

LO "CHARME" AGRESTE DI UNA LOCANDA SIGNORILE

CENARE ALL'OMBRA
DELLA CERTOSA DI PAVIA

DI **GIACOMO NEWLIN**



Raccolta nel verde dell'area dove nel XIV.mo secolo si macinava il grano, la Locanda Vecchia Pavia "Al Mulino", si trova a due passi dalla maestosa Certosa, fulgido esempio dell'architettura rinascimentale lombarda. Per chi ama il bello, il mangiar bene e la cultura, cenare alla Locanda, è ripensare al periodo storico in cui visse Gian Galeazzo Visconti che nel 1396 fondò la Certosa di Pavia, universalmente conosciuta non solo come chiesa dalla superba facciata, ma soprattutto per il suo più profondo significato che si percepisce quando ci si inoltra nella quiete del chiostro grande, stupendamente decorato in cotto. Ma divagando col pensiero e ancora immersi in quel florido periodo di rinnovamento culturale, che ha interessato ogni settore della vita dell'uomo, anche quello della cucina, vengono in mente i sontuosi banchetti della nobiltà del tempo, uno su tutti quello forse più spettacolare, sia per il cibo sia per

l'organizzazione scenica della festa opera di Leonardo da Vinci, il banchetto tenuto a Tortona per le nozze fra il duca di Milano Gian Galeazzo Maria Sforza e Isabella d'Aragona nel 1489. Dopo le divagazioni storiche è bene tornare nella nostra epoca e con i piedi per terra, anzi, con i piedi sotto uno dei tavoli negli eleganti spazi della Locanda Vecchia Pavia, viziati da un anfitrione che dell'accoglienza amabile e signorile degli ospiti ha fatto il suo biglietto da visita, Oreste Corradi, titolare del locale e professionista di lungo corso della ristorazione, la cui filosofia si esprime nella seguente e significativa frase: "Amo pensare alla nostra cucina come un'officina del gusto, dove i profumi che escono dalle pentole e gli aromi utilizzati riempiono di emozioni così grandi da far trasportare i nostri clienti in un viaggio inebriante tra i sapori della nostra tradizione". Ed è così, anche perché in cucina c'è la moglie Annamaria che tramanda da generazioni quel sapere



casalingo che nel tempo si è raffinato per seguire una certa evoluzione del gusto, oggi propenso ad una cucina più leggera, senza tuttavia perdere le peculiarità dei genuini sapori della sincera e schietta tradizione culinaria di questa ubertosa terra lombarda. Annamaria è una cuoca solare e a tutto tondo, la cui solarità si esprime non solo con un garbato rapporto con i clienti che le chiedono spiegazioni sulle prelibatezze che prepara, ma si esprime soprattutto attraverso la bontà dei suoi piatti che rispettano le caratteristiche gustative dei prodotti utilizzati. Prodotti di un territorio bucolico come quello certosino, basti pensare alle lumache vignaiole, trifolate con funghi e salsa leggera al prezzemolo e acciughe, un antipasto che vale una deviazione, come dice spesso la guida Michelin, che tra l'altro alla Locanda Vecchia Pavia assicura ormai da 30 anni la mitica stella. Dalla vicina Mortara, famosa per l'allevamento delle oche, proviene il fegato magistralmente cotto al torcione dalla nostra cuoca e accompagnato con mostarda di frutta fatta in casa. Annamaria non vuole essere definita "chef", ma semplicemente cuoca, e noi diciamo cuoca sopraffina, come sopraffini sono i suoi risotti, ad esempio quello mantecato alla vogherese oppure quello al nero di seppia, crema di peperoni dolci e baccalà, risotto quest'ultimo che figura nella decima edizione della guida Gallo ai risotti dei migliori ristoranti del mondo. Per ragioni di spazio non posso dilungarmi, ma almeno un piatto di pesce e uno di carne, entrambi degustati con piena soddisfa-



LOCANDA VECCHIA PAVIA
"AL MULINO"

Via al Monumento 5
27012 Certosa di Pavia (PV)
Tel. +39 0382 925 894
www.vecchiapaviaalmulino.it

