

IL RIDENTE, DISCOSTO E PICCOLO COMUNE DI ALBAVILLA IN PROVINCIA DI COMO, SITUATO NEL CUORE DELL'ALTA BRIANZA, NEL COSIDDETTO TRIANGOLOLARIANO SUSCITA, IN CHI PERCORRE LE STRADINE DEL NUCLEO VECCHIO PER RAGGIUNGERE "IL CANTUCCIO", UN SENTIMENTO DI PACE CHE POTREI DEFINIRE AGRESTE.

DI **GIACOMO NEWLIN**



Una bomboniera intima e romantica

Lo Chef **Mauro Elli**



Una pace che si è consolidata dopo le tante vicissitudini belliche che hanno interessato la zona attraverso i secoli fin dall'epoca romana, tant'è vero che ad Albavilla sorgeva a quanto pare la dimora chiamata "Alsium", del generale romano Virgilio Rufo in cui, sembra, soggiornarono nientemeno che Cicerone, Plinio il Vecchio e il Giovane. Oggi ad Albavilla, nel suo ristorante "Il Cantuccio", nome che evoca intimità e discrezione, opera lo chef Mauro Elli, persona semplice e affabile che accoglie gli ospiti con il sorriso, lontana mille miglia da quei personaggi mediatici e presuntuosi, che forse stiamo imparando ad evitare cambiando canale. Mauro è un cuoco che dieci anni fa ha ottenuto la stella Michelin, non per dei voli pindarici con i piatti, bensì con una cucina attenta sia alle esigenze della contemporaneità, sia al territorio, una cucina raffinata senza affettazione, i cui sapori estremamente coinvolgenti per il palato, sono quelli della tradizione. La dedizione di Mauro Elli per la sua professione può esse-



re sintetizzata dalla sua affermazione secondo cui "L'ingrediente che non può mancare in cucina è l'amore". Fortunatamente questa sua attitudine si esprime anche nell'insegnamento, per gli allievi dell'Istituto Alberghiero Gianni Brera di Como e per quelli dello "Ies Hotel Esquela" di Madrid. "Il Cantuccio", che dispone di 32 coperti tra l'interno ed il "dehors", si avvale di una brigata di cucina di 6 persone, mentre quella di sala varia tra le 2 e le 5 persone. Mauro Elli, 48 anni, ha la fortuna di avere una straordinaria cuoca pasticciera di nome Anna: sua moglie. Per i suoi piatti, Mauro, più che sulla presentazione si concen-



tra sul sapore perché dice: "Preferisco dare emozioni piuttosto che stupire". Ebbene la prova del nove dell'affermazione di Mauro l'ho potuta verificare alcuni giorni dopo la meravigliosa cena consumata da lui, perché ho ricordato con grande soddisfazione, non solo i nomi dei piatti assaggiati, ma anche il loro sapore. Cito: Noci di capesante in padella con crema di patate e tartufo nero; Calamaretti rosolati serviti con passata di ceci; Fiori di zucca ripieni di Sairass con pomodorini; Lasagnette al pesto di pinoli con gamberi rossi di Sicilia; Spaghetti alla chitarra Podere Forte con cipollotti e guanciale; Taglio di ricciola con salsa ai limoni di Sorrento; Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio. Nei periodi giusti dell'anno, Mauro delizia i suoi ospiti con selvaggina, tartufi e funghi. Potrei spericarmi in elogi e complimenti, il che non è nel mio carattere, mentre l'unica cosa che mi sento di dire è un grazie di cuore per la bella esperienza fatta, anche dal punto di vista del servizio, attento e cordiale. Cosa dire poi della carta dei vini in cui troneggia l'unica etichetta straniera, ossia lo Champagne Brut rosé e Brut première cuvée di Bruno Paillard di Reims, un vino elegante e corposo, per intenditori, mentre le altre 150 etichette provengono da varie regioni italiane, scelte con cura tra le migliori produzioni. Dimenticavo che Mauro Elli quest'anno ha partecipato con successo a Lugano alla rassegna San Pellegrino Saporì Ticino. [u](#)

RISTORANTE "IL CANTUCCIO"
Via Dante Alighieri 32
IT-22031 Albavilla (CO)

+39 031 62 87 36
www.mauroelli.com