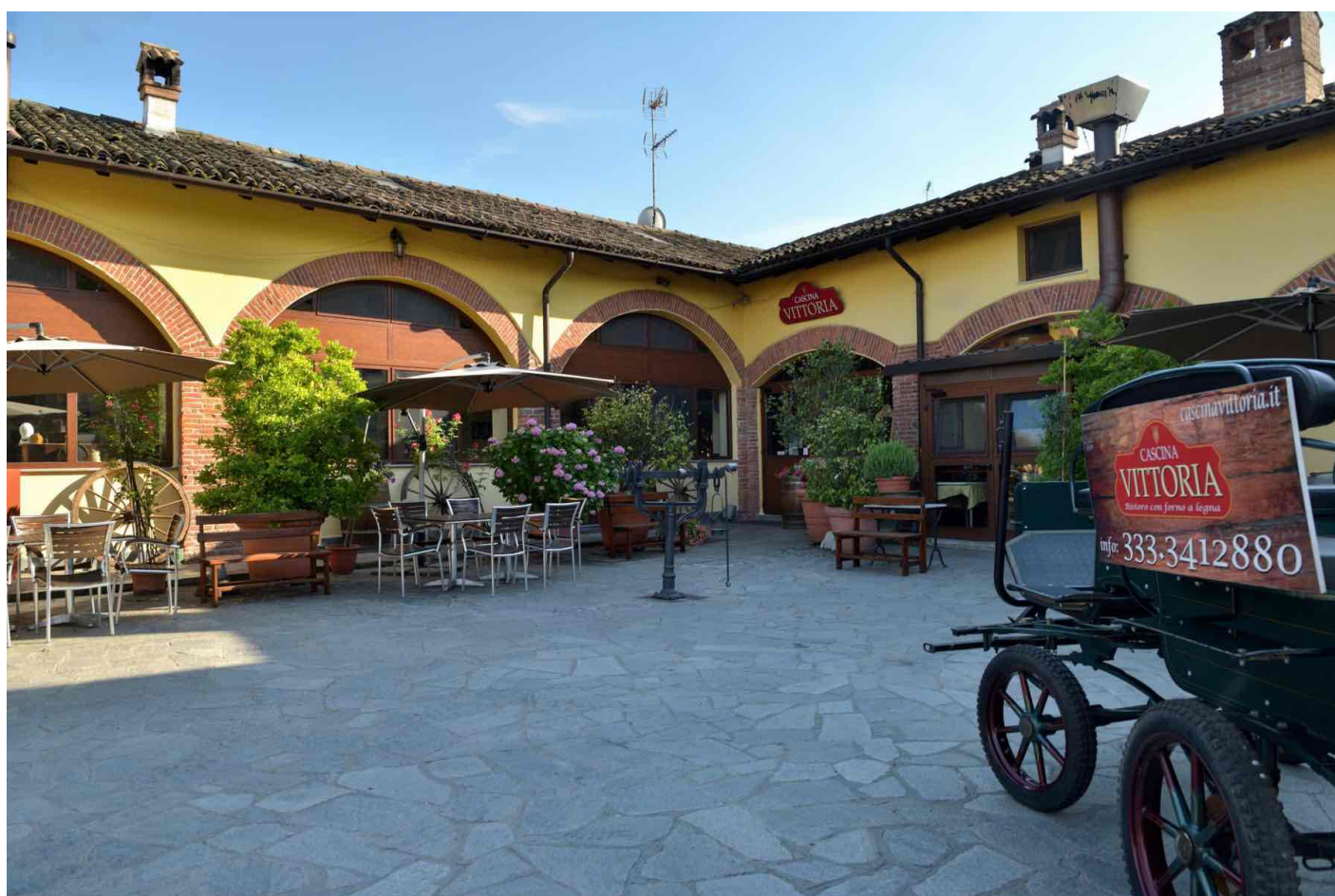


Cascina Vittoria, la miglior campagna fuori Milano



I requisiti per entrare in una guida gastronomica istituzionale sono serrati e la scelta spetta a ispettori qualificati, autorevoli e d'esperienza. Giusto così. Ci sono poi una serie di guide 'non-istituzionali' che pure noi comuni mortali consultiamo molto più spesso di quelle dell'altra categoria e sono spesso sotto forma di brevi liste tematiche. I 10 ristoranti migliori di Trastevere, 15 posti da non perdere sul lago di Como, le 20 trattorie come una volta sui colli bolognesi. Quando non sono marchette travestite da redazionali, sono spesso post su blog che

diventano più o meno virali e indicizzate da Google per la loro effettiva frequente consultazione. Ed io, per motivi strettamente geografici, quando arriva il weekend digito sempre le seguenti parole: **“migliori ristoranti campagna dintorni milano”**. Non che mi illuda particolarmente, **le proposte sono sempre più o meno le stesse** tanto che, quando comincio a leggerle con la mia compagna, finiamo a recitare i nomi dei ristoranti presenti come la lista dei santi al battesimo: garghetgallogaggianolocandachiaravalletruccazzanocentpertigherbabrusca PREGATE PER NOI.

PUBBLICITÀ



Umbria
cuore verde d'Italia

TUTTI I VIAGGI POSSIBILI...

Scopri di più

Logos: European Union, Regione Umbria, FSC, Regione Umbria

Intendiamoci, molti sono dei ristoranti davvero ottimi. Eppure sono sconcertato perchè, a mio modestissimo parere, **il miglior ristorante nella campagna milanese non compare in nessuna di queste liste**. Ma nemmeno una, eh! E quando avrò finito di raccontarvi cosa e come si mangia, anche voi scuoterete la testa con lo sguardo perso nel vuoto. La domanda ovviamente è lecita: se non è da nessuna parte, come avete fatto ad arrivarci? È andata più o meno così: **vagavamo nella campagna a sud di Milano**, diciamo sotto Rozzano, e pensavamo di essere così splendidi e felici da non aver bisogno di prenotare da nessuna parte, nella prima domenica di caldo primaverile e sole splendente. Ahahahahahah. Ci hanno cacciato da tutte le parti, come la

ben più celebre famiglia di Nazareth nella notte del 24 dicembre. “Non c’è posto, non c’è posto”. Non avevamo nessun salvatore dell’umanità da far nascere, a dire il vero, ma solo una fame che cresceva assieme al numero mostrato dal contachilometri e un cane col naso asciutto, accaldato e già lievemente cardiopatico. Vi ricordate Marina Massironi che con accento americano esclamava ‘Bisogna sempre preenotare!’. Ecco, aveva totalmente torto. Perché se avessimo prenotato da qualche parte **non avremmo scoperto la Cascina Vittoria di Rognano.**



L'ingresso di Cascina Vittoria

È andata così: al quinto posto pieno o chiuso ho scritto ‘ristorante’ sulle mappe e ho cliccato sul pallino rosso più vicino alla mia macchina. Ho chiamato: c’è posto? Sì! Grazie. Brum brum fino a Rognano. Anche perché, altrimenti, a Rognano non ci sarei mai finito. **Rognano è composta da quindici o sedici case nel mezzo del nulla** e al censimento del 1991 contava 107 abitanti. Meno della scala 2 di 6 del condominio in cui vivo, per dire. In ogni caso arrivo a Rognano, parcheggio

e non ho bisogno di seguire le indicazioni per trovare l'ingresso di Cascina Vittoria. Basta seguire il **profumo di carne alla brace**. La carne qui cuoce davvero sulle braci di carbone e la cappa della postazione grill dà sul cortiletto esterno. Il cane resuscita. Entriamo e riceviamo una calda accoglienza, poi inizia la magia. Perché la principale caratteristica della cucina di Cascina Vittoria è che è **tutto strepitoso**. Ogni cottura è eseguita col mezzo più consono per dare consistenza e sapore, ogni materia prima è attentamente selezionata, niente ha funzione decorativa e tutto ha funzione gustativa. In tavola, alla fine del pranzo, non era rimasto niente. E la roba non è che fosse mancata, eh.



Da dove viene il profumo di carne: tutta cotta sulla brace, sia le costate che il wagyu

Perché s'inizia da **pane e focaccia, lievitati per più di due giorni** (il pane ne fa tre) a partire da un lievito madre vecchio centocinquanta'anni. Incredibili. All'ingresso c'è un **Pata Negra 48 mesi** che ti guarda e mi dice 'mangiami con quel pane, sciocco' con la voce di Gandalf. Assaggio l'antipasto che è pure il piatto-firma del **giovannissimo chef Giovanni Ricciardella** (già allievo di **Cannavacciuolo** e di **Oldani** e coccolato da **Identità Golose**): la **Millefoglie di melanzana e le tre consistenze del Parmigiano**, caldo, freddo e croccante. Un piccolo capolavoro che ricorda tante

cose buone ma è più buono di queste tante cose. Lo mangerei quotidianamente. Gli **agnolotti del plin** hanno 40 (quaranta!) tuorli per chilo di farina, e si sente: la pasta é ricca, spessa, sa di uovo. Anche perchè le uova vengono dalla cascina stessa e costano più o meno come quelle di Parigi. Sono fresche ed eccezionali, come la mantecatura allo zafferano dei suddetti agnolotti. L'altro primo che ci fanno assaggiare è un **riso Riserva San Massimo**, ora generalmente considerato come lo champagne dei Carnaroli, mantecato con **crema di zucca, salsa di gorgonzola e liquirizia**. Un classico domenicale della nonna che diventa raffinatamente buono con quel chicco grosso e al dente e una delicatezza generale che non ti aspetti dall'accostamento. I secondi sono un giro di giostra.



Pane e focacce fatte in casa, pata negra in bella vista, uova della cascina a metro 0.

A Leon l'**hamburger**, che ovviamente è di carne di tagli scelti e tritati a mano con il pane fatto in casa e le patatine pure, il **bacon è di Cinta senese** e vabbè. Il **bollito misto** è un giardino in cui i vari pezzi classici (**cotechino di Cremona, lingua, punta, muscolo**) sono bolliti due volte (e sospetto che una delle due sia una lunga cottura sous-vide) e ricoperti da una salsa verde ma verde acceso e framezzati dalle verdure dell'orto, il loro orto, leggermente ripassate. Fantastico. Per continuare con le eccellenze di materie prime e cotture strabilianti hanno pure il **Wagyu**, che viene dall'unico produttore italiano sperduto sulle alpi e sì, non è senz'altro quello

di Kobe, ma è comunque una carne ben marezzata e saporita oltremodo che dopo un passaggio sulle braci canta. Le **patate** invece cuociono **nel forno a legna** e cantano pure quelle. **La pizza** non l'abbiamo assaggiata, a dire il vero, ma cuoce nello stesso forno a legna, l'impasto è composto da farine Petra e quel vecchio lievito madre e **crece per 72 ore** (e recentemente ha ricevuto **due spicchi dalla guida del Gambero Rosso**). Me la tengo per la prossima volta, mentre non rinuncio agli incredibili **sorbetti di frutta (prendete il kiwi per sognare)** e soprattutto alla **colomba alle albicocche campane** che è uno strepitoso dolce edizione limitata candidato, secondo gli esperti, ad essere una delle migliori colombe dell'anno.



La millefoglie di melanzana, gli agnolotti del plin, il risotto. Una mano salda.

Lo conoscono gli esperti, le guide, i gastronomi questo posto, questo tempio delle vecchie tradizioni e delle nuove tendenze tenute assieme da **due generazioni della famiglia Ricciardella**, papà Giuseppe che cura le galline e l'orto, mamma Vittoria che dà il nome al ristorante, il primogenito Marco gentile maitre e valente sommelier, Alessandro insieme a Giovanni in cucina e poi anche Simone. Su questa famiglia di sei persone poggia il ristorante più solido in cui mi sia imbattuto negli ultimi tempi, per tanti motivi. Perché **tutte le materie prime sono eccezionali**, fresche, vicine. Perché tutte le cotture sono il meglio che si possa desiderare per ogni piatto, dalla brace ancestrale alla modernità del roner. Perché tutti i piatti hanno

un'identità forte, un equilibrio fantastico, un prezzo abbordabile. Non ci sono riempitivi, piaggerie, piatti click baiting. **C'è un piatto per ciascuno**, gli amanti del risotto, della pasta fresca, dei dessert, delle pizze, degli hamburger, della carne cruda o cotta, dei salumi, delle salse e dei bolliti. Un'elegante eccellenza abbraccia tutto ed è fantastico uscire, salutare i cavalli nel cortile e non veder già l'ora di tornare. Il che ci riporta all'inizio di questo post. **Perchè il miglior ristorante di campagna nei dintorni di Milano è sì sulle guide 'classiche' ma non nelle infinite liste e classifiche?**



Il bollito raffinato, l'hamburger esplosivo, la colomba già nella rosa delle migliori d'Italia

Io lo so. Perchè non ha glicini all'ingresso e lucine all'americana. Non ha sedie di legno spaiate e tavoli della nonna scrostati. Non ha una fumeria turca o un giardino di peonie tibetane, non ha pavimenti vintage e candelabri d'ottone. Insomma, non è un posto da Hipster. L'insegna è un po' anni '80, gli interni sono un po' anni '80, gli infissi sono un po' anni '80 e anche quei mattoni a vista sono un po' anni '80. **A Milano a volte il ristorante migliore non è quello dove si mangia meglio. È quello più figo.** E io spero che i Ricciardella non cedano mai, non ritinteggino quelle meravigliose pareti gialle, non sacrificino i pratici ombrelloni di alluminio grigio a qualche scenografica quanto scomoda veranda di legno riciclato dalle cassette della frutta, non

sostituiscono l'insegna amaranto con qualche pezzo di un designer sotto l'effetto di acidi.
Restate così: **la vostra cucina straordinaria**, la vostra ospitalità cordiale e il vostro amore per la natura **non hanno bisogno di nessun effetto speciale**. Sono già speciali di loro.



Una vittima del maitre Marco, dettagli del locale e la famiglia Ricciardella al gran completo

diventano più o meno virali e indicizzate da Google per la loro effettiva frequente consultazione. Ed io, per motivi strettamente geografici, quando arriva il weekend digito sempre le seguenti parole: **“migliori ristoranti campagna dintorni milano”**. Non che mi illuda particolarmente, **le proposte sono sempre più o meno le stesse** tanto che, quando comincio a leggerle con la mia compagna, finiamo a recitare i nomi dei ristoranti presenti come la lista dei santi al battesimo: garghetgallogaggiano locandachiaravalletruccazzanocentpertigherbabrusca PREGATE PER NOI.

PUBBLICITÀ



Umbria
cuore verde d'Italia

TUTTI I VIAGGI POSSIBILI...

Scopri di più

Logos: European Union, Regione Umbria, FSC, Regione Umbria

Intendiamoci, molti sono dei ristoranti davvero ottimi. Eppure sono sconcertato perchè, a mio modestissimo parere, **il miglior ristorante nella campagna milanese non compare in nessuna di queste liste**. Ma nemmeno una, eh! E quando avrò finito di raccontarvi cosa e come si mangia, anche voi scuoterete la testa con lo sguardo perso nel vuoto. La domanda ovviamente è lecita: se non è da nessuna parte, come avete fatto ad arrivarci? È andata più o meno così: **vagavamo nella campagna a sud di Milano**, diciamo sotto Rozzano, e pensavamo di essere così splendidi e felici da non aver bisogno di prenotare da nessuna parte, nella prima domenica di caldo primaverile e sole splendente. Ahahahahahah. Ci hanno cacciato da tutte le parti, come la

ben più celebre famiglia di Nazareth nella notte del 24 dicembre. “Non c’è posto, non c’è posto”. Non avevamo nessun salvatore dell’umanità da far nascere, a dire il vero, ma solo una fame che cresceva assieme al numero mostrato dal contachilometri e un cane col naso asciutto, accaldato e già lievemente cardiopatico. Vi ricordate Marina Massironi che con accento americano esclamava ‘Bisogna sempre preenotare!’. Ecco, aveva totalmente torto. Perché se avessimo prenotato da qualche parte **non avremmo scoperto la Cascina Vittoria di Rognano.**



L'ingresso di Cascina Vittoria

È andata così: al quinto posto pieno o chiuso ho scritto ‘ristorante’ sulle mappe e ho cliccato sul pallino rosso più vicino alla mia macchina. Ho chiamato: c’è posto? Sì! Grazie. Brum brum fino a Rognano. Anche perché, altrimenti, a Rognano non ci sarei mai finito. **Rognano è composta da quindici o sedici case nel mezzo del nulla** e al censimento del 1991 contava 107 abitanti. Meno della scala 2 di 6 del condominio in cui vivo, per dire. In ogni caso arrivo a Rognano, parcheggio

e non ho bisogno di seguire le indicazioni per trovare l'ingresso di Cascina Vittoria. Basta seguire il **profumo di carne alla brace**. La carne qui cuoce davvero sulle braci di carbone e la cappa della postazione grill dà sul cortiletto esterno. Il cane resuscita. Entriamo e riceviamo una calda accoglienza, poi inizia la magia. Perché la principale caratteristica della cucina di Cascina Vittoria è che è **tutto strepitoso**. Ogni cottura è eseguita col mezzo più consono per dare consistenza e sapore, ogni materia prima è attentamente selezionata, niente ha funzione decorativa e tutto ha funzione gustativa. In tavola, alla fine del pranzo, non era rimasto niente. E la roba non è che fosse mancata, eh.



Da dove viene il profumo di carne: tutta cotta sulla brace, sia le costate che il wagyu

Perché s'inizia da **pane e focaccia, lievitati per più di due giorni** (il pane ne fa tre) a partire da un lievito madre vecchio centocinquant'anni. Incredibili. All'ingresso c'è un **Pata Negra 48 mesi** che ti guarda e mi dice 'mangiami con quel pane, sciocco' con la voce di Gandalf. Assaggio l'antipasto che è pure il piatto-firma del **giovannissimo chef Giovanni Ricciardella** (già allievo di **Cannavacciuolo** e di **Oldani** e coccolato da **Identità Golose**): la **Millefoglie di melanzana e le tre consistenze del Parmigiano**, caldo, freddo e croccante. Un piccolo capolavoro che ricorda tante

cose buone ma è più buono di queste tante cose. Lo mangerei quotidianamente. Gli **agnolotti del plin** hanno 40 (quaranta!) tuorli per chilo di farina, e si sente: la pasta é ricca, spessa, sa di uovo. Anche perchè le uova vengono dalla cascina stessa e costano più o meno come quelle di Parigi. Sono fresche ed eccezionali, come la mantecatura allo zafferano dei suddetti agnolotti. L'altro primo che ci fanno assaggiare è un **riso Riserva San Massimo**, ora generalmente considerato come lo champagne dei Carnaroli, mantecato con **crema di zucca, salsa di gorgonzola e liquirizia**. Un classico domenicale della nonna che diventa raffinatamente buono con quel chicco grosso e al dente e una delicatezza generale che non ti aspetti dall'accostamento. I secondi sono un giro di giostra.



Pane e focacce fatte in casa, pata negra in bella vista, uova della cascina a metro 0.

A Leon l'**hamburger**, che ovviamente è di carne di tagli scelti e tritati a mano con il pane fatto in casa e le patatine pure, il **bacon è di Cinta senese** e vabbè. Il **bollito misto** è un giardino in cui i vari pezzi classici (**cotechino di Cremona, lingua, punta, muscolo**) sono bolliti due volte (e sospetto che una delle due sia una lunga cottura sous-vide) e ricoperti da una salsa verde ma verde acceso e framezzati dalle verdure dell'orto, il loro orto, leggermente ripassate. Fantastico. Per continuare con le eccellenze di materie prime e cotture strabilianti hanno pure il **Wagyu**, che viene dall'unico produttore italiano sperduto sulle alpi e sì, non è senz'altro quello

di Kobe, ma è comunque una carne ben marezzata e saporita oltremodo che dopo un passaggio sulle braci canta. Le **patate** invece cuociono **nel forno a legna** e cantano pure quelle. **La pizza** non l'abbiamo assaggiata, a dire il vero, ma cuoce nello stesso forno a legna, l'impasto è composto da farine Petra e quel vecchio lievito madre e **crece per 72 ore** (e recentemente ha ricevuto **due spicchi dalla guida del Gambero Rosso**). Me la tengo per la prossima volta, mentre non rinuncio agli incredibili **sorbetti di frutta (prendete il kiwi per sognare)** e soprattutto alla **colomba alle albicocche campane** che è uno strepitoso dolce edizione limitata candidato, secondo gli esperti, ad essere una delle migliori colombe dell'anno.



La millefoglie di melanzana, gli agnolotti del plin, il risotto. Una mano salda.

Lo conoscono gli esperti, le guide, i gastronomi questo posto, questo tempio delle vecchie tradizioni e delle nuove tendenze tenute assieme da **due generazioni della famiglia Ricciardella**, papà Giuseppe che cura le galline e l'orto, mamma Vittoria che dà il nome al ristorante, il primogenito Marco gentile maitre e valente sommelier, Alessandro insieme a Giovanni in cucina e poi anche Simone. Su questa famiglia di sei persone poggia il ristorante più solido in cui mi sia imbattuto negli ultimi tempi, per tanti motivi. Perché **tutte le materie prime sono eccezionali**, fresche, vicine. Perché tutte le cotture sono il meglio che si possa desiderare per ogni piatto, dalla brace ancestrale alla modernità del roner. Perché tutti i piatti hanno

un'identità forte, un equilibrio fantastico, un prezzo abbordabile. Non ci sono riempitivi, piaggerie, piatti click baiting. **C'è un piatto per ciascuno**, gli amanti del risotto, della pasta fresca, dei dessert, delle pizze, degli hamburger, della carne cruda o cotta, dei salumi, delle salse e dei bolliti. Un'elegante eccellenza abbraccia tutto ed è fantastico uscire, salutare i cavalli nel cortile e non veder già l'ora di tornare. Il che ci riporta all'inizio di questo post. **Perchè il miglior ristorante di campagna nei dintorni di Milano è sì sulle guide 'classiche' ma non nelle infinite liste e classifiche?**



Il bollito raffinato, l'hamburger esplosivo, la colomba già nella rosa delle migliori d'Italia

Io lo so. Perchè non ha glicini all'ingresso e lucine all'americana. Non ha sedie di legno spaiate e tavoli della nonna scrostati. Non ha una fumeria turca o un giardino di peonie tibetane, non ha pavimenti vintage e candelabri d'ottone. Insomma, non è un posto da Hipster. L'insegna è un po' anni '80, gli interni sono un po' anni '80, gli infissi sono un po' anni '80 e anche quei mattoni a vista sono un po' anni '80. **A Milano a volte il ristorante migliore non è quello dove si mangia meglio. È quello più figo.** E io spero che i Ricciardella non cedano mai, non ritinteggino quelle meravigliose pareti gialle, non sacrificino i pratici ombrelloni di alluminio grigio a qualche scenografica quanto scomoda veranda di legno riciclato dalle cassette della frutta, non

sostituiscono l'insegna amaranto con qualche pezzo di un designer sotto l'effetto di acidi.
Restate così: **la vostra cucina straordinaria**, la vostra ospitalità cordiale e il vostro amore per la natura **non hanno bisogno di nessun effetto speciale**. Sono già speciali di loro.



Una vittima del maitre Marco, dettagli del locale e la famiglia Ricciardella al gran completo
