

bellobuono@lastampa.it

Le pagelle di Edoardo Raspelli

raspelli@tin.it



www.ecostampa.it

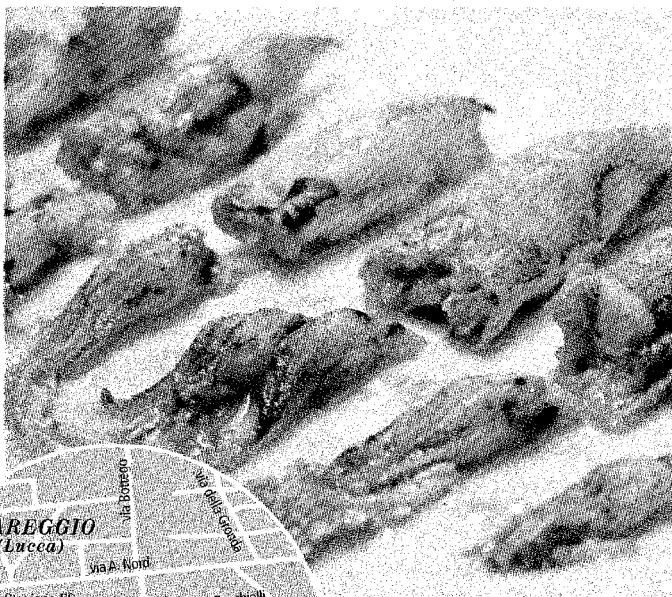
Pesce crudo, calamari ripieni e scampi in guazzetto da Romano

Trionfa la cucina di mare nello storico locale della Versilia

Il ristorante

Li conosco da una vita; lo ricordo ragazzino, lui e sua sorella, appassionati quanto i genitori del buon mangiare e del buon bere: attenti, professionali, entusiasti, sorridenti. Qualche capello grigio comincia a spiccare sulla testa di Roberto Franceschini, figlio del mitico Romano di Viareggio. E con gli «enta» che si stanno avvicinando agli «anta» affiorano i ricordi. «Ho sempre negli occhi la nonna: lasciavamo la spiaggia e andavamo verso casa sua, su su lungo il fiume perpendicolare al Tirreno. Di sera i pescatori avevano acceso le lanterne ed andavano a caccia, meglio, a pesca: la preda era una straordinaria leccornia, le cee (le «cieche»), gli avannotti di anguilla che i viareggini facevano andare in padella con olio extra vergine, aglio e salvia». Dopo trent'anni le cee non ci sono quasi più nei fiumi e la pesca è rigorosamente proibita. A Roberto (ed a me) non rimane che il ricordo di un'immagine e di un piatto della memoria.

Nel 1961, Franca aveva 16 anni, Romano 19: aprirono il loro locale, lungo la strada che a Viareggio dal mare sale alla stazione e l'anno dopo si sposarono. Sono ancora lì, lei in cucina, lui in sala, come torri ferme che non crollano, a portare alta la bandiera della buona cucina, della grande tradizione, dei sapori. Quarant'anni e il ristorante Romano è sempre un'enclave di ghiottonerie. Mi sono messo a tavola solo soletto; mi so-



ROMANO
VIAREGGIO (LU), VIA MAZZINI 120
TEL. 0584.31382 FAX 0584.426448
WWW.ROMANORISTORANTE.IT
CHIUSO LUNEDÌ (IN ESTATE ANCHE MARTEDÌ)
MEZZOGIORNO) CARTE DI CREDITO TUTTE
ULTIMA PROVA: 15-2-2011

no riservato tre ore (tanto è oggi il tempo necessario perché la mia lunga solita teoria di assaggi passi attraverso l'anello che il chirurgo Ezio Lattuada mi ha stretto allo stomaco) e non c'è stato nemmeno bisogno del solito aiutino, quello della Coca Cola (che io, per la vergogna, mi faccio servire in un bicchiere da Barolo!) per digerire.

Leggerezza, soavità, materia prima di commovente freschezza e cucina di meraviglioso equilibrio, come sempre, da sempre. Le rughe possono essere sui volti, i capelli possono diventare grigi, ma Romano è sempre una esperienza entusiasmante.

Attraverso la forca caudina del mio bendaggio gastrico passano all'antipasto il piccolo angelico fritto, poi il grande assortimento di crudi, la straordinaria insalata di molluschi e crostacei con la meravigliosa maionese che un grande cameriere fa davanti a voi, al momento, i ghiotti calamari ripieni, i calamaretti in stufatino, i grandi fusilli di **Verrigni** con gallinella triglia e scorfano, il trancio di branzino di mare, gli scampi e gli sparnocchi in guazzetto (Ma se lo volete ci sono anche piatti per i carnivori).

Ho scelto gli straordinari sorbetti per suggellare una cena indimenticabile che ho chiuso anche con un grande distillato accompagnato dai cioccolatini dei sommi Amedei di La Rotta di Pontedera.

120-130 euro per la felicità in una delle migliori cucine di pesce d'Italia.

Souvenir

Agriturismo degli eroi

Una casetta incantata di pietra e legno spersa in un bosco di castagni secolari che potrete «adottare»: Ombretta Cavani, il papà Mario e la mamma Gemma mandano avanti un agriturismo eroico dove fanno una formetta di pecorino al giorno (!!!), confetture inenarrabili e pochi piatti di tradizione e casa. (Azienda Cerasa, Pieve Fosciana, LU, 339.7054392 www.adottaucastagno).

[E. RAS.]

il voto **16.5/20**