

HAMPDEN

ESTATE
PURE SINGLE JAMAICAN RUM

CASCINA VITTORIA

TRATTORIA

VIA ROMA 26, ROGNANO (PV)
CHEF GIOVANNI RICCIARDELLA
RECENSITO DA GIACOMO BULLO



VALUTAZIONE



PREGI

- La varietà dell'offerta.
- Rincari corretti sui vini.

DIFETTI

- La posizione non facile da trovare.
- I tempi di attesa.

Visitato il 01-2018

A POCHI CHILOMETRI DA MILANO PLIN, BRACE E PIZZE GOURMET

Rognano, di sicuro un posto sconosciuto ai più, nel crocevia tra Milano e Pavia, è un paese piccolo, con una sola realtà ristorativa, ma salda sulle forme "gastro-architettoniche" delle classiche cascine lombarde. Gli elementi ci sono tutti: orto, animali, aia, fienile e pure la famiglia numerosa, i **Ricciardella**, a lavorare nel ristorante di famiglia **Cascina Vittoria**. Marco, il più grande dei quattro fratelli, che cura la sala, non nasconde la sua passione per i vini naturali, dove gli amanti della triplice A e non, nella carta dei vini troveranno di che dilettarsi. A ciò si affiancano la passione e la tecnica del fratello Giovanni, chef di appena 26 anni, al cui attivo conta già esperienze di tutto prestigio sotto gli insegnamenti di professionisti del calibro di **Oldani** e **Cannavacciuolo**.

UN GIOVANE CHEF SPREGIUDICATO, MA CHE AMA GLI INGREDIENTI PIÙ GENUINI

Giovanni Ricciardella, non pago della sola sfida ai fornelli, si cimenta anche nel mondo del lievitato, pane e focaccia, ma soprattutto la pizza. Ecco allora le pizze **gourmet**, con tanto di menu degustazione dedicato. Pizze da gustare magari precedendo o seguendo un piatto di **Plin ai 40 tuorli** (rigorosi di cascina), ripieno di midollo, con



INFORMAZIONI

via Roma 26, Rognano (PV)

Telefono +39.0382.923772

[Mappa](#)

Chiuso il lunedì.

<http://www.cascinavittoria.it>

PREZZI

PREZZO MASSIMO: 50 €

PREZZO MINIMO: 38 €

PREZZI

Menù degustazione: 38€ (Menu costata), 45€ (Menu degustazione)

Alla carta: 50€

burro e zafferano, fondendo così tra Piemonte e Lombardia, l'eco dell'esperienza vissuta sul Lago d'Orta.

Nel **Risotto zucca, gorgonzola e liquirizia** la dolcezza della prima, viene mitigata dalla carica irruenta dell'erborinato scelto volutamente più stagionato, chiudendosi in un allungo piacevolmente sinuoso e non invadente, con la liquirizia: bestia nera (ops!), per alcuni, asso nella manica per altri. Unica pecca, forse, nel piatto la cottura del riso leggermente avanti rispetto "al dente meneghino" o veneto.

Altro argomento: il forno a legna non si riduce al solo lievitato, ecco infatti, arrivare anche tagli di carne, di invidiabile marezzatura, come le lombate di manzo cotte intere grazie al calore delle braci, rivelando lati golosamente ancestrali più che mai attuali.

Nel percorso di degustazione, trova spazio anche un **predessert caco, ricotta e crumble al fondente**, dove la carica zuccherina del caco in questo caso, troppo bassa per una stagionalità non centrata, insieme all'amaro del cacao, non traghettano in maniera convincente. Di natura, invece, completamente diversa il dessert dove la **"Finta" panna cotta**, al sifone, interagisce tra l'acido e l'asprezza dei frutti lamponi, con l'amaro del mou, regalando interessanti note, quasi di rabarbaro in questa interpretazione di un classico italiano.

Quello di Cascina Vittoria è un indirizzo ghiotto, tanto quanto la molteplicità dell'offerta proposta, che, tuttavia, rischia di essere compromessa dai tempi di attesa piuttosto lunghi. Di sicuro, la valutazione non ancora espressa in valore numerico, ma simbolica a pieno punteggio, vuole essere da stimolo a questa insegna per il salto di qualità nella dimensione ristorativa a tutto tondo: completa e coerente. Quel salto, di sicuro, non tarderà ad arrivare.

LA GALLERIA FOTOGRAFICA:



L'ESTERNO DELLA CASCINA



DETTAGLI INTERNI



IL BANCONE DEL BAR



POSSIBILITÀ DI ACQUISTO DI ALCUNI PRODOTTI NELLA CASCINA STESSA



PANORAMICA DI UNA DELLE DUE SALE



IL FORNO A LEGNA



LA FOCACCIA DI BENVENUTO CARATTERIZZATA DA IDRATAZIONE E UNTUOSITÀ
MOLTO BUONE



UNA DELLE PIZZE GASTRONOMICHE PROPOSTE: BIANCA CON MOZZARELLA TAGLIATA AL COLTELLO E PANCETTA DI MARCO D'OGGIONO.



IN ABBINAMENTO CON LA PIZZA



MILLEFOGLIE DI MELANZANA E LE TRE CONSISTENZE DEL PARMIGIANO



UNA DELLE PROPOSTE DI ABBINAMENTO PER IL MENÙ DEGUSTAZIONE



PLIN AI 40 TUORLI RIPIENI DI MIDOLLO AL BURRO E ZAFFERANO.



RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI ZUCCA DELL'ORTO, POLVERE DI LIQUIRIZIA E SALSA AL GORGONZOLA STAGIONATO



SPOSTANDO L'INTERESSE SULLA CARNE IN ABBINAMENTO IL VINO PINOT NERO
FRIULANO



BOLLITO MISTO, MA 2 VOLTE: CAPPELLO DEL PRETE, COTECHINO, LINGUA E TESTINA, ACCOMPAGNATI DA SALSA VERDE E MOSTARDA



LOMBATA DI MANZO COTTA ALLA BRACE



**PREDESSERT: CRUMBLE AL CACAO FONDENTE, CACO E PRALINA DI RICOTTA
CON ALL'INTERNO UNA NOCCIOLA**



FINTA PANNA COTTA, POLVERE DI RIBES, LAMPONE E MOU

PRECEDENTE

SUCCESSIVO

A PROPOSITO DELL'AUTORE

GIACOMO BULLO

Prima come cuoco, annoverando esperienze nel campo gastronomico fino al foraging nostrano, oggi come narratore amante del buon cibo in tutte le sue forme ed espressioni. E' convinto sostenitore dell'esistenza, in qualche dizionario sconosciuto, della gastrofilia: nei suoi racconti, il tentativo di definirla. Let's do it!

1 COMMENTO.



EMANUELE DELLAVALLE

24 Giugno 2019

Come sempre scovata grazie a voi. Eccellente la brace. Cantina ben fornita ed ottimo servizio. La passione e l'accoglienza dei fratelli Ricciardella valgono la visita. Peccato i tempi di attesa.

RISPONDI

LASCIA UN COMMENTO

La tua email non sarà pubblicata. I campi obbligatori sono contrassegnati *

COMMENTO

NOME*

EMAIL*

PUBBLICA IL COMMENTO

PASSIONE GOURMET

“Gentili Signore, Cari Signori!
Quello di cui vi parleremo sarà
l'emotività e la verità che rimarrà
sulla tavola prima che ci portino
via le briciole. Sarà la persistenza
dell'ultima goccia di vino prima
che la bottiglia sia vuota. Ciò che
leggerete sarà il frutto maturato
dalla pianta della passione che
questi giovani hanno coltivato per
anni.”

Il Presidente, 20 Luglio 2009.



Per informazioni, contatti, richieste
di aiuto per la ricerca di un
ristorante, di un vino, di un luogo
gourmet o altro scriveteci. Saremo
lieti di aiutarvi.

info@passionegourmet.it



Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la navigazione. Utilizzando il sito si intende accettata la Cookies Policy. [Accetta](#) [Informazioni](#)