

Cascina Vittoria e un poker di talenti

A Rognano, a metà strada tra Milano e Pavia, la bella storia dei 4 fratelli Ricciardella. Un risotto stregante e tanto bel futuro

30-12-2017



A Milano si pensa che tutto quello che di buono arriva dalla provincia di Pavia, venga dall'Oltrepò. In questa circostanza scordatevelo. Rognano, l'accento sulla seconda vocale, è il primo comune in provincia di Pavia lungo la statale dei Giovi, solo una ventina di chilometri dal centro di Milano. Anime ben poche, poco più di 600 (ma erano ancora meno, 107, nel 1991), in pratica una sola via di accesso, tanta campagna e tante risaie tutt'attorno.

Non me ne vogliono gli altri 609 abitanti ma, se non fosse per la decina che anima Cascina Vittoria (<http://www.cascinavittoria.it/>), non vi sarebbe ragione per recarsi fin lì. Ai milanesi piace sentir parlare di cascine, a volta capita anche che qualcuno vi si trasferisca. E' stato così con i **Ricciardella**, papà **Giuseppe**, classe 1960, ex agente di commercio, e sua moglie **Vittoria**: nel 2003 misero gli occhi su quel poco che rimaneva di una struttura agricola eretta nel 1870. Sette anni di lavori e quando tutto era pronto, c'era il problema di dargli un nome. Zero indicazioni nei registri e sulle mappe: quindi liberi tutti loro, i due genitori e i quattro figli, di sceglierne uno senza remore. Come si chiama mamma? **Vittoria**. Perfetto: *Cascina Vittoria*.



C'è un orto, ci sono le oche, i campi e tanto altro ancora. Soprattutto c'è un poker di giovani talenti che meritano il viaggio. Uno può pensare che mezz'ora di macchina sia poco... Però uscire da Milano la sera non è mai rapido; e poi Rognano sta poco oltre il casello di Binasco sull'autostrada per Genova, insomma è meta di poco fascino; un conto è dire che ti aspettano nell'Oltrepò, o tra Piacenza e Parma, o verso il lago di Como, e un altro avere come destinazione un paesino poco oltre Binasco. Se badate alla sostanza e non alle suggestioni, Rognano è però una meta da segnarsi.



Risotto riserva San Massimo mantecato alla zucca dell'orto, polvere di liquirizia e salsa al gorgonzola stagionate. Sotto il Plin alla milanese, due primi piatti di **Giovanni Ricciardella** a *Cascina Vittoria*



Marco Ricciardella è il primogenito, a marzo 2018 festeggerà i 38 anni. Ex agente di commercio come il padre, cura la sala e un cantina davvero originale e personale, molti vini naturali e altrettante verifiche dirette. Quindi c'è **Alessandro**, di due anni più giovane, a lui tocca la brace e ogni aspetto burocratico, con il terzogenito, **Giovanni**, classe 1991, che si divide invece tra pizze e cucina. Infine **Simone**, non ancora ventenne, ma già attivo nel servizio.

Cascina Vittoria mi ha impressionato per una cucina molto personale. Sono stufo di chi, anche stellato, scopiazza: serve solo a impressionare chi ha ben poca conoscenza della cucina. I mediocri sguazzano nell'ignoranza di blogger, clienti, giornalisti: in questi giorni si sono lette tante inesattezze persino su **Gualtiero Marchesi**, figuriamoci nel tran tran quotidiano.



In carta troverete la voce "*Le pizze gourmet*". Spiegano i **Ricciardella**: «Non siamo una pizzeria, ma un ristorante con un piccolo forno a legna». Precisazione importante perché una Marinara o una Bolognese (per via della mortadella) possono essere ordinate proprio come fosse una portata. Due i menu degustazione, uno creativo e uno che ruota attorno alla Costata di scottona.

Quanto al mio pranzo, tanti applausi per tutto eccetto che per una Tartare di fassona piemontese con accompagnamento di un gelato alla senape che io ripenserei, riducendolo o sostituendolo del tutto con un altro ingrediente, perché azzera il gusto della carne senza aggiungere acuti e spessore. Troppo tendente al dolce.



Il *Bollito misto ma 2 volte* di *Cascina Vittoria* a Rognano nel Pavese più prossimo a Milano

Molto ma molto meglio la *Millefoglie di melanzana con tre consistenze di parmigiano, caldo, freddo e croccante*; eccezionale il *Risotto riserva San Massimo mantecato alla zucca di casa, polvere di liquirizia e salsa al gorgonzola stagionale*. Tutti sanno cucinare un risotto alla zucca, pure io ne preparo uno discreto, in tanti lo sanno contrastare con una salsa di zola piccante, ma pochi sanno aggiungervi la liquirizia, eterna brutta bestia per i cuochi, mantenendo l'insieme in sapido, elegante equilibrio.



Filetto di manzo alla Wellington

Geniali poi i *Plin alla milanese* con ripieno di ossobuco e midollo, ben studiato il *Bollito misto... ma 2 volte*, la prima con le carni cotte separatamente in acqua, poi raffreddate e abbattute, infine i vari cubetti ribolliti sottovuoto al momento del servizio, ricollegandosi così al *Bollito non bollito* di **Bottura**.

Pronto per il dessert, ecco a sorpresa un sontuoso, perfetto *Filetto di manzo alla Wellington*. Sorprese così fanno solo bene al morale. Lo stesso dicasi di una brillante interpretazione della panna cotta che in pratica in comune con quella classica ha giusto la panna. **Giovanni** l'ha chiamata "*Finta*" panna cotta, salsa mou e lamponi. Come dessert classico è davvero molto falso, differente, ma il piacere è reale. *Cascina Vittoria* vince.



Finta panna cotta, salsa mou e lamponi

Cascina Vittoria

Via Roma 26

27010 Rognano (Pavia)

Telefono: +39.0382.923772

Sito: [cascinavittoria.it](http://www.cascinavittoria.it/) (<http://www.cascinavittoria.it/>)

Chiusura: tutto lunedì.

Prezzi medi: pizze 15 euro, antipasti 15, primi piatti 15, secondi 22 e dessert 8. Menù degustazione 38 e 45 euro.

Coperto 3



a cura di

Paolo Marchi

nato a Milano nel marzo 1955, al *Giornale* per 31 anni dividendosi tra sport e gastronomia, è ideatore e curatore dal 2004 di *Identità Golose*.


twitter @oloapmarchi (<https://twitter.com/oloapmarchi>)

Condividi

 Like 0

 Tweet

Condividi

 Like Sign Up to see what your friends like.

RUBRICHE

Cibi Divini

I ristoranti di tutto il mondo raccontati nel *Giornale* da **Paolo Marchi** dal febbraio 1994 all'inverno 2011. E dalla primavera per i lettori del sito *identitagolose.it*

Ultimi articoli pubblicati