

Cascina Vittoria, una delle nostre tavole del cuore, dove trionfa la nostra filosofia!

Marco Gatti | 05-12-2017

Da Alessandro, Giovanni, Marco e Simone Ricciardella, autentici moschettieri del gusto, una sosta nel segno dell'eccellenza



R come Roca. E R come Ricciardella. Fanno sul serio Alessandro, Giovanni, Marco e Simone, i fratelli Ricciardella, i quattro moschettieri del gusto titolari di **Cascina Vittoria (via Roma 26 - tel. 0382923772) a Rognano (Pv)**. Puntano in alto. E fanno bene, perché tutti e quattro hanno grande talento. E con la dedizione e la capacità di lavoro e sacrificio che dimostrano, in questi anni hanno portato il loro locale ad essere eccellenza, e hanno un potenziale di ulteriore crescita che fa prevedere per loro traguardi di straordinaria importanza.

D'Artagnan è **Giovanni**, e non certo solo perché nei giorni scorsi ha trionfato nel pizza talent show. Noi, tornati da loro il giorno dopo il trionfo, abbiamo avuto splendida conferma di quello che ha detto anche lui nel discorso di ringraziamento dopo la vittoria, cioè che sa fare e fa una pizza fantastica (dopo aver imparato arte e segreti alla Università della pizza del Mulino Quaglia di Molino Quaglia), ma che lui è innanzitutto un cuoco. Anzi, aggiungiamo noi, un grande cuoco. Instancabile, umile nell'imparare con curiosità formidabile dai più grandi, in grado di crearsi una squadra di giovani e bravissimi cuochi con cui ha formidabile affiatamento, in questi anni ha raggiunto una maturità sorprendente per la sua età. Capace di non farsi distrarre dalle sirene delle mode del momento, oggi realizza, con tecnica e giusta fantasia, piatti tutti sapori e profumi, insomma una grande cucina italiana.

Splendida anche la collaborazione con gli altri tre fratelli, con **Alessandro** che è "re della brace" e **Marco e Simone** che dirigono lo staff di sala con professionalità e mettendo in campo una competenza e una passione per il vino da campioni.

E allora, detto che appena seduti, sarà subito poker goloso, perché in tavola vedrete arrivare grissini, focaccia e pane fatti da loro, buoni come non li avrete mangiati mai, e un amuse bouche, castagne di Treccina guanciaie e Porto, di cui ne vorrete avere una pentola! Da un menu che rispetta la stagionalità delle materie prime, tra i piatti che valgono il viaggio, la rivoluzionaria **millefoglie di melanzane** e le **tre consistenze del Parmigiano: caldo, freddo e croccante**, poi il **risotto "riso Riserva San Massimo" mantecato alla crema di zucca dell'orto** (qui c'è davvero!) polvere di liquirizia e salsa al gorgonzola (di Croce) stagionato, e quel **"Plin alla milanese...Omaggio a Milano"** che è geniale creazione golosa, e che a noi ha dato una delle emozioni più grandi dell'anno.

Tra i secondi, rimarrete basiti quando gusterete il **"Bollito misto"..."ma due volte"**, con cappello del prete, cotichino naturale dell'azienda Santini, lingua e testina di vitello accompagnati da salsa verde mostarda di cotogne e bietolone fresche, interpretazione da "Oscar", moderna e gustosissima, di quella gloria golosa che è il bollito misto. Da applausi le **carni alla brace** e la **pizza Gourmet**. Finta panna cotta salsa mou e lamponi o **Rocher di ricotta e nocciole tostate** **salsa di cachi e cioccolato sabbato** a chiudere una sosta nel segno della meraviglia. Quando li avevamo scoperti avevamo detto saranno famosi.

Avevamo visto giusto. Sono grandi!

Entra ne
il **Golosario**

Iscriviti alla newsletter e
rimani aggiornato



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

TAGS

TRATTORIA DI LUSO

LOMBARDIA

CUCINA TRADIZIONALE

CONDIVIDI

