



MANGIA E BEVI



di GIANNI MURA

ANCHE SE NON C'È PIÙ LA BALERA, I SAPORI CONTINUANO A DANZARE

Se per numi tutelari un ristoratore ha Mario Soldati e Gino Veronelli, si può andare sul sicuro. Ma questo lo diciamo dopo aver conosciuto Giorgio Liberti e la cucina di Prato Gaio. Prima, avevamo notato che due

frasi, di Soldati e Veronelli, introducevano la carta dei cibi e quella dei vini. Bene, giusto ricordare quei grandi, ma poteva essere un caso, se non una trappola. L'esame-piatto e l'esame-bicchieri ci portano a dire che è proprio bello trovare ancora dei posti come questo. Saranno i 121 anni di storia (Giorgio rappresenta la quarta generazione), sarà una solida cultura dell'ospitalità (anche qualche camera per avventori sorpresi dalla nebbia o su di giri etilici), fatto sta che Prato Gaio ci ha messo allegria già dall'insegna, che ricorda una balera all'aperto. Non c'è più la balera, arriviamo a immaginarne la fisarmonica, come non c'è più purtroppo il campo di bocce, ma c'è una cucina d'Oltrepò sincera, con materie prime sceltissime, una cucina che conquista cuore e palato, che è, insieme, della memoria e attualissima.

La carta dei vini ha solo etichette dell'Oltrepò, con tutte le tipologie (consigliamo di chiudere con un soave Moscato di Golferenzo). Il menù propone solo piatti dell'alta valle Versa. Ogni piatto ha la sua storia, dal collo d'oca ripieno ai ravioli di stufato di manzo (da non perdere, ma li definiremmo agnolotti), e Giorgio



PRATO GAIO
FRAZIONE VERSA,
MONTECALVO VERSICIA (PAVIA)

INFO TEL. 0365-99726
CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ
FERIE DAL 10 GENNAIO
AL 5 FEBBRAIO
CARTE DI CREDITO NESSUNA
COSTO DI UN PASTO-TIPO
(VINO ESCLUSO) EURO 40-45

ve la potrà raccontare. Ai fornelli Daniela Calvi, autodidatta di valore. È arrivata qui nel 1989 e ha imparato tutto da Ester, madre di Giorgio. Da assaggiare i salumi, stagionati almeno un anno, e il salame di testa, il cotechino caldo, il tortino di patate e porcini, la zuppa di ceci con costine di maiale, la pernice di manzo (o cappello del prete) stufato alla Bonarda, la guancia di vitello al Riesling. Pochi ma ben selezionati i formaggi. All'altezza i dolci, fatti in casa come pure le paste fresche.

Ora che il grande Mario Musoni ha chiuso il Pino a Montescano, Prato Gaio per noi è il miglior ristorante dell'Oltrepò. Dettaglio: non si accettano carte di credito (assegni sì). ■■