Gusto a Mille

Legenda
Il parere:
* consigliabile
** raccomandabile
*** memorabile

Qualità/prezzo
* opinabile
** equo
*** conveniente

di **Elio Ghisalberti**

Il ristorante

Una pizza vaporosa con la ricotta nel «cornicione»

Cresciuti con le mani in pasta nella pizzeria d'asporto di Ghisalba aperta dal padre, i fratelli Luca *(foto)* e Andrea Marta hanno ben presto camminato con le loro gambe. Prima aprendo un locale da «numeri» nello stesse paese, quindi trovando ciascuno la propria strada. Luca, cui è rimasta nel dna la passione per gli impasti, ha dato vita alla pizzeria Datterì nel centro di Trescore Balneario. Locale moderno, minimal come da target contemporaneo, con forno a vista posizionato proprio all'ingresso (i pochi tavoli posizionati di fronte sono i più gettonati da chi vuole vederlo all'opera). Aspettando la pizza ci si può dedicare alle tapas all'italiana da condividere. Ma anche no, secondo noi si perderebbe una fetta di appetito per poter «sbranare» con goduria il disco di pasta più famoso al mondo. Lo stile è alla napoletana, con cornicione accentuato ma vaporoso, leggero, privo dello spiacevole effetto gomma da masticare. Così ben lievitato da poter contenere la ricotta: per gli amanti del genere il menu prevede un capitolo specifico. Gli altri sono invece dedicati alle pizze classiche come la «cotto a crudo» che abbiamo assaggiato insieme alla vegetariana. Dell'impasto leggero — le farine sono un blend di tipo 1 e 2 fornito dal Molino Pasini — che non appesantisce la digestione abbiamo già detto. Ma ben selezionati sono anche gli altri ingredienti, da quelli base a quelli per le pizze «firmate» con topping più ricercati. Prezzi giusti in generale; convenienti per le pizze classiche meno costose (6 euro la marinara, 8 la margherita).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Datterì
Via Antonio Locatelli 1
Trescore B.
Tel. 035.4258917
Aperto la sera 18,30-22,30; chiuso lunedì e martedì.
Prezzi: stuzzichini da condividere 5/15; pizze 6/18; coperto 2

Parere **
Rapporto prezzo/qualità **

L'etichetta

Lungo affinamento dei lieviti e un frutto fresco e croccante

Mentre costruiva manufatti in cemento nel suo cantiere Triplok (divenuto famoso soprattutto per le botti di vinificazione) Pierangelo Testa ha dato vita al suo sogno di diventare vignaiolo. La sua famiglia ha proseguito nell'opera di valorizzazione dei vini prodotti alla Tenuta degli Angeli sul colle di Carobbio. Meritano plauso particolare gli spumanti metodo classico a base chardonnay con lungo affinamento sui lieviti. L'Extra Brut ora in commercio, figlio della vendemmia 2016, ha una carica di frutto fresco e croccante impressionante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Spumante Extra Brut degli Angeli
Tenuta degli Angeli
Via Fontana Roux, 5
Carobbio degli Angeli
Tel. 035.687130
Prezzo 35 euro
Parere **
Rapporto prezzo/qualità **

Il prodotto

Formaggella a due stagionature con il latte delle capre Saanen

Due stalle distinte: una a fianco del piccolo caseificio nei pressi del Brembo ospita una quarantina di capre di razza Saanen; l'altra, un po' più su, a Fuipiano al Brembo, ricovera una decina di mucche Bruno Alpina. Se ne occupano i fratelli Scanzi che poi affidano il latte alla madre per ricavarne formaggi vaccini o caprini che variano secondo stagione. Tra i secondi da provare le formaggella 100% capra in due stagionature: a un anno è ancora morbida e si scioglie in bocca; quando va per i due prende compattezza e sapidità (ideale anche da grattugia).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Formaggella capra stagionata
Caseificio Scanzi
Via Cà de Rizzi
San Pellegrino Terme
Tel. 345.9635918
18/21 euro al kg
Il parere **
Rapporto qualità/prezzo ***

FRANCK MULLER
GENEVE
VANGUARD
CRAZY HOURS
PATERNOSTRO
1972
RIVENDITORE AUTORIZZATO
PATERNOSTRO 1972
PIAZZA SAN MAGNO, LEGNANO (MI)
TEL. 0331452307
IMPORTATORE UFFICIALE
MDL SRL
VIA DELLA SPIGA 19, MILANO
TEL. 0276267000

VkVSIyMjMjM0Nml3YzQtNmFkMS00ZWM1LTlkNzctOThmMWE3NjRhNmQ2IyMjMDc0OTliYmYtNDI4ZC00MTU1LTgzZDEtNzQ5NWVmMTY5NzRkIyMjMjAyMy0xMi0xMFQxMTo0ODowNCMjI1ZFUg==