

SOSTE GOURMAND

# MODULAZIONI SUL GUSTO

In Lombardia, nell'eccellente villaggio di Crespi d'Adda, oggi patrimonio mondiale dell'Unesco, la cucina dell'Osteria da Mualdo sperimenta sapori, prediligendo quelli del pesce di fiume

DI ANTONIO PICCINARDI • FOTO DI CARLOS JONES

Visitare Crespi d'Adda lascia un segno. Quello di aver respirato il magnetismo del paesaggio, il moto armonico dell'Adda e l'intelligenza di un modo di essere imprenditori. Questo villaggio operaio, edificato da Cristoforo Benigno Crespi, che nasceva, tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 come città ideale, è oggi patrimonio mondiale dell'Unesco. E dal 2003 ospita l'Osteria da Mualdo, un locale ricavato in un'antica cascina, proprietà della famiglia Colombo, ai piedi del castello. Attraverso il giardino, si accede al ristorante arredato con rigore e gusto. Lo chef Carmelo Floridia propone piatti in cui tecnica e poetica del gusto si incontrano. Si inizia con asparagi rosa di Mezzago arrostiti con flan e uova di quaglia; la cecina de Leon con carpaccio di taleggio e misticanza. Tra i primi piatti: risotto con gamberi di fiume al crescione dell'Adda; i tortelli di patanegra e ricotta affumicata con pesto di cicorie e tartare di primizie. Le carni primeggiano tra i secondi: scottadito d'agnellino da latte in crosta d'olive infornate e pistacchi con caponata al cioccolato. Dal



tagliere-degustazione, golosi formaggi accompagnati da mostarde di frutta e miele. Briosi anche i dessert: crostatina di sablé con frutta fresca e gelato allo zabaglione. La cantina propone circa 200 etichette, una trentina delle quali selezionate dalle varie parti del mondo.

**Osteria da Mualdo**, via privata Crespi 6, Crespi d'Adda in Capriate (Bg), tel. 02/90937077. Chiuso: domenica sera, lunedì e agosto. Carte di credito: tutte. Prezzo: 45 euro vini esclusi. 🇪🇺



**In alto, l'Osteria da Mualdo. Sopra a sinistra, tortelli di patanegra e ricotta affumicata con pesto di cicorie e tartare di primizie; a destra, lo chef Carmelo Floridia. Qui a destra, l'ingresso.**