

# OLTRE

N. 92 MARZO-APRILE 2005 - Sped. Abb. Post. 70% Filiale di Pavia € 3,10

## PRIMOPIANO

CESARE ANGELINI  
LA RELIGIONE  
DELLE LETTERE

## ANTICHE DIMORE

I GIARDINI  
ALL'ITALIANA DI  
MONTALTO

## ARTE

IL TACCUINO N°10  
DI PELLIZZA

## STORIA

AMBROGIO CASATI  
DIARIO DI UNA  
PRIGIONIA

## NATURA

LA FAGGETA  
DI CALDIROLA

## SAPORI

I CECI DI MERELLA

## VINO

UN SANTO  
IN OLTREPÒ



# Al Castello Sapori Principeschi

UNA SONTUOSA CORNICE PER PIATTI E PRODOTTI  
RE DELLA TAVOLA



**Laura Marcellini**

**U**n luogo dove abbinare storia e cucina, un angolo d'Oltrepò dove le suggestioni architettoniche si fondono con i sapori della buona tavola: questo è il Castello di San Gaudenzio, a pochi chilometri da Voghera, avvolto nell'atmosfera rarefatta della pianura lombarda.

Ci accoglie un elegante ristorante, condotto abilmente dal cuoco Giancarlo Cavazzi, che da circa cinque anni ha preso in mano le redini della cucina. Il locale (parte dell'edificio del castello una volta adibito a ricovero per le carrozze ed i cavalli) colpisce per l'eleganza e i richiami all'architettura medievale:

soffitto di legno con travi a vista, colonne in pietra, un'imponente camino, preziose decorazioni murali fanno da cornice a tavole imbandite con ricercatezza.

**A lato:  
Giancarlo  
Cavazzi, cuoco  
del Ristorante  
Castello di San  
Gaudenzio**





Ma torniamo al nostro cuoco: piacentino di nascita, ma "cittadino del mondo" come egli stesso ama definirsi, ha alle spalle, oltre alla passata gestione di un suo locale di proprietà, anni di esperienza in giro per il mondo, soprattutto sulle gloriose navi da crociera degli anni '60 e '70 (fra cui la mitica "Princess", ex motonave Italia), e negli alberghi più prestigiosi, dai Caraibi all'Australia. In pochi anni ha saputo, con professionalità e passione, dare la sua impronta specifica alla cucina del ristorante, coadiuvato magistralmente dal direttore Michele Bergaglio, che si occupa personalmente dei vini, guidando nella scelta di etichette nazionali con particolare attenzione all'Oltrepò. La cucina, tradizionale e di territorio, senza mai negare concessioni alla modernità, si evi-



1



2



3



4



5



6

## Tagliatelle tricolori di carciofi e noci

### Ingredienti

- per la pasta bianca:  
farina 00 gr 500, 5 uova intere  
1 cucchiaio olio extravergine,  
sale

- per la pasta verde:  
farina 00 gr 500, 3 uova intere +  
1 rosso d'uovo, spinaci gr 100  
1 cucchiaio olio extravergine,  
sale

- per la pasta rossa:  
come per la pasta verde, sostituen-  
do 100 gr di spinaci con  
100 gr di barbabietole rosse

- per la salsa:  
1 carciofo per persona, olio  
extravergine, vino bianco locale  
(riesling), noci tritate per la  
decorazione

Stendere la farina a fontana, mettervi le uova, l'olio e il sale, impastare, coprire e lasciare riposare per mezz'ora. Per la pasta verde, cuocere gli spinaci, tritarli finemente e metterli nella farina a fontana insieme a uova, olio e sale e impastare. Per la pasta rossa, cuocere le barbabietole, tritarle finemente e metterle nella farina insieme a uova, olio e sale e impastare.

Stendere un po' dei tre tipi di pasta e tirarla fino a renderla spessa circa 3/4 mm. Formare dei quadrelli (ognuno dei quali composto dai tre tipi di pasta colorata, messi uno accanto all'altra in modo che, tirandola, rimangano attaccati), creare una sfoglia bianca/rossa/verde sottile (circa 1,5 mm). A questo punto piegare in tre la sfoglia, e tagliarla per ricavarne le tagliatelle tricolori.

Per la salsa, pulire i carciofi togliendo le foglie esterne, il gambo, le punte e la barba interna, coprirli con del limone affinché non anneriscano, tagliarli a fettine sottili e metterli in una padella dove è stato fatto scaldare dell'olio extravergine. Fare rosolare per pochi minuti, aggiungere un po' di aglio tritato e del vino bianco, poi aggiungere del brodo per fare cuocere i carciofi per circa 10 minuti. Al termine aggiungere una noce di burro per insaporire. Dopo avere fatto cuocere le tagliatelle, metterle per pochi minuti nella padella coi carciofi appena cotti, successivamente impiattare e servire con una spruzzata di parmigiano reggiano e una spolverata di noci tritate per decorazione.

**1**

## Carre' d'agnello alla castellana

**Ingredienti (per 2 persone):**  
 8 coste di carrè d'agnello, un bicchiere di vino bianco, brodo di carne, una manciata di bacche di ginepro, erbe fini (rosmarino, salvia, basilico, maggiorana, timo, aneto)  
 - per il contorno:

1 fungo porcino di medie dimensioni, una/due zucchine trifolate, 2 uova, 5 cl di panna grana grattugiato

**2****3**

Si toglie la pelle e la parte grassa del carrè d'agnello e lo si mette a marinare per circa un'ora con olio extravergine e le erbe fini tritate. Avendo cura di coprire le ossa del carrè con carta stagnola, affinché non brucino, si mette la carne in una teglia con dell'olio e le bacche di ginepro selvatico e si fa rosolare leggermente a fuoco vivo. Dopo avere rosolato la carne, si aggiunge un po' di vino bianco locale (riesling), lo si fa evaporare, si mette del brodo di carne (circa un mestolo) e si pone in forno a 180° per circa 20 minuti, aggiungendo ogni tanto un po' di brodo e girando la carne per rendere più uniforme la cottura.

**4**

**Per il contorno:**

si trifolano le zucchine: si fa scaldare dell'olio, vi si aggiunge del sale e si fa saltare un po' le zucchine, poi vi si aggiunge il prezzemolo e l'aglio tritati. Mettere le zucchine nel frullatore con 2 uova, 5 cl di panna, formando una crema cui si aggiunge un pizzico di grana grattugiato e del sale. Imburrare degli stampini, che vengono adagiati in una teglia dove è stata messa dell'acqua, dell'aceto e un foglio di giornale (che impedisce agli stampini di entrare in contatto diretto col fondo della teglia e cuocere troppo); riempire per due terzi gli stampini con la crema di zucchine e mettere in forno a 180° per circa 20 minuti.

Anche il fungo porcino si deve trifolare: lo si taglia a fettine, lo si mette in una padella con olio caldo e sale, aggiungendovi aglio e prezzemolo tritato. Una volta trifolato, il fungo viene tagliato a pezzettini molto piccoli e lo si aggiunge, in una padella, al fondo di cottura dell'agnello (avendo cura di togliere le bacche di ginepro). Per la presentazione del piatto, si taglia a fette sottili il carrè, al centro del piatto si mette uno sformato di zucchine e tutt'intorno i funghi trifolati.

**5****6**

denzia per un'attenta scelta delle materie prime, privilegiando produzioni locali, come frutta, verdura, funghi, vini, ma non disdegnando l'uso di prodotti provenienti dall'estero, quando la qualità si rivela decisamente superiore (è il caso della carne d'agnello, estremamente morbida e saporita, di provenienza neozelandese).

Antipasti che vedono schierati, in menu, prodotti dop, come gli affettati misti di Varzi e il culatello che, invece, è quello della Val D'Arda, anticipano le delizie delle paste fatte in casa, sotto forma di tagliatelle, tagliolini, agnolotti, tortelli, gnocchi. Nè manca l'allusione alla vicina Lomellina con risotti i più variegati e autentici.

I secondi si scelgono tra pochi e selezionati pesci (orata, branzino, spada) e le carni di animali da cortile, di maiale, di manzo.



Il carrello dei formaggi omaggia il territorio pavese (Grana Padano, Gorgonzola, taleggio), con qualche escursione nei sapori più decisi della penisola (provone e pecorino sardo stagionato).

I dolci? Rigorosamente “della casa” secondo ricette che tengono conto anche dell’impatto visivo, trasformando il fine pasto in momento di bellezza. Anche per gli occhi.

**Laura Marcellini**