

MANGIA E BEVI



di GIANNI MURA

LA VISTA È SUL LAGO MAGGIORE, LA CUCINA PUNTA AL MASSIMO

Il nome suona orientale, il ristorante no, anche se una presenza orientale c'è: lo chef Adolfo Porta è assistito dal giapponese Ueda Naoki. Bee è un paesino minuscolo che domina, dai suoi 600 metri, il Lago Maggiore.

Porta ha un fior di curriculum: cinque anni a guidare le cucine dell'ambasciata italiana a Parigi, poi da Albert Roux, da Pinchiorri a Firenze, all'Harry's bar di Londra, a Perth, a Los Angeles, in Costa Smeralda. Dal 1997 è tornato a casa. Ha ristrutturato una villa di fine Ottocento, ricavandone sei camere confortevoli e tranquille e, al piano terreno, il ristorante, che nella bella stagione sposta i tavoli sul prato di fronte, avvicinando ancor più al magnifico panorama.

«Chi-Ghinn» è una scritta sul muro, saltata fuori durante la ristrutturazione. Significa, in dialetto, «qui ci sono» ed è stata vergata il primo luglio 1888 da tale Antonio da Como. Cosa ci fosse allora non si sa, cosa c'è adesso possiamo dirvelo. Intanto, da giugno a metà settembre è aperto solo la sera, con l'eccezione di sabati e domeniche. Poi, c'è un menù degustazione di sei portate a 50 euro (vini esclusi) oppure a 65 (inclusi). La cucina si muove con sicurezza tra acqua dolce e montagna, con l'obiettivo di valorizzare al massimo i prodotti del territorio: prosciutto affumicato della Val Viguzzo, formaggi della Val d'Ossola, gamberi di fiume (con fonduta di zucca e zenzero), persico reale (tartara con uovo in camicia e caviale), coregone (a beccafico). E ancora trota, sandra, lavarello.



CHI-GHINN

VIA MAGGIORE 21,
BEE (VERBANO CUSIO OSSOLA)

INFO TEL. 0323-56326

CHIUSO MARTEDÌ

FERIE DAL 2 NOVEMBRE

AL 2 DICEMBRE E DAL 10 GENNAIO

AL 15 MARZO

CARTE DI CREDITO TUTTE

TRANNE AE E DC

COSTO DI UN PASTO-TIPO

(VINO ESCLUSO) EURO 50-55

Fa capolino qualche piatto ligure: corzetti allo zafferano con maggiorana e pinoli, guazzetto di baccalà, verdure e olive taggiasche, mentre sa di Francia il galletto stufato al vino rosso con lenticchie di Castelluccio e pancetta croccante. Suggestivi: gnocchetti di zucca al burro e salvia con ricotta affumicata, coscette di rana con crema di prezzemolo e scalogno, dorso di maialino cotto a legna con castagne, cipollotti, noci e salsa al cumino. Per chiudere, sorbetto all'arancia e anice stellato, torta Mozart (cioccolato, mele e cannella). Discreta carta dei vini e servizio ovattato, come l'atmosfera quieta e vagamente gozzaniana. ■■



il libro

CON DE SADE NEL GIRONE DEI GOLOSI



SCRISSE GUY

DE MAUPASSANT: «SOLO GLI IMBECILLI NON SONO GOLOSI. SI È GOLOSI COME SI È ARTISTI, COME SI È ISTRUITI, COME SI È POETI». CI VUOLE UN PO' DI TALENTO, IN EFFETTI, PER ESSERE GOLOSI. A QUESTO AGGETTIVO LAURA GRANDI E STEFANO TETTAMANTI SONO AFFEZIONATI, PERCHÉ IN LAVORI PRECEDENTI L'HANNO ACCOSTATO ALLE PAROLE CALENDARIO E ATLANTE.

SILLABARIO GOLOSO

(MONDADORI, PP. 305, EURO 18 EURO) È SCRITTO DA DUE GOLOSI INVETERATI E RICHIEDE CONSONANZA AL LETTORE. DALLE UOVA DI JAMES BOND ALLE CANZONI DI GINO BRAMIERI, AL RISOTTO DI GADDA, ALLE OSTRICHE CON TARTUFO DEL MARCHESE DE SADE, SI FA UN VIAGGIO BELLO E SAPORITO.