

LA RAVA E LA FAVA STUZZICA L'APPETITO



di PAOLO
GALLIANI

CLARISSA nel Paese delle meraviglie? Non lo direste, ma è così. Perché via Principe Eugenio – parole sue – è un piccolo borgo nella grande Milano, e per lei che arriva da Vercelli, terra di risaie e di ritmi senza nevrosi, è già tanto. Del resto, basta vederla all'opera, nella sua piccola trattoria che il tam-tam tra i buongustai e i frequentatori di locali «non snob» ha trasformato in un locale dove andare, accomodarsi e apprezzare il buono (della cucina) senza il cinema e il bello (dell'accoglienza) senza le moine e i manierismi di certi ristoranti meneghini. Certo, anche il nome attira, con quel dialettale modo di dire «La Rava e la Fava» che in Lombardia e Piemonte viene spesso scomodato per indicare chi sta attento ai dettagli, a volte usato anche per dire di chi ama «tirare in lungo». Beh, se è così, è tempo solo guadagnato quello che si passa, ospiti di Clarissa Barcovich, vercellese votata alla buona cucina della sua terra dopo una lunga esperienza nel mondo della pubblicità, anima e immagine di questa «osteria urbana» dove assaggiare una «panissa» che è una bontà, risotto mantecato e sfumato con Barbera del Monferrato con fagioli rossi e salame d'la duja che al di là del Ticino è un'icona e a Milano una gradevole rarità; e dove scoprire la versatilità del mitico Castelmagno, Rolls Royce dei formaggi (è sempre Clarissa a firmare la definizione) proposto come antipasto con miele al tartufo bianco, grattato sugli agnolotti piemontesi o nobilitato come fonduta abbinata all'immane filetto di fassona. Che peraltro, di questi tempi, è ottimo anche con il tartufo nero Scorzone d'Umbria. Tant'è. Arriva la primavera e le serate a tema sono un classico. A giorni (dal 3 al 14 aprile) Clarissa e il marito Luca proporranno un menù «Vive la France» che promette molto, con soupe à l'oignon, tapenade (condimento a base di capperi, olive nere, acciughe e tonno), stufato e altre delizie della Costa Azzurra e della Savoia. E a Pasqua, pranzo e cena speciali, con chiusa sweet a base di Tartufatina, dolce vercellese con pan di Spagna, anice, crema chantilly e cioccolato fondente. La sorpresa: un rapporto qualità/prezzo raramente rintracciabile altrove (almeno a Milano). Il top: il sorriso. Non sta scritto nel menù, ma stimola il buon umore. E l'appetito.

LA RAVA E LA FAVA, via Principe Eugenio 28, tel. 02.33602175. Prezzo medio: 25-35 euro (compreso il vino della casa).

"IL GIORNO", 29 MARZO 2019