

## Rubriche

Non solo vino

Racconti dalle delegazioni

Interviste e Protagonisti

Degustando

Aishop

Sconto ai Soci Ais

Offerte di Lavoro

ViniPlus

L'Arcante

Concorsi

I Servizi AIS

Notizie

**Sommeliers al lavoro**

## Corsi

1 • 2 • 3

**Como - 1 liv.**

dal 21/10/2010 al 13/12/2010

**Tirano (SO) - 1 liv.**

dal 03/11/2010 al 20/12/2010

**Brescia - 1 liv.**

dal 29/11/2010 al 07/02/2011

**Chiavenna (SO) - 1 liv.**

dal 20/01/2011 al 14/03/2011

**Monza - 1 liv.**

dal 24/01/2011 al 08/03/2011

**Presezzo (BG) - 1 liv.**

dal 21/02/2011 al 14/04/2011

## Eventi

OTTOBRE 2010						18 OTT 2010 lunedì	
L	M	M	G	V	S	D	
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

gli eventi di oggi »

## Delegazioni

Bergamo

Brescia

Como

Cremona

Lecco

Lodi

Mantova

Milano

Monza

Pavia

Sondrio

Varese

## Newsletter

Iscriviti per ricevere tutte le notizie e le iniziative di AIS Lombardia

Archivio newsletter

## Sommeliers al lavoro

[0] Commenti

Stampa

# Domenico Adorato. Ristorante Ponte Rosso

di Giordana Talamona - 13 ottobre 2010 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA

Un astemio che diventa sommelier: la storia di Domenico Adorato, Mimmo per gli amici, è una di quelle che non ti aspetti, con cambi di rotta improvvisi e repentini che l'hanno portato a gestire, ormai da quasi venticinque anni, un ristorante a Voghera, oggi chiamato Ponte Rosso.



Andiamo con ordine. Mimmo nasce nella bella Calabria e inizia, appena quattordicenne, a fare il garzone e il cameriere. Trasferitosi a Milano, lavora nei più importanti locali *à la page*, ma il desiderio prepotente di vedere il mondo lo fa imbarcare come cameriere sulla nave resa celebre dal telefilm *Love Boat*. Tornato a Milano, per caso viene a sapere che "a Voghera ci sarebbe un posticino ideale per metter su un ristorante". Voghera? Mai sentita, dove sarà mai? Ma Mimmo è così, ha personalità da vendere, quindi si imbarca nel progetto diventando un valido ristoratore.

Ci spieghi come un astemio possa

diventare sommelier.

Sono fatto così, ho la testa dura e quando mi sfidano non ce n'è per nessuno. Il vino un tempo mi faceva girare la testa, poi un giorno, parlando di piatti e gastronomia con un affezionato cliente, questi mi zitti dicendo: "Uno che non beve non può parlare di cucina!". Non ci misi un minuto, presi in mano il telefono e chiamai l'AIS di Pavia per sapere quando iniziassero i corsi. Il primo livello era cominciato da appena un giorno, così persi solo una lezione e iniziai l'avventura. Pensi che Fiorenzo Detti era mio compagno di banco, è da più di vent'anni che ci conosciamo! Da quel momento il vino non è stato solo una parte del mio lavoro, ma un piacere.

**Quindi può ben dire di essere uno degli storici sommelier dell'associazione.**

Ah certamente, la mia tessera non a caso è la numero 3000 e qualcosa. Sono stato io, con Rossella Romani, a proporre l'entrata gratuita al Vinitaly. Mi sembrava fosse un riconoscimento fondamentale per i professionisti e gli appassionati del settore.

**Qual è la cucina del Ponte Rosso?**

Cucina tradizionale italiana, piatti che vanno dal Trentino alla Sicilia con nostre "variazioni sul tema". Come entrée, per chi lo desidera, facciamo assaggiare la nostra pizza con salsa, bufala di Battipaglia, basilico genovese e pepe del Vietnam. È una pizza totalmente fuori da comune per la quale Voghera vorrebbe richiedere addirittura la De.Co, la denominazione comunale, per valorizzare il territorio. Oltre a questo abbiamo selezionato, negli anni, alcuni piccoli pastifici artigianali da cui prendiamo le migliori paste fresche.

**Come coinvolge i clienti?**

Spiego loro quello che hanno nel piatto e quello che devono aspettarsi da certi prodotti. Per esempio, abbiamo selezionato 8 diverse cultivar di olio d'oliva, e tra una portata e l'altra prepariamo degli assaggi che permettano di capirne le caratteristiche organolettiche. Così quando tornano a casa fanno, per esempio, che l'olio d'oliva del Belice sa di carciofo e ha un sapore deciso.

**Come sceglie la carta dei vini?**

Vado al Vinitaly ogni anno, di giovedì quando i produttori sono "freschi" e pronti a farmi assaggiare il meglio che hanno. Uscito dalla fiera ho con me quella che sarà la nuova lista dei vini da ordinare, privilegiando i piccoli produttori che hanno un buon rapporto qualità-prezzo.

**Che cosa rimprovera alla categoria dei sommelier?**

Non sopporto chi crede di aver capito tutto! Sono sommelier professionista da vent'anni e posso dire di non avere ancora delle certezze sul vino. Ci vuole intelligenza e umiltà, senza sparare bordate contro i produttori. Occorre avere rispetto per chi fa questo lavoro. Ai miei clienti che dicono "mi aspettavo qualcosa di diverso, qualcosa di più", spiego che l'atteggiamento giusto dovrebbe essere quello di dire "forse, quel vino non fa per me, non è nelle mie corde", rispettandone le peculiarità del vitigno e del territorio.

**E ai ristoratori rimprovera qualcosa? Trovo ci sia molta improvvisazione.**

Oggi fioriscono agriturismi aperti da chi, per tutta una vita ha fatto tutt'altro! Questi locali che fanno prezzi stracciati, con piatti di dubbio gusto, penalizzano molto chi vuole fare cucina di qualità.

**Chi è**

Domenico Adorato è nato a Grotteria (RC) il 18 luglio 1958. A 14 anni inizia a lavorare presso il Ristorante il Grissino di Vigevano, poi in vari ristoranti di Milano: La Lucia, L'Assassino, Piccolo Gourmet e Biffi sono solo alcuni dei locali in cui lavora e che gli danno grande esperienza e professionalità. A 22 anni si imbarca sulla Pacific Princess, la nave di Love Boat, viaggiando per il mondo. Tornato in Italia apre un locale a Vigevano ed un altro ad Abbiategrasso. Negli anni '90 inaugura a Voghera il ristorante pizzeria Peter Pan e dieci anni dopo il ristorante Ponte Rosso che gestisce con la moglie Anna Di Stefano.

**RISTORANTE PONTE ROSSO**

Via Garibaldi, 179 - Voghera (PV) - Tel. 0383.646152 - [www.ristoranteponterosso.it](http://www.ristoranteponterosso.it) - [info@ristoranteponterosso.it](mailto:info@ristoranteponterosso.it)

Chef: Vito Calella - Chiusura settimanale: lunedì - Specialità: cucina tradizionale italiana con "variazioni sul tema".

**IL VINO LOMBARDO PREFERITO**

Azienda Agricola Bisi Pezzabianca - Barbera DOC



## Commenta la notizia

[0] Commenti

Inviaci il tuo commento su questo articolo e condividi il tuo punto di vista con tutti gli altri lettori.