

01 APRILE 2016

armadillo bar | wine - food and music

alla ricerca delle emozioni lungo le strade asfaltate e non: del vino, del cibo e della musica

venerdì 1 aprile 2016

Il numero zero di King George a Villa della Pergola

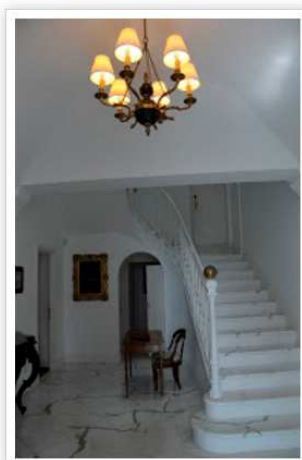


del Guardiano del Faro



Forse è proprio questo il posto giusto. Quello più adeguato alla rappresentazione.

Per mettere in scena quel menù dall'accento inglese inghiottito dall'ultima pagina di quel libro che predicava il baratto piuttosto che l'interesse per il denaro in cambio di piacere. Nobile intenzione -nel mio piccolo- non paragonabile però al mecenatismo di Antonio Ricci e della Signora Silvia; ma a noi crapuloni non basta mai, sempre pronti ad alzare il tiro quando si tratta di Grouse, Famous o non Famous, Bowmore, Ardbeg, Islay Porto Wood o Sherry Wood. Vintage, Madeira, sulla rotta delle spezie, mescolando tutto. Non è Cancale, è Alassio, mi sto perdendo, o trovandomi affine alla casa, come King Georges, come soprannominato prima del tempo, ma non fuori tempo.



Per la Grande Abbuffata ne avevo trovati di luoghi adeguati, ma alla fine i commensali si sono tirati indietro tutti, una volta ricordato il finale. Qui un menù dall'accento inglese che finisce da dove tutto iniziò, in Scozia, credo sia possibile, e perfino plausibile. Non alcolisti astenersi. Tutto dovrebbe andare dai 20 gradi in su, come detta il clima.

01 APRILE 2016



L'esautivo articolo serio, correlato e condiviso lo trovate altrove ... [è qui](#), mentre l'Armadillo affamato si concentra di più sul food, e moderatamente anche sul wine, tenendo pure conto che questo è il pranzo numero zero alla Villa.

Il food era entrato tre giorni prima in cucina, e Giorgio Servetto ha fatto miracoli per partire con il suo ristorante gastronomico sotto Pasqua. La carta dei vini non era ancora stata completata; così come, quel giorno, si stava ancora meditando sulla costruzione di uno o più menù degustazione "attrattivi" e utili a portare in Villa una clientela diversa da quella dei "residenti" puntando così anche su un pubblico giovane da motivare, alla scoperta dell'eccellenza dell'ospitalità. Questa la nobile e democratica intenzione della Signora Silvia Ricci, che vorrebbe che questo straordinario "albergo" sia vissuto appieno dal pubblico, abbassando l'età media dei clienti, quelli che rappresenteranno il futuro di Villa della Pergola.



Un numero zero, e quindi sovvertibile anche nella sequenza dei fattori, tanto il risultato non può cambiare. Chissà perché le recensioni seguono sempre la stessa sequenza. In fondo, quel che resta più in mente sono le ultime cose assaggiate, andando a ritroso verso le prime.

Piccola pasticceria e Ardbeg 10 anni per cominciare, per onorare quei visionari scozzesi che posero le prime pietre su questi terreni addossati a quello che all'epoca (1880) doveva essere un piccolo e grazioso borgo di pescatori.



Giorgio Servetto qui esige ancor più pulizia nei sapori ed eleganza nelle presentazioni, e il giovane pasticcere Davide Ottonello pare essersi adeguato senza sforzi. Molto bello e un tantino più dolce del prevedibile il suo assoluto di cioccolato. Mouse.

01 APRILE 2016



Molto diverso questo, dove il morbido e cremoso (tiepido) di caffè, sostiene un sorbetto ai frutti della passione acido senza compromessi. Bel colpo di acido amaro, di morbido e croccante e di caldo freddo...



Buonissimo anche questo pre dessert, che consiste in due "semplici" sorbetti, uno realizzato con i limoni più dolci del parco, e l'altro costruito intorno ad un insieme di spezie che rappresentano un viaggio a bordo di un vascello della Compagnia delle Indie



La sala vista mare



Tostissimi questi spaghetti selezione Mancini, aglio, peperoncino, cime di rapa e pane croccante; da "cremosizzare" un po' di più con la delicata bufala



La carta del ristorante

01 APRILE 2016



Tortelli di borragine farciti di "preboggiun" su crema di noci di pekan e sale nero. Impeccabile, con o senza aggiunta di tartufo nero.



Cerebrale e ben riuscito il gioco cromatico tra l'involucro di bietola (che nasconde polpa di branzino) e il fiore di borragine. A chiudere dei piccoli rossetti lessati e brodo di branzino a pioggia.



Questo è il piatto più economico in carta: 16 euro, ed anche tra i più riusciti. Crema di carciofi di Albenga, carciofi arrostiti e terra di nocciole.



Buona la prima chef



Si mangia con gli occhi il "brandacujun" haute couture. Forme e colori di prezzemolo, panissetta di ceci, stoccafisso mantecato, salsa di prezzemolo e croccante di patata viola. Chapeau

01 APRILE 2016



Rivedendo al contrario il menù ci si rende conto che spesso i primi piatti -gli antipasti intendo- restano immotivatamente sottovalutati

...



Guarda che roba ... salmone marinato all'aneto e poi leggermente affumicato in Villa, taglio Balik, carciofi crudi, maionese di mandarino del giardino e croccante d'aneto. Più in là con la stagione i carciofi potrebbero essere rimpiazzati dagli asparagi con uguale o superiore successo.



Il cremoso di cipollotto farcito di glassa balsamica, cavolo rosso all'agro, broccoletti crudi e croccante allo zafferano. Questo è il complesso amuse bouche che manda messaggi chiari su ciò che arriverà in seguito, e che avete già visto. A breve la carta cambierà già, in funzione della stagione e anche nobili ceramiche di Limoges e Schoenhuber contribuiranno ad esaltare ulteriormente il lavoro della cucina.



La Granaccia degli amici di Bio Vio, veramente ben riuscita

01 APRILE 2016



Un tipo di pane bianco, una focaccia calda e dei grissini fragranti. Di più non serve



Acido, fresco e tagliente; e dal rapporto qualità prezzo rinfancante



Il tavolo che ha onorato il numero zero. Grazie a Giorgio e alla famiglia Ricci



Villa della Pergola

01 APRILE 2016



La cucina sotto vetro. Zona pasticceria, dove opera Davide Ottonello



Maitre e sommelier Mattia Trentani tiene d'occhio tutto e tutti



Bel colpo King George



gdf