

INSOLITO LUOGO DI RISTORO
CUCINA TIPICA SAMPIERANA
VIA BATTISTINI 76
47021 SAN PIERO IN BAGNO (FC)
PER PRENOTAZIONI
(CHIUSO IL SABATO)
0543 903397 - 338 2379326

ALTO e SAVIO GAZZETTINO

PERIODICO DI
INFORMAZIONE
CULINARIA, CURIOSITA'
SUL RISTORANTE
ALTO E SAVIO
E I SUOI AVVENTORI
N°8 - APRILE 2018

IN ATTESA DELL'AUTORIZZAZIONE DEL TRIBUNALE

MARCHESI NON C'È PIÙ E IO SONO UNO DEGLI ULTIMI CUCINIERI DELLA MEMORIA

Se Gualtiero Marchesi è stato il Leonardo da Vinci della cucina, il Piero della Francesca dei colori, il Palladio dell'estetica, "irripetibile" in una sola parola, **io modestamente ma con molto realismo, mi paragono a un artigiano di strada della cucina popolare**, quella tramandata dalle nonne, dove le materie sono "prime" per origine e qualità in un territorio, il nostro, che regala prodotti destinati alla felicità dei "ventri caldi" degli Archeologi dei Saperi Perduti che ogni giorno bussano alla mia porta con un piatto in mano. Ho scoperto che almeno il 90% delle persone che mangiano qui, preferiscono la cucina popolare italiana a tutte le altre: nessun stomaco, nel mondo è altrettanto patriottico.

Diceva Leo Longanesi che *"L'italiano è totalitario in cucina, democratico in parlamento, cattolico a letto e comunista in fabbrica"*.

L'amico Gourmet Cesare Portolani asserisce che *"La cucina povera vince sempre perché è ricca"* e questo è il suo piccolo ma grande segreto. *"Tutto va bene - diceva mio nonno - quando la donna è in cucina e l'uomo nei campi."*

Cos'altro dire, amici miei? Cercate di coccolarmi, incoraggiarmi a proseguire nella mia strada ormai in estinzione in un mondo fatto di punti e virgole di salse. Ma anche criticatemi quando occorre, medicina indispensabile per migliorarsi.

Fatemi star bene come io cerco di fare star bene voi quando entrate qui in questa curiosa sala da pranzo, stratificata di oggetti, profumi, chiacchiericci e risate che il tempo per fortuna conserva.



*È Primavera, alle mie
donne in cucina
germoglia il Pollice Verde.*



È un fenomeno che si ripete ogni anno, come il miracolo del Sangue di San Gennaro. In questa santa occasione i nostri clienti fanno la fila e si inchinano per il baciavano. Il prodigio fa sì che ogni erbetta di campo esse tocchino diventi un contorno, un ripieno o un sughetto senza pari. Tutto questo dimostra che **c'è un'intelligenza nel mondo vegetale** e ogni erba sa riconoscere le mani che le accarezzano con amore prima di essere cucinate. Un esempio: provate a ordinare i nostri **"fazzoletti"** di sfoglia triangolari, ripieni di erbe e ricotta e conditi con gli **"stridoli"** selvatici e pomodoro fresco e capirete. L'autorevole rivista vegetariana *"Soul&Herbes"* ha conferito a questo piatto il primo premio assoluto. Alcuni nostri clienti, eccitati dall'entusiasmo, si sono messi in tasca i nostri fazzoletti al posto dei Kleenex.



PRIMA DI LAVORARE DA NOI, NADIA DAVA SPETTACOLO IN UN CIRCO EQUESTRE.

Ammaestrava ogni tipo di animale. Qui in Alto e Savio ammaestra qualsiasi verdura e dovrete vedere cosa combina con cipolle, carote, sedani, zucchine! Parla con loro e organizza balletti, il salto del ramaiole, piccole commedie e tanto altro. Guardate cosa è successo con le melanzane e ditemi se Nadia non è una maga...

"Chè idea, ragazze! Così travestite da pinguini i vegetariani e i vegani smetteranno di mangiarci..."



