

Da Nord a Sud le mete gourmet italiane dove vale la pena fermarsi. Magari seguendo le indicazioni del commissario Montalbano o del vicequestore Marco Schiavone: proprio Ragusa e Aosta sono infatti le province con il più alto numero di ristoranti premiati

AMALFITANA

PER TERRA

Andrè ed Edouard, due fratelli francesi, di mestiere producevano ruote. Ma auto ce n'erano poche. Così, per incentivarne il consumo suggerendo le mete gourmet, nasce nel 1900 la guida Michelin (appunto il cognome dei due intraprendenti fratelli). Anche la distinzione in stelle trova spunto dalle auto: se un ristorante ne ha tre merita un viaggio apposta; se ne ha due, allungate un po' il percorso che state facendo e deviate verso la cucina; se infine il locale ha una stella ed è sulla vostra strada, fermatevi per una tappa.

I LUOGHI

Seguendo questa logica, l'Italia diventa un Paese tutto stop and go, ricco com'è di ristoranti, osterie, trattorie. Armati non importa di quale guida - tra Michelin, Gambero Rosso, Espresso, Slow Food, Golosario, Identità Golose - proviamo a fare un rapido giro d'Italia. Nella logica appunto del vai, fermati, mangia.

L'area italiana dove in proporzione alla dimensione del territorio ci sono più ristoranti selezionati è la provincia di Ragusa, che tutti conosciamo grazie al commissario tv Montalbano: Ciccio Sultano del *Duomo* e *Don Serafino* a Ibla, *La Fenice* ancora a Ragusa e *Accursio Craparo* a Modica fanno incetta di stelle, corone, cappelli, forchette a seconda della guida che avete in mano. Qui la cucina - barocca quanto moderna - è quasi una religione, tant'è - non dimentichiamolo - che Montalbano non vuole mai "rottture di cabasisi" durante i pranzi che gusta rigorosamente in silenzio. La novità dell'anno - oltre la nuova stella ad Accursio Craparo - è la *Casa del gelso* di Gaetana Jacono nella Valle dell'Acate: una vera casa colonica dove solo prenotando si ha a disposizione una cuoca siciliana per sentirsi come dentro un romanzo di Camilleri.

In tema di successi tv, facciamo un salto lunghissimo per andare in Val d'Aosta, location della serie "Rocco Schiavone" con Marco Giallini che sta inchiodan-

**STELLE, CORONE,
CAPPELLI E FORCHETTE
ECCO LE INSEGNE
DA NON PERDRE
ANCHE IN COSTIERA**



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Soste golose per provare i piatti dei migliori cuochi della penisola

chiave alleggerita. Maura Gosio, al *Petit Royal* di Courmayeur, esegue alla perfezioni tutti i classici e da poco ha aperto anche un bistrot e una ostricheria dove cenare a prezzi contenuti. A Cogne gli appena quattro tavoli del *Petit Restaurant* sono ognuno di un secolo diverso e non ci sono tovaglie. La cucina è creativa. Completano il quadro dei locali top *La Clusaz* (una casa di montagna dove si può anche dormire) a Gignod e *Quinson* (strepitosi i formaggi) a Morgex. Se decidete di andare, ecco un suggerimento: non fate come Schiavone-Giallini che affronta imperterriti freddo e neve con scarpe da passeggio e cappotto leggero. Copritevi!

ITENSORI

Non lontano, tra Piemonte e Lombardia, c'è la zona più ricca di locali super premiati secondo tutte le guide. In particolare il Basso Piemonte assolutamente merita un viaggio in questo periodo in cui trionfa il tartufo. Attenti a non svenarvi cercando di imitare il cinese Zhenxiang Dong, che domenica scorsa in diretta da Philadelphia con Grinzane Cavour, si è aggiudicato il lotto finale dell'annuale asta nazionale, pagando un incredibile tartufo bianco del peso complessivo di 1.170 grammi per l'iperbolica cifra di 100.500 euro (come si usa in banca ripeto la cifra a scanso di equivoci: centomilaecinquanteo-euro).

Con circa 200 euro (non è poco ma ne vale la pena) potete mangiare ad Alba al *Duomo* da Enrico Crippa lo strepitoso chef che trova concordi nel magnifico giudizio su di lui tutte le guide sia italiane che straniere.

Lasciamo il freddo e torniamo infine al Sud, magari per un ultimo week end goloso prima del vero inverno. In costiera amalfitana si concentrano decine di ristoranti straordinari: due minuscoli paesi - Vico Equense e Massa Lubrense hanno perfino tre ristoranti ciascuno in vetta a tutte le classifiche: *Torre del Saracino*, *L'Accanto* e *Maxi* il primo, *Quattro Passi*, *Don Alfonso* e *Taverna del Capitano* il secondo. Insomma dove andate e andate cascate bene. Con un suggerimento di Ernesto Iaccarino, erede della grande tradizione del *Don Alfonso 1890* a sant'Agata sui due Golfi: «Non accontentatevi del pesce, che qui è ovviamente strepitoso; provate anche la carne e il resto perché a noi piace stupirvi».

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Muoversi con Gusto

Vademecum

Sicilia

Ragusa Duomo
Don Serafino
La Fenice

Modica Accursio Craparo

Valle dell'Acate Casa del Gelso

Val d'Aosta

Aosta Vecchio Ristoro

Courmayeur Petit Royal

Cogne Petit Restaurant

Gignod La Clusaz

Morgex Quinson

Campania

Vico Equense Torre del Saracino
L'Accanto
Maxi

Massa Lubrense Don Alfonso 1890
Quattro Passi
Taverna del Capitano

MASSA LUBRENSE
Alfonso Iaccarino di Don Alfonso 1890
VIGATA-PORTO EMPEDOCLE
Montalbano, a destra, a tavola



COURMAYEUR
A destra la chef stellata Maura Gosio del Petit Royal



do milioni di telespettatori su Rai2. La simpatia del vicequestore - romano fino al midollo anche nello smadonnare contro il freddo boia - sta facendo scoprire il fascino della zona. Certo il freddo non piace a tutti ma carbonada (carne di manzo cotta nel vino rosso) e fonduta alla valdostana meritano un viaggio. Dove gustarli ce lo dicono le guide: al *Vecchio Ristoro* di Aosta la simpatica coppia di proprietari ripropone i piatti della tradizione in