

Affari in Carta

di Guido Settepassi

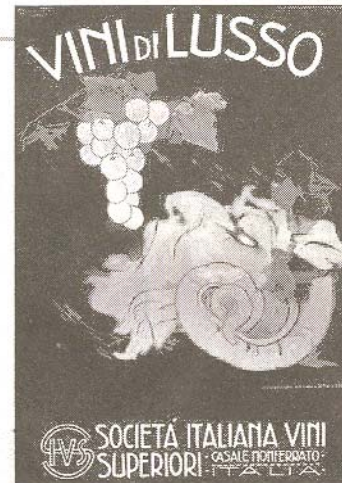
Tutto l'Adda è racchiuso sulla tavola di Mualdo

Esiste più di un motivo per fare una piccola escursione a Crespi d'Adda; in primo luogo la bellezza di una «città ideale» di fine '800 al confine tra mondo rurale e industriale, immersa in un'oasi di verde la cui tranquillità è rotta unicamente dal fluire delle acque dei due fiumi che vi confluiscono. Non di meno l'Osteria da Mualdo, locale di recente fondazione ricavato dal restauro che la famiglia Colombo ha fatto di una splendida cascina a due passi dal castello Crespi. L'interno è scandito da travi di legno a vista e pavimenti in cotto, con un imponente camino all'ingresso e arredi sobri che donano un senso di pace e tranquillità. Nelle bella stagione il giardino retrostante offre la possibilità di pranzare immersi tra i fiori e gli olivi, all'ombra di una grande vela che ben si inserisce nella suggestiva cornice naturale. La cucina, curata dal giovane chef siciliano Carmelo

Floridia (allievo di Sergio Mei), coniuga la moderna ricercatezza a solido substrato tradizionale cui ispirarsi. Il risultato di questa ambiziosa filosofia gastronomica è evidente in tutti i piatti che Floridia e il suo team di quattro cuochi inseriscono ogni giorno nel menù; fantasia e creatività sono benvenute a patto che non stravolgano la natura degli ingredienti impiegati.

Interessanti per iniziare sono la terrina di verdure con confettura di cipolle rosse e pomodori canditi, la degustazione di salumi spagnoli o il culatello di Zibello con soncino e patè di vitello. Tra i primi, i fusilli alla Mualdo, con pomodorini appesi, origano e bagoss stagionato 24 mesi, il risotto con gamberi di fiume al crescione del-

Osteria da Mualdo
Via privata Crespi 6
Crespi d'Adda in Capriate
(BG) - tel. 02 90937077



l'Adda, le folade bergamasche con ragù d'anatra nostrana e finferli. Per secondo, oltre alla vera Fassona piemontese alla griglia, si suggerisce il ganascino di vitello brasato in pentola di pietra, la lombata di capriolo al pepe e ginepro o la tagliata con melanzane, pomodoro e scamorza affumicata. La cantina vanta circa 150 etichette equamente suddivise tra produttori più conosciuti e nuove proposte piuttosto stimolanti; tra tutti il grande Sforzato Canua di **Sertoli Salis**, la Syrah Il Bosco di **D'Alessandro**, il Valpolicella Superiore di **Tommasi** e il Barbaresco Martorino di **Cantina del Glicine**. (riproduzione riservata)