

# AI PONTEROSSO

il valore aggiunto dei sapori veri

## Baccalà ai sapori mediterranei

Ricetta di Anna Di Stefano, cuoca siciliana del ristorante Ponterosso di Voghera (PV)

PRENDERE UN FILETTO DI BACCALÀ E TAGLIARLO IN PORZIONI UGUALI DA G. 50 CIASCUNA. IN UNA PADELLA CAPIENTE PORTARE A TEMPERATURA DEL BUON EXTRAVERGINE E DEPORVI TRE PEZZI DI BACCALÀ E FARLI DELICATAMENTE SOFFRIGGERE. A DORATURA ULTIMATA, ELIMINARE L'OLIO DELLA FRITTURA. BAGNARE ALLORA LA PADELLA CON DEL BUON BRANDY, PER TOGLIERE IN TAL MODO IL GUSTO DEL GRASSO, ED INCORPORARVI ALCUNI POMODORINI FRESCHI SPEZZETTATI A MANO, UN PO' DI CAPPERI A FIORE PICCOLO, ALCUNE OLIVE TIPICHE CALABRESI E BAGNARE IL TUTTO CON DEL VINO BIANCO SECCO. QUANDO IL VINO È SFUMATO, AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO GRANDE DI POMODORO PASSATO ED UN MESTOLO DI UN BUON FUMETTO DI PESCE. AGGIUNGERE ALLORA ORIGANO E UN PAIO DI FOGLIE DI BASILICO FRESCO. PORTARE DELICATAMENTE A FINE COTTURA E SERVIRLO SUBITO CALDO IN PIATTO TIEPIDO.



Questo piatto squisito è stato degustato, prima di scattare la foto sopra, in un quasi prezioso ristorante: prezioso perché a Voghera prima di questo locale era difficile pranzare in modo decente. Ci voleva un calabrese, ex giramondo, per aprire finalmente nella "città della casalinga" di arbassiana memoria, una insegna da raccomandare nei passaparola e nei discorsi da treno. Domenico Adorato, calabrese jonico, è un perfezionista



Il titolare del ristorante Ponterosso,  
**Domenico Adorato**

assoluto: pratica una cucina "mediterranea", delicata ed anche sensuale, con prodotti di assoluta fragranza e soprattutto a prezzi piuttosto contenuti. Le erbe fresche danno un'impronta di verità ai piatti di questa cucina: gli *gnocchi di ortiche* li troviamo solo quando sono fresche le ortiche ed altrettanto vale per le fave che entrano nelle *bavettine con pesce spada e mentuccia*. Dome-

nicò acquista anche i prodotti più lontani direttamente dai proprietari che li producono: in tal modo sicuramente risparmierà sul costo ma anche i sapori ci guadagnano. Ne sono la prova le *penne rigate con i gamberi di fiume e la crema di peperoni*, il *tamburello di tonno con aceto balsamico e fave fresche*, il *carpaccio di manzo vergine con valeriana*, il *ventaglio di petto d'anatra con finocchi e balsamico* e fra il pesce fresco del vicino mercato milanese, il *filetto di orata scaloppato in julienne di verdure*, i *gamberoni sguosciati alla crema di zafferano*, i *totanetti delicatamente grigliati*, i *filetti di triglia in pastella di erbe fini*, la *tagliata di spada con pomodori Pachino e rucola*. Prima dei notevoli dolci della cuoca, Domenico vi avrà proposto alcuni formaggi di eccellenza: *Castelmagno di alpeggio con miele di castagno*, *Pecorino crotonese con mostarda di fichi*, *Gorgonzola con mostarda di clementine* e *Roquefort AOC con mostarda di cipolle*. Il quadretto si chiude con il patron-sommelier che acquista direttamente i suoi vini dai produttori e può così praticare prezzi contenuti.

### RISTORANTE PONTEROSSO

Via Garibaldi, 179 • 27058 Voghera (PV)

Tel. 0383.646152 • Chiuso il lunedì

Titolare: Domenico Adorato, anche sommelier,  
con circa 150 etichette in carta

Prezzo medio: 38-40 euro con vino di medio costo, per 2 persone