

di Rocco Lettieri

I consigli  
della chef

# Raffinate passioni create in famiglia

Una storia d'amore iniziata con mamma Anna e papà Italo  
La cucina di Vittorio Tarantola segue il ritmo delle stagioni

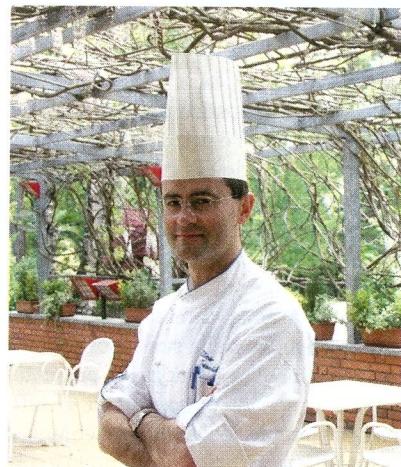
Una storia d'amore iniziata con la mamma Anna e il papà Italo. La passione che papà Italo aveva per la convivialità è stata trasmessa a tutta la famiglia. Oggi si cerca di arricchire questa passione con la ricerca continua di prodotti tradizionali che garantiscono genuinità e freschezza e con l'attenzione al cambiamento delle nuove tendenze culinarie. La famiglia si è allargata. Grazie all'aiuto dei collaboratori meglio si esprime la creatività e la fantasia degli autori.

Oggi il locale è in mano a Vittorio, classe 1962, che dopo la scuola professionale di Casargo si inserisce nel ristorante di famiglia dal 1976. In aggiunta le due sorelle: Amalia e Mara. Il ristorante era il classico locale di campagna molto semplice con una cucina casalinga. Vittorio già dai primi anni sperimenta una ricerca più innovativa che va approfondendosi e migliorando con le competenze professionali di chi è aperto verso il mondo, stimolato da letture dei grandi della cucina. Oggi la sua cucina si ispira a quella che Brillant Savarin nella "Fisiologia del gusto" definiva: "Noi siamo quello che mangiamo" e quindi tradizione per la propria terra e rispetto della materia prima.

La cucina del Tarantola, come la vita, segue il ritmo delle stagioni. Ogni stagione ha i suoi frutti, i suoi ortaggi e i suoi aromi. L'autunno appena iniziato vede piatti corroboranti come: Sfor-



mato di zucchina, castagne e tartufo Nero; Ravioli di castagne, zucca gialla e guanciale con sugo d'arrosto; Paccheri con gamberi rossi, crema di sedano rapa e arancia; Galletto ruspante al curry con fagioli borlotti e bacon; Maiatino da latte al miele, aceto balsamico, verze taccole e cipolline. Formaggi selezionati e ricercati nel panorama delle Prealpi Lombarde e Piemontesi accompagnati con pane alla frutta, e per chiudere in dolcezza, con dolci tutti fatti in casa: Profitterol alla vaniglia e salsa al gianduia; Creme Brûlé al pistacchio; Il tortino di cioccolato caldo con gelato al the verde. Per i vini nessun problema: una "Carta" senza pretese ma ampia nella selezione di vini nazionali e esteri. Diversi i menu abbinati a vini appositamente scelti per completarne ed esaltarne il gusto nel modo più ade-



guato. Diverse scelte di distillati, grappe, cognac, armagnac, calvados, rhum agricoli. Grazie alla sua creatività il ristorante è diventato meta sicura per chi sa apprezzare la cucina d'autore.

All'edizione di Orticolaro, tenutosi a Villa Erba nei giorni scorsi, Vittorio e il suo staff ha cucinato per tre giorni nella stupenda Villa patronale offrendo anche momenti di relax con le bollicine franciacortine di Contadi Castaldi nelle tre versioni: Brut, Saten e Rosè e il rosso Ebo Val di Cornia dell'azienda Petra, sempre del gruppo Moretti.



**RISTORANTE TARANTOLA**  
Via Della Resistenza, 29 - 22070  
Appiano Gentile (CO)

Tel: +39 031.930990  
[info@ristorantetarantola.it](mailto:info@ristorantetarantola.it)  
[www.ristorantetarantola.it](http://www.ristorantetarantola.it)

