

Guida ai ristoranti: Salvo Cacciatori di Imperia



I coniugi Limarelli di Pane e Vino



L'osteria dell'Anima Golosa a Dolcedo

Salumi, foie gras & zabajone in tavola da Pane e Vino e Anima Golosa di Dolcedo

Piccoli locali crescono. Per amore, per passione e con la precisa volontà di proporre ai clienti una cucina curata senza lo stress dei grandi numeri e delle sale affollate. Il ponte figure negli ultimi anni ha visto nascere e caratterizzarsi diversi nuovi ristoranti, una piacevole sorpresa e un'occasione per scoprire inedite interpretazioni per un viaggio nel gusto a 360 gradi.

Iniziamo oggi a segnalare due locali in ascesa per poi dedicare spazio, in ogni puntata della nostra guida ai ristoranti, che uscirà in queste pagine ogni mercoledì, anche alle segnalazioni dei nostri lettori, curiosando tra le citazioni delle varie guide. Un piacevole itinerario tra costa ed entroterra.

Ecco le nostre proposte. A Imperia, sulla suggestiva Calata Cuneo, la banchina di Oneglia, c'è **Pane e Vino**, in via Des Geneys. Locale nato come enoteca si è negli anni sempre più rivolto al mondo della ristorazione. Una scommessa vincente per questo localino che non delude e riesce a soddisfare anche i palati più esigenti. Il patron Luca Limarelli propone, tra l'altro, deliziosi antipasti di mare, un'ottima selezione di formaggi e salumi e poi foie gras, carpaccio di tonno fresco, il richiestissimo stoccafisso e le ostriche. Nel carrello dei dolci figurano la torta al limone e una mousse al cioccolato da intenditori. Essendo un'enoteca la scelta sui vini è ampia con le migliori etichette nazionali e una selezione di vini francesi, australiani e californiani. Prezzo medio 25/30 euro (bevande escluse). Chiusura mercoledì e giorni festivi a pranzo. Orario: 11.30-14.30 e 18.30-22.30. Ferie ultimi 15 giorni di maggio e fine dicembre. Prenotazione consigliata: 0183/290044.

A qualche chilometro dal mare, nello splendido borgo di **Dolcedo** troverete invece l'**Osteria dell'Anima Golosa**, in via Ciancergo. Daniela Franchetta in cucina e il marito Alberto Gaglianone in sala viziano gli ospiti di questo piccolo locale con una cucina di ricerca, attenta agli abbinamenti insoliti, alla qualità dei prodotti. Ed ecco l'ampia scelta d'antipasti che varia a seconda della stagione e tanto per sollecitare il palato ricordiamo il petto d'anatra al ribes, i ravioli di anatra ai funghi porcini, il delicatissimo zabajone con i biscotti o il semifreddo al porto con salsa di mirtillo. «Curiamo con passione e impegno le nostre proposte - spiega Alberto - e i risultati stanno arrivando. Per noi è vincente il passaparola».

In cantina un centinaio di etichette italiane e in tavola l'olio dei produttori di Dolcedo. Menù degustazione a 32 euro, bevande escluse. Aperto da martedì a sabato, solo alla sera. Prenotazione consigliata: 0183/280097.

M. A.



Il titolare del ristorante Salvo Cacciatori, Enrico Calvi, insieme allo chef, Antonio Palladino, nella cucina del locale



Il ristorante Salvo Cacciatori di via Vieuzeux

LA SCHEDA

Prezzi, orari, vini & oli

Ecce una mini scheda per conoscere tutte le coordinate dello storico locale imperiese. Ristorante Cacciatori: via Vieuzeux 12 Oneglia. Telefono: 0183 293763.

Periodi d'apertura: chiuso 15 giorni tra luglio e agosto, domenica sera e lunedì.

Prezzo medio: carta 30/40 euro, bevande escluse.

Cucina: classica, pesce ma anche carne e cacciagione.

Locale: ristorante di tradizione nel centro di Oneglia, via pedonale, piccolo dehor esterno per l'estate. Sala climatizzata.

Carte di credito: tutte.

Carta dei vini: cantina piuttosto fornita, circa 300 etichette nazionali con particolare attenzione ai vini liguri.

Particolarità: selezione di oli liguri e non.

I precursori della dieta mediterranea nel locale amato da Dalì e Gregory Peck

LA RICETTA: TRIGLIE ALL'IMPERATRICE

Non è facile "carpire" le ricette segrete che da più di cento anni caratterizzano il locale imperiese. È firmata da Agostino Salvo la ricetta che Angela ed Enrico, rispettivamente la figlia e il nipote del fondatore del ristorante, dedicano ai lettori del Secolo XIX: le triglie all'Imperatrice. Alla base del semplice ma delizioso piatto ci sono le triglie locali, freschissime e delicate. Vediamo come prepararle. Mettere in una teglia, possibilmente di terracotta, 100 grammi di olio extravergine e mezza cipolla tagliata grossolanamente. Appena l'olio si è scaldato porre nella teglia due triglie da 250 grammi ben pulite e infarinate, salare, pepare e farle soffriggere da ambo i lati. Aggiungere poi un bicchierino di vino bianco, farlo evaporare alzando molto il fuoco, poi abbassare la fiamma, unire una manciata di prezzemolo



tritato finemente, qualche spicchio d'aglio, due cucchiaini di pomodoro passato e far cuocere a fuoco lento. A metà cottura unire olive nere taggiasche, una manciata di capperi e 2-3 cucchiaini di latte per ammorbidire il sugo. Servire con un buon bicchiere di Vermentino. «È un piatto semplice e veloce, una preparazione che

esalta il pesce locale e gli ingredienti base - spiega lo chef Antonio Palladino - Ovviamente il pesce deve essere freschissimo e ben pulito. Un passaggio fondamentale è la leggera infarinatura del pesce, che garantisce la doratura e la giusta cottura. Le triglie vanno aggiunte quando l'olio è caldo e dopo qualche minuto si unisce il vino, che deve fiambare. Bisogna quindi imparare a dosare il calore, il fuoco prima deve essere vivace poi la cottura deve proseguire a fuoco lento. Prezzemolo, aglio e pomodoro caratterizzano la preparazione e a metà cottura si aggiungono alcuni ingredienti tipici come le olive taggiasche e, a piacere, anche una manciata di pinoli. Le triglie all'Imperatrice sono un piatto classico dei Cacciatori, sempre gradito. Ad accompagnarle un buon Vermentino».

commercianti di vini, in seguito alla grave crisi economica di inizio secolo, ridusse il suo commercio ad una piccola rivendita affacciata su piazza Dante, allora fulcro degli scambi commerciali di Oneglia.

«Nella piccola trattoria - racconta Enrico Calvi, il pronipote di Luigi - si incontravano venditori e mediatori d'olio che amavano ritrovarsi in quel localino, parlando di affari davanti ad un bel piatto di zuppa di fagioli fumante accompagnato dal vino delle vallate. La moglie di Luigi, Angela, abile commerciante, de-

cise di incrementare gli affari proponendo sempre più piatti agli avventori e ben presto, data la bontà della sua cucina, la trattoria divenne troppo piccola per soddisfare tutti i palati».

Nel 1919 venne così comprato un grande magazzino di olio che si affacciava su piazza Umberto I, oggi via Vieuzeux. Luigi fece del locale un punto di ritrovo per tutti i cacciatori che si fermavano a mangiare un piatto caldo: fu così che il ristorante prese il nome di "Cacciatori". E arriva negli anni '60 la prima radicale trasformazione. Nel 1958 Agostino, uno dei figli di Luigi ed Angela, che aveva intrapreso il mestiere di famiglia, trasformò la trattoria e creò, in netto anticipo sulle attuali tendenze, una grande cucina aperta sulla sala, il cuore del locale. Agostino ed Enrichetta furono dei veri e propri precursori della dieta mediterranea. Dal 1996 il ristorante è gestito direttamente dalla figlia di Agostino, Angela, e dal nipote Enrico. In cucina c'è Antonio Palladino, chef che ha una storia incredibile da raccontare. «Non sono nato cuo-

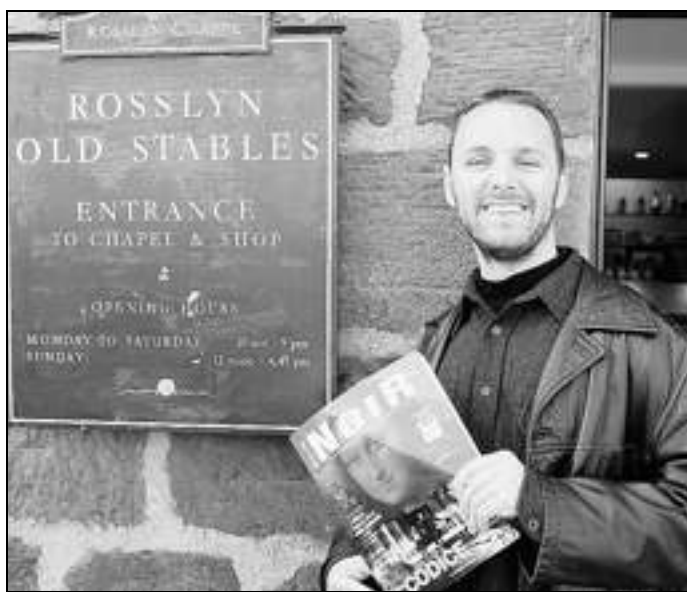
radicale trasformazione. Nel 1958 Agostino, uno dei figli di Luigi ed Angela, che aveva intrapreso il mestiere di famiglia, trasformò la trattoria e creò, in netto anticipo sulle attuali tendenze, una grande cucina aperta sulla sala, il cuore del locale. Agostino ed Enrichetta furono dei veri e propri precursori della dieta mediterranea. Dal 1996 il ristorante è gestito direttamente dalla figlia di Agostino, Angela, e dal nipote Enrico. In cucina c'è Antonio Palladino, chef che ha una storia incredibile da raccontare. «Non sono nato cuo-

co - spiega - ero un pellicciaio e lavoravo nell'alta moda. Ma la cucina è sempre stata una grande passione. Ho iniziato dieci anni fa questo lavoro dedicando entusiasmo, dedizione, grande volontà. Ho iniziato a far la gavetta in cucina a quarant'anni e non è facile. In questo mestiere bisogna tirare fuori le unghie, nessuno ti regala niente. Bisogna imparare, girare, conoscere e migliorarsi. Ho bruciato le tappe e ho avuto la fortuna di incontrare bravi chef che mi hanno guidato. Lavoro con amore, passione e qui ai Cacciatori ho la fortuna di essere in un locale con una storia importante alle spalle».

E Antonio, con alle spalle esperienze in grandi alberghi e vari locali, ha sposato in fretta la filosofia del ristorante onegliese, il rispetto delle tradizioni, delle ricette che sono alla base di questo storico ristorante: «Lavoriamo solo con prodotti locali - spiega lo chef - dal pesce alla cacciagione, dall'olio extravergine al vino, alle verdure di stagione. Utilizzo le ricette di famiglia ma abbiamo anche introdotto alcune nuove proposte. Il pesce è freschissimo, orate, branzini, gamberi e poi il polpo in umido, i totani ripieni, il pesce lama fasciato nel porro in crema di porri o trombette. Friggiamo esclusivamente in olio d'oliva, proponiamo ancora la famosa zuppa di fagioli di Conio, che fa parte della storia del locale, e piatti nuovi come il carpaccio di tonno, ricciola e gamberi. Anche la pasta fresca è fatta in casa, come i raviolini di erbe e ricotta, i gnocchetti, i tagliolini. Pur tenendo fede alla tradizione di una città di mare, e quindi al pesce, abbiamo anche apprezzate proposte a base di cacciagione (ancora oggi fornita da amici cacciatori ndr) e di carne con un'ampia scelta di arrostiti, filetti, carne all'ucelletto, tagliata, nodino di vitello. Anche i dolci sono "storici": dall'immancabile gelato con cioccolato calda, ai dolci estivi al cucchiaino, alle crostate».

Milena Arnaldi

Noir su Miss Italia scritto in diretta dall'imperiese Vallarino



Marco Vallarino a Rosslyn sulle orme del Codice da Vinci

Entra in Marina e girerei il mon-Edo, assicurava un vecchio slogan. Adesso invece pare basti scrivere romanzi noir per ottenere lo stesso scopo. Si è infatti chiusa con un nuovo tour a Castell'Arquato la lunga estate gialla di Marco Vallarino, autore di svariati romanzi pubblicati ovunque e collaboratore del Secolo XIX. Dopo le presentazioni dei mesi scorsi a Racconigi e Lerici e il tour di Noir Magazine, che già a maggio lo aveva portato a Parigi, Londra, Edimburgo sulle tracce del Codice Da Vinci a bordo della nuova Porsche Cayman S, lo scorso weekend il giovane imperiese ha raggiunto lo spettacolare borgo medievale, situato sulle colline più orientali del piacentino, per prendere parte alla nuova manifestazione MissingGiallo.

Un esperimento letterario che ha portato in piazza una decina di

giallisti noti e meno noti per scrivere, davanti a un pubblico di appassionati, il primo romanzo giallo in diretta. E siccome, in quei giorni a pochi chilometri di distanza, a Salsomaggiore Terme, andavano in scena le finali nazionali di Miss Italia, è sembrato ovvio utilizzare come argomento della storia il famigerato concorso di bellezza, spesso additato come fenomeno culturalmente degenerato.

Vallarino, scelto di nuovo come rappresentante della rivista Noir Magazine, si è così trovato insieme a amici e colleghi del calibro di Andrea G. Pinketts, Marcello Fois, Barbara Garlaschelli, Maurizio Matrone e Marco Del Frio, già pilota di caccia e giocatore di football americano oltre che scrittore e giornalista che, insieme a Tecla Dozio della associazione culturale Giallo & Co. ha ideato l'iniziativa.

«È stato un piacere e un onore ritrovarmi accanto ad alcuni dei più blasonati maestri del noir made in Italy - ammette il giovane, che era l'unico ligure presente alla manifestazione - e non posso che ringraziare chi mi ha dato questa opportunità. E Miss Italia è un po' come il noir, nel senso che si ciba di eccessi. Inoltre è una manifestazione piena di luci e ombre che ben si presta alle più curiose esplorazioni, divagazioni e speculazioni. Castell'Arquato poi è un posto bellissimo in cui spero di avere l'occasione di tornare. Tra l'altro quest'anno ho fatto proprio il pieno di castelli, con quelli già visti a Edimburgo per il tour di Noir, Racconigi per la conferenza sul giallo ligure e Lerici per il festival del mistero, pare quasi che mi portino fortuna».

Nel futuro di Vallarino però c'è il... carcere! «Se tutto va bene tra

poco finirò nella casa circondariale Lorusso e Cutugno di Torino - racconta l'autore - Ho infatti chiesto il permesso di visitare la torre-fazione installata dalla associazione Pausa Café per insegnare un lavoro ai detenuti e, contemporaneamente, tostare il caffè prodotto in Guatemala nelle coltivazioni protette da Slow Food. Ovviamente spero di rimanere solo il tempo necessario per raccogliere il materiale per il mio servizio».

Nella vita lavorativa di Marco Vallarino quindi le attività di giornalista e scrittore continuano a incrociarsi. «Le storie in effetti possono essere raccontate in tanti modi diversi - conclude l'autore - l'importante è riuscire a renderle sempre interessanti e magari emozionanti, lavorando con tanto umiltà, passione e concentrazione».

R. S.