



## Il ristorante del mese

## Notti bianche

Un territorio si distingue per colori e sapori, paesaggi e soste golose. Nelle cucine locali si scoprono le radici e le tradizioni, si riconoscono i sapori e le conoscenze del territorio che visitiamo. Percorrendo la strada dei buongustai, lungo le "vie del gusto", ci siamo fermati in ristoranti, osterie, taverne e trattorie per raccontarvi, una volta al mese, i diversi sensi dell'arte culinaria della nostra provincia.



### PONTE ROSSO

**PONTEROSSO**  
Il Ponte Rosso, quello davvero colorato dal rosso dei mattoni con cui era stato costruito, se l'è portato via l'alluvione del 1976. Da sempre, o quasi, segnava l'antica entrata in città per chi proveniva dalle colline. Qui, chi arrivava a Voghera con le proprie merci, prima di affrontare la giornata di mercato poteva rifocillarsi e ristorarsi in un antico locale. Oggi il ponte è grigio come il cemento, ma il locale c'è ancora e ha ripreso il suo nome: lì, all'angolo con via Garibaldi, da quasi vent'anni fa conoscere attraverso i propri piatti la cultura culinaria italiana con passione e professionalità. Senza nessuna eccezione, anche solo per una pizza. Se non fosse così abusato, ci piacerebbe dire che si tratta proprio di una questione di gusto. Tutto ciò grazie soprattutto a Domenico Adorato, per tutti Mimmo: è il proprietario del "Ponte Rosso", che diciotto anni fa da Milano e dal gotha dei ristoranti milanesi, ha trasferito le proprie abilità e la propria cultura del ristoro, scommettendo su Voghera.

Originario di Grotteria Mare, Reggio Calabria, un lembo di terra che dalla montagna scende al mare - 2000 anime tutte legate al mondo della ristorazione - Mimmo, da sempre, ha scelto di coinvolgere il cliente nel piacere di sedersi a tavola di fronte a piatti tradizionali ripensati per adattarsi ai gusti e ai tempi della nostra routine quotidiana. Al "Ponte Rosso" si pranza e si cena con le delizie del ristorante o di una pizza, senza che ciò alteri minimamente il coinvolgimento nella strategia del gusto che Mimmo mette in atto: al "Ponte Rosso", infatti, per la prima volta è stata proposta la pizza con l'aceto balsamico tradizionale o con un'altro degli ingredienti aristocratici della cucina italiana, il tartufo, sublimando e innalzando una così semplice ricetta alle vette dell'alta cucina.



E se è vero, come diceva qualcuno che "il vino è la parte intellettuale del pranzo", qui troverete di che farvi una cultura. Perché Mimmo, sommelier professionista Ais, propone una Carta dei Vini completa di una ricca rappresentativa internazionale e assolutamente originale nelle proposte locali, a sottolineare la motivazione profonda di ogni singolo abbinamento cibo-vino, che prescinde da mode e da tendenze. Una nota distintiva del "Ponte Rosso": la particolare scelta delle birre "ad alta e bassa fermentazione", non filtrate e non pastorizzate, prodotte da piccole birrerie artigianali. E dire che, prima di frequentare il corso che lo ha diplomato sommelier, Mimmo era astemio...



Il piacere che si prova, terminata la cena al Ponte Rosso nasce dalla passione che Mimmo è riuscito a trasmetterci attraverso le sue creazioni.

**Clicca qui per scoprire alcune delle specialità che lo chef propone in questa stagione e una sua particolare ricetta!**