

16-04-2025

## Il sorprendente "wagyū alla lombarda" di Cascina Vittoria, che bontà!

Che c'azzecca il wagyū con un ristorante-cascina del Pavese? Intanto, viene utilizzato non in purezza, ma come ingrediente di piatti che richiamano la tradizione italiana, bell'idea. E poi, questi ultimi sono intelligentissimi e buonissimi



*Spaghettone alla carbonara di guanciale di wagyū Onishi*: piatto golosissimo, da volerne ancora e ancora, fa parte del menu *Wagyū Experience* alla *Cascina Vittoria* di Rognano (Pavia). Ma che c'entra il wagyū con un posto di questo genere? Ve lo spieghiamo nell'articolo. Tutte le foto dei piatti sono di **Tanio Liotta**

Quanto tempo è che non andavamo alla [Cascina Vittoria](#)? Troppo! E come sono cresciuti i [Ricciardella](#), in questi anni... Li avevamo conosciuti che tentavano di portar all'onore del mondo la loro insegna, a Rognano – che è provincia di Pavia ma ai confini con quelli di Milano. Aperta campagna, comunque – facendola emergere tra le tante altre strutture di cui è disseminata la zona, tutte simili, modello “cucina dell'aia magari autentica, magari no”. E ora, invece, *Cascina Vittoria* è un ristorante affermato, nella struttura han anche ricavato delle belle stanze per il pernottamento, frequentate soprattutto da una clientela business internazionale, a quanto pare. A beneficio di quest'ultima, si sono inventati persino un servizio transfer autogestito che prende l'ospite appena atterrato, a Malpensa o Linate, e lo direttamente conduce qui, in un luogo in fondo non troppo distante ma anche lontano da tutto. Poi, i lievitati: quelli dei [Ricciardella](#) son diventati famosi in tutt'Italia, il loro panettone è considerato tra i migliori in assoluto; han anche ricavato, in un'ala della struttura, un laboratorio di pasticceria espressamente dedicato a queste delizie – in questi giorni è tempo di colombe – con pareti a vetri che danno sul cortile.

Bello, giusto, buono. Ma, ecco il tema: che cavolo c'entra il wagyū?



La sala di *Cascina Vittoria*

Ci siamo posti la domanda quando abbiamo pensato di tornarci, finalmente, alla *Cascina Vittoria*. Compulsando il menu online, tra piatti che potremmo considerare attesi, ossia nel loro habitat naturale (tipo l'*Uovo della cascina fondente, pane integrale, bietola ripassata, patata soffice e tartufo nero*, o il *Risotto Carnaroli Classico Az. Riso Buono mantecato ai formaggi dell'Oltrepò Pavese, bonarda e mirtilli selvatici*, o ancora un *Brasato di manzo varzese cotto nell'Amarone e Barolo, la sua salsa di cottura e polenta macinata a pietra croccante* che a dire il vero, solo a pensarci ci viene l'acquolina), siamo incappati in una sorpresa: "*Menu Wagyū Experience. Un menu sensazionale studiato ed elaborato dal nostro chef che vi guiderà alla degustazione di questa eccellenza mondiale, ovvero il wagyū giapponese*".

Appunto, la domanda era: che cavolo c'entra il wagyū con [Cascina Vittoria](#)?



Giovanni Ricciardella e il wagyū

Ai nostri dubbi lo chef **Giovanni Ricciardella** aveva risposto così: «Attraverso comuni conoscenze, sono entrato in contatto con **Ginkakuji Onishi**, titolare di una mitica macelleria a Kyoto e selezionatore dei migliori wagyū, tra cui quelli allevati a Nord dell'antica capitale del Giappone medievale. Mi sono appassionato, a gennaio ho preso l'aereo e sono andato a conoscere direttamente quella realtà, ne sono rimasto impressionato e affascinato. Al ritorno, ho iniziato a pensare a un menu "nostro" ma che nel contempo utilizzasse quella carne straordinaria. Qualche settimana fa i collaboratori di **Onishi** sono venuti da noi, alla **Cascina Vittoria**, per provare quello che avevo annunciato loro come una specie di "wagyū all'italiana", il loro prodotto interpretato secondo i nostri dettami. Sono rimasti increduli, sorpresi, felici». Da qui il **Menu Wagyū Experience**.

Siamo rimasti increduli, sorpresi, felici anche noi, dopo l'assaggio. Che presenta un concetto forte alla base, anzi due. Il primo: "il wagyū come ingrediente", ossia il ribaltamento di una consuetudine perlomeno italiana, proporre questa carne con l'idea che basti a sé stessa, giusto scottata e con qualche contorno, un pensiero tutt'altro che improprio intendiamoci, poiché quando la materia prima è eccellente può a ben ragione essere gustata nella sua purezza. Alla **Cascina Vittoria** no: entra come componente dei piatti.

Il secondo concetto è quasi un corollario del primo: "il wagyū come ingrediente di piatti di cucina italiana", anzi di cucina italiana dell'aia, appunto. La carne giapponese arriva a Rognano e diventa l'elemento caratterizzante di pietanze che riportano all'immaginario della cascina lombarda, ai suoi sapori, al suo calore: paste ripiene, salumi, burri, ovviamente griglie. Qui sta tutta l'abilità di **Giovanni Ricciardella** (mamma mia quanto è cresciuto!): non subisce ingenuamente la fascinazione di un prodotto nobile e iconico, ma lo porta a sé e alla sua famiglia, lo fa proprio e lo rilegge senza timori revenziali sulla base di un proprio stilema personale e profondamente identitario. Nel pensiero di "**wagyū a Cascina Vittoria**" l'elemento prevalente finisce con l'essere, sorprendentemente, **Cascina Vittoria**; ma nel contempo il wagyū ne risulta non succube, ma esaltato, poiché gli si è dischiusa una nuova dimensione, dev'essere proprio questo ad avere entusiasmato quelli di **Ginkakuji Onishi**, l'aver scoperto una prospettiva diversa.



*Pan brioche tostato con grasso di wagyū*



*Tartare di wagyū Juku alla giapponese e caviale nero beluga*

Il menu è encomiabile. S'inizia con il pan brioche tostato dei **Ricciardella**, spettacolare come tutto quello che esce dai loro forni, da accompagnare non col burro, ma con un finto burro che è in realtà grasso di wagyū, a settare il palato. Buono, non buonissimo. Il successivo assaggio è una **Tartare di wagyū Juku alla giapponese e caviale nero Beluga**: ovviamente boccone elegante e nobile, ma diremmo quasi scontato.



*Tortellini fatti a mano ripieni di wagyū giapponese in brodo di carne*

Il contrario dei **Tortellini fatti a mano ripieni di wagyū giapponese in brodo di carne**, che sono una meraviglia assoluta, un caldo abbraccio (come sempre i tortellini in brodo) ma ancor più esplosivo del solito, con una suadanza aggiuntiva, come se si riuscisse a ottenere qualcosa di meglio da qualcosa che è un meglio già in sé, ci siamo spiegati? Lo **Spaghettone alla carbonara di guanciaie di wagyū Onishi** è ciò che deve essere: una clamorosa espressione di golosità, una goduria cristallina, da mangiarne ancora senza star troppo lì a pensare ai dazi, a **Trump** e a eventuali problemi in famiglia o sul lavoro. Un piatto di pace dell'animo ed estasi dei sensi, che è poi quello che cercano i clienti di **Cascina Vittoria**.



*Hosomaki di bresaola di wagyū Onishi, wagyū marinato, salsa ponzu e cipollotto*



*Wagyū yakiniku, salsa orientale, shiso, cipollotto e sesamo nero*



*Wagyū katsu sando, maionese al pepe sansho, salsa teriyaki e foglia d'oro, assaggio strepitoso*

Sull'*Hosomaki di bresaola di wagyū Onishi, wagyū marinato, salsa ponzu e cipollotto* tra chi scrive e il suo commensale è partito il dibattito: «Piatto da 8» per me, «no da 9, anzi da 10» per l'altro, eccellente comunque al palato, ed eccellente l'idea che ci sta dietro. *Wagyū yakiniku, salsa orientale, shiso, cipollotto e sesamo nero* riporta a una fruizione più consueta di questa carne, "yakiniku" ossia scottato alla brace, lì c'è poco da dire, grande assaggio. Ma quello che ci porteremo sempre nel cuore è al finale della parte salata: *Wagyū katsu sando, maionese al pepe sansho, salsa teriyaki e foglia d'oro*, il pensiero è stato che vorremmo poterne mangiare ogni giorno, fino al termine dei nostri giorni. Si conclude con il *Wagyū Pan*, quindi un lievitato artigianale prodotto solo con grasso di wagyū, yuzu, arancia e albicocca servito con crema fresca, che è scontatamente una bontà, che t'aspetti di diverso dai **Ricciardella** alle prese coi lievitati? Non fa più notizia.



*Wagyū Pan*: lievitato artigianale prodotto solo con grasso di *wagyū*, yuzu, arancia e albicocca, servito con crema fresca

---

C'è piaciuto tutto, molto. E ci è piaciuta anche questa dimensione di una famiglia coesa in cui papà e mamma **Ricciardella** fanno fare ai figli mentre curano l'orto, e questi ultimi sono in gioiosa e armonica competizione tra loro, ognuno ad alzare l'asticella, **Giovanni** in cucina combina quel che abbiamo visto, **Marco, Alessandro** e **Simone** curano tutto il resto, sempre di più e sempre meglio, dalla burocrazia al servizio e una cantina che è uno spettacolo di suo, persino con una selezione di distillati da far paura e piacere nello stesso tempo.