



— Lombardia —

Cascina Vittoria



Trovare una famiglia di origini lucane “inzuppata” in pura salsa pavese è già una premessa interessante. Se poi ai due genitori, Giuseppe e Vittoria, proprietari e responsabili dell’orto si aggiungono anche i figli, 4 dinamici fratelli che si occupano del ristorante, hai l’impressione che tutto sia possibile, soprattutto se al centro della scena c’è uno chef e lievitaista, come ama definirsi, Giovanni Ricciardella.

Nella cornice dell’originaria cascina opportunamente riadattata, corte compresa, trovano posto le proposte più tradizionali e rassicuranti, soprattutto quando si parla di brace e succulenti tagli di carne, accanto all’estro innovativo di Giovanni che non manca mai di stupire. E così a fianco di un superlativo brasato, ripreso dallo chef su suggerimento di un’ospite d’eccezione, Davide Oldani, trovano posto anche una sorprendente versione della tartare e della cassoeula con salame pavese, o della Millefoglie di melanzane alle tre consistenze del Parmigiano. O ancora, i premiati Plin alla milanese.

Un discorso a parte va fatto per i lievitati, tutti golosissimi appunto, dai pani al forno a legna alle focacce cotte sulla brace ai dolci, tra cui la **Colomba dello Chef** che è stata apprezzata e inclusa tra i migliori lievitati artigianali italiani. Il servizio, cordialissimo e puntuale, è nelle salde mani di Marco Ricciardella, sommelier e direttore di sala insieme ai fratelli Alessandro e Simone.



Chef
Giovanni Ricciardella

[Vai alla scheda dello chef](#)

Sous-chef
Jacopo Prescenzo

Ai dolci
Giovanni Ricciardella

In sala
Simone Ricciardella e Alessandro Ricciardella

In cantina
Marco Ricciardella

Paola Valeria Jovinelli e Claudio Ceroni

Paola Valeria Jovinelli imprenditore, giornalista e fondatrice dell'**Arte del Convivio**, Claudio Ceroni imprenditore e fondatore di **Identità Golose**.