

# SCATTI DI GUSTO

Scatti di Gusto



Home Ristoranti [Cascina Vittoria, ristorante da scoprire nella campagna tra Milano e Pavia](#)

Ristoranti

## Cascina Vittoria, ristorante da scoprire nella campagna tra Milano e Pavia

Di Camilla Rocca -

19 Marzo 2019

[Mi piace0](#)

Share



# Piatti Per Ristorante

Ampia Scelta di Servizi. Vedi Offerte e Richiedi Info [Adesso!](#)  
ateliere dell'albergo.it

Una cascina nella campagna a pochi chilometri a sud di Milano, perfetta per chi si accinge a una visita alla Certosa di Pavia: siamo a Rognano e qui la famiglia Ricciardella ha rilevato un'antica dimora e l'ha riportata a nuova luce. Quattro fratelli, una cascina da ricostruire, un sogno da realizzare: questa è in sintesi Cascina Vittoria.



Un tuffo nella granulosa ruralità di un'esperienza che non si limita al ristorante: in primavera si può ammirare l'orto antistante, dove vengono coltivati gli ortaggi che si ritrovano

nei piatti, circondati da un'antica corte che oggi funge da casa dei fratelli e dove è piacevole cenare all'aperto nella frescura del patio.



Più avanti, nascosto, il piccolo allevamento del padre che dà quelle uova dal colore giallo arancio che rendono i piatti con l'uovo una sinfonia goduriosa.

Caldo l'interno, come l'accoglienza dei fratelli che lavorano con la passione di un progetto comune: archi con mattoni a vista, tetto in legno, ringhiere di ferro battuto e scale di pietra che aggiungono storia ai piatti di uno chef giovane, neanche trentenne.





Tavoli e sedie di legno in faggio, tipiche di una trattoria alla buona non devono trarre in inganno: la mano di Giovanni Ricciardella guida nel percorso di degustazione in cui vi segnalo la millefoglie di melanzana e le tre consistenze del Parmigiano: caldo, freddo e croccante.

Tradizione sì ma con un tocco elegante che sconfinava oltre i confini della cascina, puntando lo sguardo dritto verso la cosmopolita Milano. Una nota a favore di tutti i lievitati, con menzione ad honorem dei grissini cotti nel forno a legna che finiscono sempre troppo presto.



Tra i primi sono indimenticabili i plin alla milanese “Omaggio a Milano”, che uniscono la tradizione piemontese con quella meneghina in una sottile pasta che esplode al palato in un crogiolo di crema allo zafferano.

In un crescendo di gusto, ecco i ravioli di polenta fondente e sugo di brasato e le mezze maniche al ragù di costine e caciocavallo lucano, arricchiti dalle uova delle galline della cascina.



Qui la carne è femmina: “La scelta non è casuale, in quanto rispetto al manzo la carne della giumenta risulta più morbida, saporita e con un grasso “dolce” che in cottura inebria le carni. Lunghe frollature (almeno trenta giorni) e cottura su brace di legna conferiscono esattamente il sapore che ricerco nella carne”, racconta Giovanni Ricciardella.

Tra i secondi la scelta cade sulla cottura ancestrale della brace: petto d’anatra cotto lentamente in padella, cipollotti caramellati al mandarino siciliano e bietole marinate, decisamente.

O sul bollito misto, qui presentato in una veste totalmente inusuale, servito tiepido “nel verde”, ovvero una salsa speciale che richiama la classica, con bietoline fresche (come vedete nella foto in apertura).



Menzione agli hamburger, tra i migliori che si trovano nei dintorni grazie al burger realizzato al momento con ritagli di filetto e controfiletto macinata al momento e il pane ai semi di loro produzione. Vasta anche la selezione di pizze gourmet.



La pasticceria viene preparata utilizzando esclusivamente le uova di galline, anatre e oche dal colore quasi arancione e quindi è assolutamente la volta della crema bruciata o del tiramisù. O la panna cotta rivisitata.

Alla guida della sala il fratello maggiore Marco Ricciardella,



esperto sommelier, il più grande dei fratelli che con i genitori ha seguito e coordinato i lavori della costruzione della cascina, insieme all'architetto Germani.

Il prezzo del menu di degustazione è di 45 €.



Un sogno che, solo nella costruzione della rural tenuta, ha impiegato 10 anni di attività: dal vecchio podere a corte rurale.

**Cascina Vittoria.** Via Roma, 26. Rognano (Pavia). Tel. +39 0382.923772

Condividi

Tweet

Pin

Condividi

WhatsApp

## TAGS

**Recensioni**

**Ristoranti**

Articolo precedente

**Napoli. Dove comprare le zepole di San Giuseppe**

Articolo successivo

**Oltrepò Pavese. La buona cucina di Alessandro Proietti Refrigeri a Villa Naj**



**Camilla Rocca**