

Si mangia e si beve ricercato in questo angolo di Calabria trapiantato in provincia di Pavia. Il patron Domenico propone piatti raffinati di verdure e pesce



“Ponterosso” Voghera (Pv)

► Via Garibaldi 179, tel. 0383.64.61.52, chiuso il lunedì. Titolare: Domenico Adorato, anche addetto ai vini. Cuoca: Anna Di Stefano. Cucina italiana, tutta espressa, realizzata con prodotti freschi e originali. Carta dei vini: circa 300 etichette. Spesa media 33 euro, vini esclusi. Menu di lavoro (a mezzogiorno) a prezzo contenuto.

GUIDE ● Accademia Italiana della Cucina: 2 templi.

Ci voleva un calabrese jonico per aprire finalmente un ristorante, degno di tal nome, a Voghera. Il patron Domenico, ancor giovane, è assai ambizioso, ricerca accuratamente gli ingredienti, che passa alla cuoca, su tutto il territorio nazionale, ama le erbe fresche che improntano ogni preparazione ed è soprattutto un sommelier, amico sincero del vino, che ricerca prezzi contenuti presso i piccoli produttori emergenti. Terrine di verdure, fiori di zucca farciti di ricotta freschissima, capesante su letto di spinaci e fonduta, totanetti al vapore su letto di cannellini: sono entrate di grande gusto. Poi gli spaghetti alle vongole veraci con mollica di pane, le bavettine con fave fresche, pesce spada e mentuccia, nastri con code di scampi e le pappardelle rigate con gamberi di fiume e crema di peperoni precedono le preparazioni di pesce fresco: orata scaloppata, gamberoni sguosciati alla crema di zafferano, totanetti grigliati e, fra le carni, filetti e tagliate di qualità, ventaglio di petto d'anatra con finocchi e balsamico, carpaccio di manzo con valeriana. Notevole il tagliere dei formaggi, cercati con puntiglio e buoni i dolci della cucina. In successive visite abbiamo gustato paccheri gratinati al baccalà mantecato e baccalà ai sapori mediterranei.

Un'occhiata alla carta

I prezzi sono possibilmente contenuti: per 13 euro ecco il Lugana Costaripa, l'Albana di Romagna di Monticino Rosso, il Cortese dell'Azienda Montelio, il Gavi di Gavi di Bergaglio. Per 15 l'Arneis di Matteo Correggia, il Riesling Landò Le Fracce, il Lugana Santa Cristina di Zenato, il Tocai di Keber, il Traminer e la Malvasia di Castelvechio, il Collio Rosso di Keber, il Lagrein Castel Rimberg di Elena Walch, il Morellino di Scansano San Matteo, il Salice Salentino Riserva '99 di Cosimo Taurino, il Rosso Igt La Segreta 2001 di Planeta, il Prugnolo di Maio Norante, il Cirò Duca San Felice '98 di Librandi, il Cannonau Lillove 2001 di Gabas, il Pinot nero I Germogli di Boatti. Per 18 euro, Villa Russiz e San Michele Appiano e lo Chardonnay di Planeta.