

ULTIME NEWS: [LA FESTA AL GRAND HOTEL DI TREMEZZO](#)

## CASCINA VITTORIA

### 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 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

## UN BISTROT CON CUCINA D'AUTORE NEL CAOS DEI NAVIGLI MILANESI

**Rebelot** in dialetto milanese significa caos, confusione e rende alquanto l'idea dello spiazzamento ( in senso certamente positivo) che potrebbe colpire gli avventori del Bistrot voluto da **Maida Mercuri** – già fondatrice del vicino Pont De Ferr – e **Alberto Ciria**.

Un posto vivace, giovane, dinamico, non banale come lo chef **Matteo Monti**. Passione da vendere, ottimo talento e curriculum di tutto rispetto con importanti esperienze, tra gli altri, da Paolo Lopriore e Davide Scabin. Difficile definire che luogo sia precisamente il Rebelot. Visto da fuori potrebbe sembrare uno dei tanti restaurantini, spesso senza arte né parte, che affollano il naviglio di Ripa di Porta Ticinese.

Gli interni in legno e mattoni, fitti di bottiglie infondono una piacevole sensazione di calore. I tavoli sono piccoli, la *mise en place* spartana e su tutto fa bella mostra di sé il bancone bar da cui il bravissimo **Nicola Onorato** miscela i suoi fantastici cocktail. Si beve bene al Rebelot. Grazie ai drink di Nicola e a una carta dei vini che di scontato e banale non ha nulla. Si beve bene al punto che qui si può venire anche solo per gustare un drink, accompagnandosi con snack o con taglieri di salumi o formaggi davvero ottimi.

Ma al Rebelot c'è anche una cucina davvero interessante. Nella seconda sala, alle spalle del Bar, c'è la piccolissima cucina a vista in cui Matteo Monti con il suo staff, muovendosi alla velocità della luce, prepara quelli che in Carta sono definiti timidamente "piattini", ma che in realtà sono portate in grado di comporre percorsi di degustazione di ottimo livello. E basta poco per comprendere che non siamo nel solito dozzinale localino da movida dei Navigli, ma siamo al cospetto di un fior di chef.

### QUI SI BEVE BENE E SI MANGIA MEGLIO

Fantastico il **Bollito** di cui Monti presenta una versione assolutamente impeccabile e rispettosa della tradizione. Intrigante l'**Animella al burro con Topinambur e Panettone**, piatto goloso e originale, da rimarcare anche la cottura perfetta della lussuosa **Anatra alla Ticinese**.

Una serie di assaggi molto stimolante, una cucina che non annoia mai, una sequenza che non segue necessariamente un filo logico, ma che è capace di recapitare notevoli stimoli al palato, piatti equilibrati, ma ricchi di contrasti di temperature e di consistenze.

Certo, non tutto è perfetto. Al **Polpo** non ha giovato la temperatura troppo bassa della stracciatella e il brodo Thai, servito in accompagnamento all'eccellente Bollito ci è parso fin troppo scarico. I dessert, poi, nel complesso non ci sono sembrati all'altezza del resto. Ma ci sentiamo di definirli, nel complesso dell'esperienza, dettagli.

La verità è che al Rebelot si beve bene e si mangia meglio. Al punto che abbiamo per un attimo avuto la tentazione di chiedere a Monti cosa volesse fare da grande....ma poi abbiamo desistito.

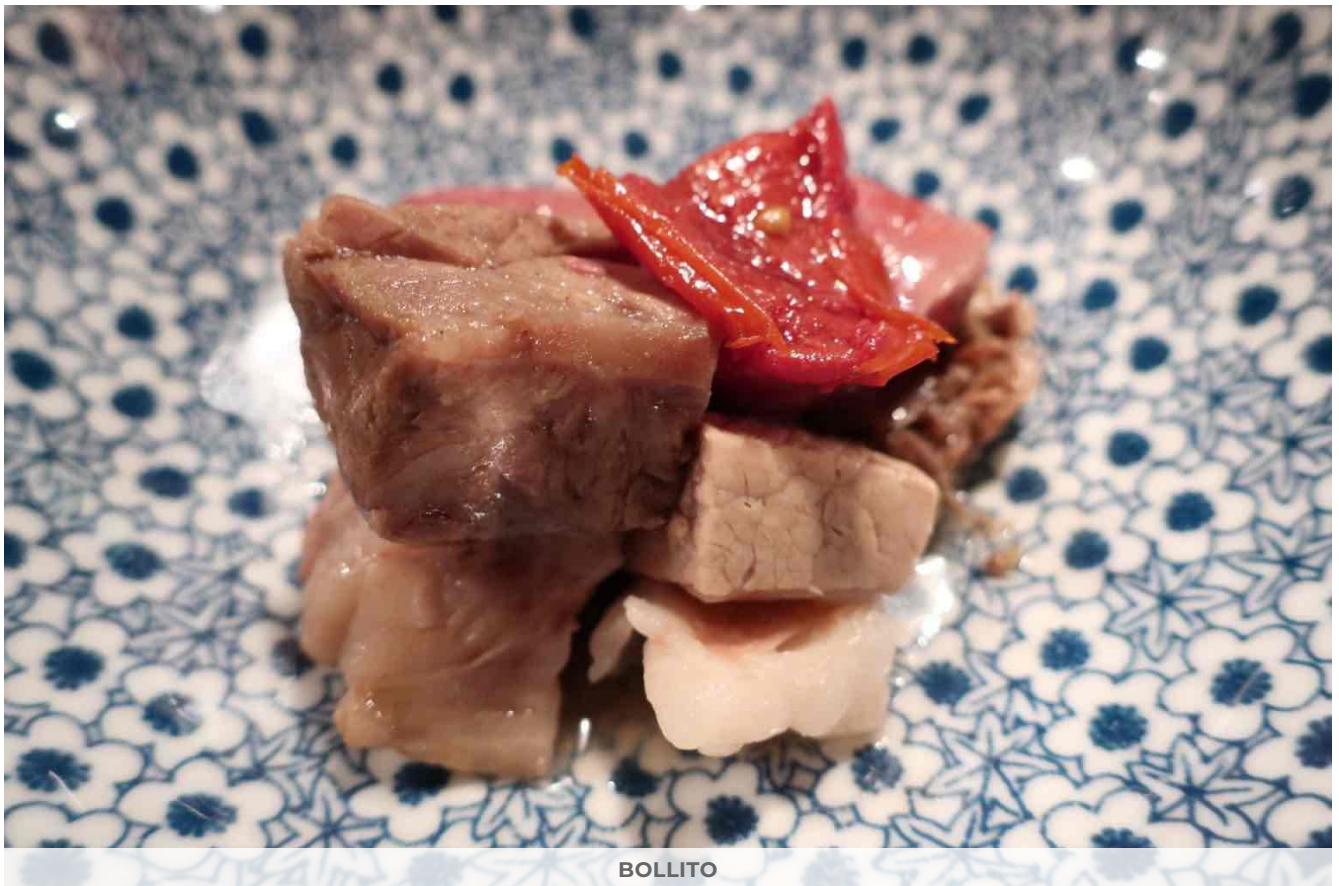
### LA GALLERIA FOTOGRAFICA:



RAVIOLINO DI COSCETTE D'ANATRA SPICY



ANATRA ALLA TICINESE



BOLLITO



GUANCIA DI MANZO BRASATO E FINOCCHIO



ANIMELLA DI VITELLO AL BURRO CON TOPINAMBUR E PANETTONE



CREMA DI FAVE, CICORIA PICCANTE, MONDEGHILI DI BACCALÀ.



POLPO CON CREMA DI CIME DI RAPA, STRACCIATELLA, PANCETTA AFFUMICATA.



IL CALAMARO E IL CARCIOFO: ESTRATTO, CRUDO E COTTO



REBELOT SALAD: MELANZANA PERLINA, CLEMENTINE, RICOTTA DI CAPRA, RADICCHIO TARDIVO



CREMA AL VIN SANTO



CARDO FONDENTE, TARTARE DI OSTRICA, TZATZIKI, MIELE ALL'ANICE



SBRISOLONA



MELA DAY



INTERNO CON MAIALINO



LO CHEF AL LAVORO

## 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.

**HAMPDEN**  
ESTATE  
PURE SINGLE JAMAICAN RUM

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](mailto:info@passionegourmet.it)



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