

Casa di Mare: il migliore pesce adriatico nella rete di Luca Gardini e Marcello Leoni

9 Maggio 2016 ore 13:59

di: **Alessandra Meldolesi.**

Categoria: MANGIARE IN ITALIA

URL della pagina: <http://reportergourmet.com/argomenti/mangiare-in-italia/casa-di-mare-il-migliore-pesce-adriatico-nella-rete-di-luca-gardini-e-marcello-leoni-715>

Data scaricamento: 10 Maggio 2016 ore 12:52

Un sommelier campione del mondo WSA, coadiuvato dal padre campione d'Europa, più due chef lungamente stellati: ecco la reazione che ha prodotto Casa di Mare a Forlì.

ERAVAMO

quattro amici a tavola, e mica amici qualsiasi. Per cominciare Luca Gardini, sommelier campione del mondo WSA 2010, fra le personalità più in vista del mondo del vino, a dispetto della giovane età: degustatore, opinion leader, scrittore, consulente. Poi il padre Roberto, eminenza AIS e docente ALMA, già campione d'Europa, alle spalle un'esperienza da ristoratore a Cervia. E i fratelli Leoni, Gianluca e Marcello, reduci dall'avventura di Porta Europa a Bologna, lungamente stellati al Sole di Trebbo di Reno, sul curriculum una sfilza di celebrità: Gianfranco Vissani, Raimund Frötscher e Giacinto Rossetti, patron del Trigabolo, su tutti. "Ma i tre stelle con cui ho collaborato, sai quanti sono? Almeno venticinque", puntualizza Marcello.

Uno scatto di orgoglio, nel momento di compiere una svolta a U: dalle liturgie della ristorazione gourmet al relax bistronomico di una trattoria di pesce. È stato Gardini a mettere in moto il progetto, scegliendo la location forlivese, proprio di fronte al polo museale di San Domenico, bacino di una clientela varia e intelligente. Gli spazi erano già occupati da un ristorante che si dipanava su tre piani, più il dehors nel cortile. Come Casa di mare, che avanza i suoi sgabelli ombreggiati sotto la veranda; ma ha anche un piano interrato per gli eventi e due sale al primo piano, disseminate di tavolini colorati, uno diverso dall'altro, per un totale di 70 coperti. Tonalità cilestrine, tanta luce e un'infilata di origami appesi a mo' di aquiloni per un locale completamente rinnovato e curato nei minimi dettagli. Ad allungare qualche idea ha provveduto l'architetto Cristina Casadei.

C'è grande curiosità attorno a una carta dei vini, che pesca 40 referenze sottoposte a rotazione ogni 10 giorni da un bacino di 300, per una fascia di prezzo che attualmente va dagli 11 euro dell'Albana Poderi dal Nespole ai 75 della Grande Sendrée Drappier, con ricarichi estremamente contenuti. Ma l'attenzione è tutta concentrata sulla materia prima: quella di Casa di mare è una cucina di prodotto, che ogni giorno getta l'amo nelle aste sulla riviera, da Porto Garibaldi a Fano, passando per Cesenatico.

La materia arriva intorno alle 19 grazie a tre pescatori, che agiscono anche da selezionatori. "Siamo in contatto telefonico dalle 2 e mezza alle 6. E in caso di necessità interviene mia moglie Valentina Tepedino, con la sua rete di barche". Cosicché perfino il giorno di chiusura settimanale dipende dall'esaurimento di forniture, che restano su misura e di giornata, senza abbattimenti di comodo.

Sui menu, ricavati dalle cassette dei vini, sono elencati otto antipasti (dai 9,50 euro di alici e lumachine ai 19 del generoso piatto di crudo), dieci pietanze (con i primi mediamente a 12 euro e i secondi che spaziano dai 15,5 euro del fritto misto ai 29 dei crostacei alla catalana) e due dolci a 4 euro, più gli appetizer e una piccola pasticceria ispirata alla biscotteria tipica solo a cena; cosicché è possibile cavarsela egregiamente con poco più di 20 euro. Per i vegetariani c'è sempre qualche soluzione estemporanea; per i carnivori 4 o 5 proposte non scritte.

Fra poco, solo la sera, arriverà anche il menu degustazione, con elaborazioni più ambiziose e abbinamenti ad hoc per i clienti esigenti, ma senza rimandi al passato, a un prezzo di circa 60 euro, 80 con bevande. Probabilmente non verrà segnalato, in modo da selezionare il target tramite passaparola. Ma con una media di 120 coperti al giorno, la formula sta già prendendo il largo, tanto che sono in agenda spin-off in altre città, alle cui cucine sovrintenderanno i due fratelli. "La collaborazione diretta col pescatore che porta i prodotti appena sbarcati, però, è difficilmente esportabile lontano dal mare. Consente un abbattimento dei costi impressionante: attualmente spendo un quinto di prima e i prezzi seguono. Il mondo sta cambiando e la cucina non può restare la stessa. Quando ho iniziato, i locali di grido passavano giorni e giorni senza coperti, ma adesso le spese fisse si sono impennate a dismisura, senza incrementi nella domanda. Non si può continuare a fare finta di niente. E sono stanco di prodotti allevati: il giorno in cui troverò un astice selvaggio, sarò contento di cucinarlo".

Si può cominciare con lo scampo di Cesenatico, servito crudo con granita di pompelmo rosa, cipolla di Tropea e stridoli, che mette subito in chiaro la qualità della materia. Un piatto fresco e contrastato, con l'erba servita per una volta cruda, in cerca del contrappunto amaro. "Perché voglio riprendere il lavoro sulla raccolta, tipica della Romagna. Di scampi però ne arrivano ben pochi: trovarli è un colpo di fortuna". Viene abbinato a un Franciacorta Satèn 2010 La Valle, che con la sua cremosità e il suo perlage esalta la dolcezza del crostaceo.

Oppure con i totanetti nostrani fritti al profumo di agrumi. Vengono cucinati in padella, per una maggiore praticità e un ricambio frequente dell'olio di arachidi (privilegiato nelle frittiture di pesce, non di carne). È spesso l'incipit croccante del menu, abbinato a Furore 2015 di Marisa Cuomo per la spiccata mineralità.

Per tornare magari al crudo con il grande piatto di mazzancolle, tonno rosso, gamberi rosa, leccia e cefalo, conditi con un olio romagnolo, per la precisione di Castrocaro, e sposati a una quenelle di rafano, che cita il wasabi giapponese sul sushi. Nel bicchiere una Ribolla gialla 2014 di Livio Felluga, che tiene testa all'aromaticità.

I primi sono tutti all'uovo, per una questione di tempistica e organizzazione: gli spaghetti alla chitarra con lupini e farina di mandorle come quelli con vongole, pesto e pomodoro arrostito; ma ogni tanto c'è anche il riso, vecchia passione dei Leoni. Per accompagnarli il Sauvignon Raif 2015 Castelfeder, bilanciato fra note varietali e sapidità.

Fra i dessert un vecchio cavallo di battaglia dei Leoni: cioccolato e wasabi, associazione datata 1998, ispirata alla bevanda degli Indios, con il gelato piccante di fior di latte e la spuma calda. Gardini consiglia un calice di Albana passita Arrocco 2009 Fattoria Zerbina, per smussare le punte con la

rotondità.

Autrice: Alessandra Meldolesi

Tutte le fotografie sono di Dario Tepedino tranne l'immagine di Luca Gardini

Ristorante Casa di Mare

Piazza Guido Da Montefeltro - 47121 Forlì (FC)

Tel. +39 054 320836