



L'orto della laguna

A TORCELLO IL RISOTTO CON VERDURE È IL SIMBOLO DI UN RISTORANTE STORICO.

DI ALLAN BAY

La **Locanda Cipriani** di Torcello è un rinomatissimo ristorante aperto nel 1934. Allora proponeva, e lo fa ancora oggi, la cucina veneziana adattata ai gusti internazionali da Giuseppe Cipriani, mitico patron dell'Harry's Bar di Venezia (oggi affidato a suo figlio Arrigo), che sull'isola aveva aperto un secondo locale. Oggi la gestisce Bonifacio Brass, figlio di Carla Cipriani (la figlia di Giuseppe) e di Tinto Brass.

Le verdure sono uno dei fulcri della proposta. Torcello era celebre in Laguna come zona di orti e per secoli rifornì Venezia di verdure, sebbene ora ci siano solo campi di carciofi, e pure pochi. Il risotto alla torcellana, con verdure cotte che cambiano quasi giornalmente, è il simbolo del ristorante.

Il loro forte sono tutti i piatti tradizionali italiani, ricchi e sapidi, quelli che ognuno di noi conosce e per i quali non occorre mai chiedere spiegazioni: dalla tartara di salmone alla pasta e fagioli, dai vari risi ai tagliolini verdi gratinati, dal rombo con patate ai fritto misto, dal carpaccio a un ottimo misto di verdure al forno o cotte sottovuoto.

Ma altrettanto importanti sono l'ambiente e il servizio, che condividono con tutti i ristoranti di successo. Il primo è classico, tranquillamente elegante, con un meraviglioso giardino (foto sopra) che d'estate è impagabile. Mentre il servizio, anche se non per tutte le proposte, è incentrato sul gueridon: la pietanza arriva in una cocotte e poi un cameriere impiatta per i clienti nel quantitativo che ciascuno vuole. È un piccolo «trucco» che però funziona alla grande, tutti lo apprezzano e lo ricordano.

Locanda Cipriani, piazza Santa Fosca, Torcello (Venezia), tel. 041 730150, locandacipriani.com, prezzo medio: 80 euro.

CONTORNI NOBILITATI

● *Da Noi In*

via Forcella 6, Milano
tel. 02 8378111, danoi-in.it

Prezzo medio: 60 euro

Il ristorante dell'Hotel Magna Pars Suites propone, tra i piatti di verdura, carciofo, fave e piselli con ricotta di bufala, cacio e pepe.

● *Parizzi*

strada della Repubblica 71, Parma
tel. 0521 285952, ristoranteparizzi.it

Prezzo medio: 70 euro

Eclettico, con attenzione alla selvaggina. Fra i tanti contorni interessanti: misto di sedano, carote, cipolle, zucca, mele, castagne e altro in chutney.

● *Il Tino*

via Monte Cadria 127, Fiumicino (Roma)
tel. 06 5622778, ristoranteiltino.com

Prezzo medio: 60 euro

Solida cucina con spunti d'autore. Troverete anche uno stufato di rapa rossa, pastinaca, patate, altri tuberi e vari tipi di cipolle.



IL VINO:
per valorizzare le verdure consiglio il **Plenio Castelli di Jesi Verdicchio di Umani Ronchi** (15 euro), da bere a 12 gradi.