

RISTORANTI

Cascina Vittoria: ogni volta nuova

di PAOLO MASSOBRIO E MARCO GATTI

• 18.10.2022

Grandi passi avanti di cucina e cantina, camere per l'ospitalità e un laboratorio di pasticceria.

Quando la scoprimmo, era un'avventura ai suoi primi passi.

In un cascinale, nel cuore della campagna lombarda, a **Rognano**, in provincia di Pavia (ma dove il Pavese è a un quarto d'ora da Milano), una famiglia, i **Ricciardella**, iniziava il suo percorso nel mondo del gusto, con una proposta di ristorazione che univa cucina e pizza. Detto questo, la nostra visita qui ci diede una certezza. **Cascina Vittoria**, questo il nome del locale, avrebbe fatto un percorso di sicuro successo. Il motivo, la consapevolezza che papà **Giuseppe** e mamma **Vittoria**, e i quattro figli, **Giovanni** (chef "Giò"), **Marco**, sommelier, e **Alessandro e Simone**, in sala, erano veri "angeli matti". Avevamo visto giusto. Di strada da allora ne hanno fatta tantissima, e tutto sommato, "correndo", ossia bruciando le tappe lavorando senza risparmiarsi. E oggi sono una realtà formidabile, dove ogni volta sembra di essere dentro a una nuova esperienza. E così anno dopo anno.



L'insegna un po' naïf è stata sostituita da una grafica moderna, che peraltro accompagna tutta la loro comunicazione e immagine. Gli spazi all'interno sono stati trasformati in sale eleganti, con tavoli dalla mise en place impeccabile, e luci che creano un'atmosfera romantica.



Cucina e cantina hanno fatto passi da gigante, arrivando a livelli di eccellenza. Siccome qui non fanno le vacanze, ma quando chiudono si dedicano a far crescere la loro attività, ora ci sono **camere per l'ospitalità** e un clamoroso **laboratorio di pasticceria**, tenendo conto che tra le attività che son partite in questi anni c'è anche una produzione legata ai **lievitati**, che ha visto firmare un panettone e un pandoro che, senza tema di smentita, ora sono tra i migliori d'Italia.

Detto questo, oggi vivere un pranzo o una cena qui è esperienza memorabile. Dopo gli amouse bouche, per iniziare sarà subito gola con il **“Ricordo della cassoeula”** (salame Pavese cotto nella verza dell'orto con brodo di cassoeula e profumo di agrumi)



o con uno dei piatti ormai famosi, la Millefoglie di melanzana e le tre consistenze del Parmigiano: caldo, freddo e croccante”. Tra i primi, riso con il **risotto alla crema di zucca del nostro orto salsa al gorgonzola e polvere di liquirizia**.



O pasta, dove saranno clamorose le **linguine con i porcini** o l'altro piatto firma, i Plin alla milanese... “Omaggio a Milano”.



Come secondo, detto che qui la brace è sempre accesa, potrete comunque godervi il **“mio coniglio alla cacciatora”**



o il piccione intero arrosto, petto, cosce e ali, salsa di cottura, crema di zucca, salsa al vermouth e uva fragolina.



O dal mare il **pescato del giorno**, dove il raccolto dell'orto esalta la freschezza del pesce.



A chiudere "Lievitati...la mia passione!" con un dolce dello chef prodotto con solo pasta madre e servito con crema fresca. Se volete capire perché su ilGolosarioRistoranti GattiMassobrio ha una Corona che brilla come mai, veniteci!



CASCINA VITTORIA

Via Roma, 26
Rognano (Pv)