padrone è il colore grigio, un colore troppo spesso bistrattato per la sua *posizione di mezzo* tra il bianco e il nero. In questo caso si tratta di un grigio dalle tonalità argentee, un colore che a dispetto di quanto si pensi, mette serenità ed è in grado di suscitare armonia. Grigio è persino l'albero di natale addobbato per le festività natalizie ormai agli sgoccioli, le sedie e i tavoli, grigie sono alcune delle mensole ed una vetrinetta nei pressi dell'ingresso della cucina.

Il locale è molto piccolo, sei, sette tavoli in tutto con sedie di diversa foggia ma che ben si armonizzano tra loro e che solo dopo un'attenta disamina emerge all'occhio dell'osservatore. Traverse di stoffa inanellate ad un tubo che corre lungo la parete, reggono una mensola in legno sulla quale sono appoggiati diversi gingilli e bottiglie.

Dall'alto, direttamente da una parete, come un fiume in piena fuoriesce un mazzo di fili elettrici colorati alle cui terminazioni vi sono dei piccoli faretto che illuminano di luce calda ogni singolo tavolo.

Osservando la ragazza che ci accoglie si vede subito che non ha una lunga esperienza nel settore ma il suo sorriso, la cordialità e la sua discrezione destano immediatamente la nostra simpatia e queste doti hanno molto più valore di quanto possano esprimere i mestieranti che spesso assumono un comportamento sopra le righe ed un atteggiamento altezzoso e scostante.

Prima di sedermi passo per la toilette e anche qui c'è ordine, semplicità e ricercatezza ma soprattutto pulizia ed igiene.

Dopo aver preso posto a tavola, un'altra piacevole sorpresa desta la mia attenzione. Aprendo il menù riesco subito a capire dove mi trovo: una descrizione minuziosa ed argomentata dei piatti mi porta a scoprire *la filosofia* della cucina dello chef. Nelle pagine successive, l'elenco dei piatti è ben costruito, della giusta varietà e con un buon rapporto qualità/prezzo.

Nel mentre decidiamo il mangiare ci offrono delle frittelle realizzate con una pastella soffice che a seguito della frittura è divenuta lievemente croccante.

Si opta per un *Tortino di patate, gorgonzola e tartufo nero* e una *Terrina con pere, gorgonzola e speck* come antipasti. Una *Lasagnetta con pere e gorgonzola* e dei *Maltagliati di grano saraceno e kamut con ceci e lardo di colonnata* come primi. Per finire un *Tortino con castagne e crema chantilly*.

Il servizio è molto celere. Non ci sono molti avventori, data l'ora e il giorno feriale, e questo facilita molto il compito, ma l'ambiente è talmente accogliente che anche se avessimo aspettato un po' non avremmo certamente reclamato.

Dopo aver trascorso una piacevole parentesi culinaria ci siamo avviati verso Civita che in quel momento ci appariva ancora più bella del solito.

Piccoli dettagli in fondo, capaci di rendere un pasto differente dal solito.

Le *norme* per realizzare una buona ristorazione sono tante e la professionalità non sempre può essere improvvisata ma, a volte, bastano alcuni dettagli per renderla piacevole: Semplicità, gusto, attenzione ai dettagli, corretto rapporto qualità/prezzo, cordialità e tanta, tanta passione.

Franco Tacconelli