

LOMBARDIA A TAVOLA / Il Cerchio e la Botte

Piatti spettacolari con i prodotti di stagione

LOMBARDIA A TAVOLA / Il Cerchio e la Botte

Cucina stagionale e piatti commoventi

Dai risotti ai bigoli "monumentali", a Gerenzago (Varese) va in scena la cucina della tradizione

TOMMASO FARINA

■ Il cerchiobottismo, ahinoi, è tra le strategie vincenti della politica degli ultimi anni. Un favore di qua, un cedimento di là, e si crede di accontentare tutti. Il bottaio martellava le doghe delle botti e i cerchi di metallo che le tengono insieme, per conseguire la necessaria solidità: ecco da dove viene questo popolare modo di dire. Sgombrate la testa, però, dalle ambigue strategie dei nostri politici. A Gerenzago (Varese) un'osteria quasi poetica si chiama proprio Il Cerchio e la Botte, e di ambiguo, strategico e ipocrita non ha proprio nulla. Chissà, forse il nome deriva dal voler testimoniare un amore per il vino da un'angolazione inedita. Fatto sta, comunque, che il risultato ottenuto dal simpatico Federico Polini e dalla sua brigata è lo stesso a cui tanti politicanti ambiscono: accontentano tutti, piacciono a tutti, e senza ingannare nessuno né servire pietanze immangiabili come talora capita nei palazzi del potere più cinico e arrivista.

Gerenzano è a un passo dallo svincolo di Saronno (...) (...) dell'autostrada A9. Passerete accanto ad asettici supermercati e fabbriche, prima di inoltrarvi nel centro del paese, con le sue stradine strette. L'indirizzo dice via Pietro Zaffaroni, ma l'ingresso del ristorante sta sulla strada quasi parallela, via XX Settembre. All'inizio dei gradini, troverete il menù già esposto fuori. Poi salite, ed eccovi in una sala a forma di "L", col banco-

ne davanti a voi ove consumare un buon aperitivo, e una lavagna che promette "Cassoeula Take Away". Il tutto ha un aspetto di un'osteria senza fronzoli, dove bere un buon bicchiere.

«Ci piacerebbe fare una cucina di qualità: che non significa presentazioni di grande effetto ma attenzione alla qualità delle materie prime, alla stagionalità e provenienza»: sul menù leggerete con piacere questa e altre dichiarazioni nella breve presentazione scritta da Federico, che prepara personalmente il pane con la farina del Mulino Marino (quello alle olive è commovente). A pranzo c'è un menù a 12 euro (facoltativo). Alla sera ci sono anche le pizze, con farciture estrose, che però non abbiamo provato. Il menù alla carta consente scelte magnifiche.

Di questi tempi appaiono ingredienti come castagne e zucca. Partite con un tagliere di salumi; coi crostoni con sarde, sedano rapa e bottarga; col flan di zucca con crema al Castelmagno e salvia frita. O provate lo strudel di farina di castagne, farcito con patate e lonzino di maiale stagionato al pepe: le torte salate sono uno dei pallini della cuoca Alessandra, e questo strudel non è da meno. Il movimento dato dal tocco pepato è del tutto delizioso.

Di primo, non manca mai un risotto: per esempio, quello con la Tuma verde e le noci caramellate al miele. Sono da provare i ravioli di zucca e

amaretti con rosmarino e guanciale. Incantano, letteralmente, gl'imponenti bigoli col ragu bianco di fegatini di pollo, che mettono fame anche solo a vederli.

Volete andare sul semplice? Una bella costata di manzo con la zucca frita. Zucca che entra anche nella torre di baccalà con i porri croccanti, contribuendo a equilibrare con la sua dolcezza la sapidità del pesce, in un risultato elegante. Qualcosa di più massiccio? La morbida faraona in umido alla birra scura e scalogno su letto di patate schiacciate. Da sottoscrivere.

Si finisce con la torta Linzer, il tiramisù, la panna cotta, le pere al vino rosso.

Da bere, sceglierete da una carta che non indica le annate ma allinea tutta una parata di bottiglie per tutti i gusti. Del resto, qui da sempre si fanno serate per l'avvicinamento al vino. La cassoeula take away come sarà? Provatela voi e raccontatecelo. Intanto, potete stare tranquilli sul conto: 38-40 euro in scioltrezza.

Il Cerchio e la Botte

Via Zaffaroni, 5

Gerenzano (Varese)

Tel. 0236690134

Chiuso il lunedì

SI MANGIA: flan di zucca, faraona alla birra

DA NON PERDERE: bigoli ai fegatini

IL CONTO: 38-40 euro





L'interno dell'osteria Il Cerchio e la Botte a Gerenzago (Va)