

CUCINA & SAPORI

Pagina a cura
di VITTORIANO ZANOLLI

Il ristorante Da Scolari nel regno di funghi e tartufi

Il menù estivo del locale di San Vito di Casalbuttano (oltre un secolo di vita) attinge anche al ricettario marinaro con un ampio e goloso ventaglio di soluzioni

■ Tartufi tutto l'anno nel cuore della campagna cremonese. Ferruccio Zavoli, chef della Trattoria Scolari di San Vito di Casalbuttano, è un grande estimatore del pregiato 'fungo ipogeo' tanto che anche in piena estate propone ai propri clienti - accanto a portate più fresche e leggere, tipiche della stagione calda - piatti a base di profumatissimi tartufi. Grattugiati generosamente, ad esempio, sui classici tagliolini fatti in casa: una vera prelibatezza. L'altra grande passione del signore dei fornelli della Trattoria Scolari sono i funghi: questo, in particolare, è il periodo degli ovuli, in arrivo freschissimi dalla Toscana e cucinati in abbinata sia ai gamberi che alle patate. Ma non mancano (quasi) mai neppure i porcini: da provare, in questi giorni, in connubio con la cappasanta americana. Perché il 'summer menu' dello storico locale di Casalbuttano - da sfogliare e scoprire nel bellissimo dehors - attinge anche al ricettario marinaro con un ampio e goloso ventaglio di soluzioni culinarie tra cui l'insalatona di farro con curcuma, seppia, gambero, peperoni e zuc-



chine (un antipasto a dir poco sfizioso) e la catalana con scampi e gamberi. Senza dimenticare le crudité, tra cui spiccano l'ostrica e il gambero, stuzzicante 'ouverture' che spalanca la strada (e lo stomaco) a primi piatti che profumano di Mediterraneo come i tagliolini con bottarga di muggi-

ne, pomodoro ciliegino e asparago di mare oppure gli spaghetti con acciughe, capperi e origano siciliano. Quando tornerà la stagione fredda, la carta della trattoria cambierà decisamente registro con i funghi protagonisti di zuppe fantasiose e i tartufi ad accompagnare risotti (in molteplici

VITA DA SPIAGGIA CHE COSA MANGIARE E BERE PER RESISTERE AL CALDO CIBI LEGGERI E NUTRIENTI IN BORSA FRIGO, TANTA ACQUA E NIENTE ALCOL

■ Siete tra gli «irriducibili» della spiaggia che arrivano al mattino per tornare a casa quando il sole è ormai basso? Non bisogna prestare attenzione solo al sole e alle scottature, ma anche all'alimentazione per resistere tutto il giorno sulla spiaggia. La nutrizionista Isabel Maples, portavoce della Academy of Nutrition and Dietetics in Usa, ha stilato una lista di tutti gli accorgimenti da adottare per nutrirsi e idratarsi in maniera adeguata quando si fa vita da spiaggia e il menù corretto - bevande comprese - per reintegrare l'energia risucchiata da sole e bagni. Prima regola, per assicurarsi che i cibi - specie se deperibili - non siano guastati dalle alte temperature, munirsi della borsa frigo che va tenuta all'ombra o quanto meno sotto un asciugamano. Come riempirla? Prediligere frutta molto ricca di acqua come l'anguria che può divenire anche la base di un'insalatona con la feta, un formaggio proteico e una ricarica di sodio per

reagire alla sudorazione che non risparmia nessuno al mare. Per uno spuntino nutriente, spiega Maples, prediligere un kebab vegetariano (facile da mangiare anche con le mani insabiate) con formaggio, cetrioli, insalata e pomodoro o con hummus, ricco di proteine, che, in alternativa al kebab, si può portare comodamente anche in piccole ciotole monoporzione. Si anche a insalata con cereali integrali e legumi (farro o quinoa), semi e frutta secca. La frutta secca può anche divenire l'ingrediente principe di un ottimo spuntino o se ci si accontenta di uno snack più semplice scegliere un pacchetto di cracker integrali, ricchi di fibre che placano la fame. Quanto alle bevande, conclude Maples, prediligere l'acqua o al limite succhi rigorosamente al 100% di frutta, ed evitare le bibite e gli alcolici che disidratano dando solo una falsa sensazione di domare la sete.

LA SCHEDA



- **Nome**
Trattoria Scolari
- **Indirizzo**
Casalbuttano (località San Vito)
Viale Graffignana, 10
- **Contatti**
Tel. 0374 361602
- **Caratteristiche**
Specialità funghi e tartufo
- **Chiusura**
Martedì sera e mercoledì
- **Patron**
Ferruccio e Roberto Zavoli

LA PAGELLA

- **Cucina**
23/30
- **Cantina**
22/30
- **Chiusura**
15/20
- **Locale**
15/20
- **Prezzo Medio** 37 euro

versioni) e carni nostrane come oca, anatra, ossibuchi, stracotti di guanciale, cotechino, bolliti misti e ancora cacciagione, rognoncini, animelle e tutte le parti del quinto quarto. Una proposta che parla cremonese, così come le paste fatte in casa: dal tradizionale marubino ai classici tortelli (di zucca oppure di ricotta ed erbetto) passando per i bottoni ripieni. Ferruccio Zavoli - ribattezzato 'Faraone' dai clienti abituali per la ricchezza della sua cucina - è affiancato ai fornelli da mamma Mirella, custode dei segreti della tradizione culinaria cremonese, e in sala dal fratello Roberto, sommelier allievo del grande Luigi Veronelli. Ad aggiungere un tocco di creatività nelle occasioni speciali c'è anche Alberto 'Napo' Naponi - star dell'edizione 2014 di MasterChef - che delizia i commensali con i suoi dolci stratosferici. Un poker di maestri capace di creare un'atmosfera accogliente e gioviale tra le mura della mitica trattoria di San Vito, la cui insegna da più di un secolo è simbolo di buona tavola. Anzi: ottima. (provato il 12 luglio 2018)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tour del gusto Con i vini de 'La Tognazza' quaglia, beccaccia e anatra per buongustai

■ Il Tour del Gusto dell'enogastronomo Osvaldo Murri - itinerario 'a tappe' nei locali del territorio alla scoperta di piatti tipici a base di volatili e animali da cortile - ha toccato giovedì sera la Trattoria Scolari di San Vito di Casalbuttano. I manicaretti di chef Ferruccio Zavoli sono stati accompagnati dai vini della cantina 'La Tognazza' (distribuiti in esclusiva nella nostra provincia da Massimo Mascchera), brand che celebra l'amore per la cucina del maestro della commedia italiana Ugo Tognazzi. Il marchio comprende due linee di vini: l'una ispirata ai nonsense lessicali resi un cult dal grande Ugo (con tre etichette: Tapioco, Comese fosse e Antani) e l'altra dedicata alla vita e all'arte dell'indimenticato attore cremonese (con altrettante referenze: Casa vecchia, Voglia matta e Conte Mascetti). La cena è iniziata con una sventagliata di crostini di pane con battuta di ragu di beccaccia e culaccia di Bettella abbinati al Voglia Matta, Chardonnay in purezza dal colore giallo paglierino scintillante e dall'intenso profumo di



Alcuni momenti della speciale serata alla Trattoria Scolari di San Vito di Casalbuttano

pesca e frutta esotica con un perfetto equilibrio tra acidità e mineralità e una lunga nota di miele nel finale. A seguire, il risotto con le quaglie brastate si è sposato con le note di ciliegia e frutti di bosco e i sentori speziati di viola e tabacco del Casa Vecchia, a ba-

se di Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Infine la scaloppa d'anatra con uva passa e whisky torbato ha incontrato il sapore elegante e morbido del Conte Mascetti, blend di Sangiovese (75%), Merlot (15%) e Syrah (10%) che si distingue per la lunghezza sorprenden-



te con piacevoli note di frutti rossi maturi. In conclusione di serata, in tavola è stata servita la 'Meringa Transgressiva' dello chef e pasticciere Alberto Naponi: una leccornia da bis. Gli invitati all'esclusivo appuntamento hanno votato il miglior piatto e



il miglior abbinamento cibo-vino della serata: le premiazioni si terranno a il Bontà, la manifestazione enogastronomica in programma a novembre nei padiglioni di Cremona-Fiere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA