

26 Gennaio 2016

Il locale che va controcorrente: dalla pizzeria di montagna alla cucina gourmet

La scelta coraggiosa di Paolo Cortinovis al Sorriso di Selvino, rinunciare alle tavolate in favore di piatti e ambienti raffinati



Quando tanti suoi colleghi hanno aggiunto la pizza nel loro menù, Paolo Cortinovis, 39 anni, a Selvino ha compiuto un gesto controtendenza e coraggioso: si è sbarazzato del forno e ha votato il suo ristorante alla cucina gourmet. Dal '69 il Sorriso era un ristorante-pizzeria. Lo gestiva il papà Emilio, lì conosciuto come Nani. Nel 2004 Paolo e la moglie Michela sono subentrati nella conduzione del locale. «Abbiamo cercato da subito di portare sempre più avanti il ristorante, poi l'hanno scorso abbiamo fatto una scelta radicale e deciso di fare solo ristorante». «I clienti sono rimasti spiazzati. Da un giorno all'altro si sono trovati senza pizza - racconta Paolo -. Per me non è stata una scelta difficile. La mia cucina era già ricercata, ho solo seguito la mia linea». «All'inizio mi dicevano "tu sei pazzo" ma la pizzeria portava avanti solo i numeri, con la qualità che avevo in mente io non c'entrava niente. Mio papà, che era il pizzaiolo, è stato d'accordo, era stanco di lavorare al forno».



A cambiare del tutto il locale Paolo ci pensava già dal 2009, poi si è deciso: gli affari andavano bene, i piatti piacevano, così a gennaio lui e Michela hanno chiuso per due mesi e hanno ribaltato tutto, dalla cucina alla sala. Ora il ristorante non ha più niente dello stile di montagna che aveva prima. Gli ambienti sono raffinatissimi, in linea con la proposta in carta. In menù si possono trovare piatti di pesce, paste fresche fatte in casa, carni e dolci al piatto, che cambiano secondo la stagionalità e sono frutto di una ricerca attenta degli ingredienti e di una cura precisa nella presentazione.

I piatti della tradizione sono proposti in chiave moderna e con abbinamenti particolari. In questo periodo si possono trovare i casoncelli di Paolo, piatto irrinunciabile per i clienti, il piccione in doppia cottura servito con patate affumicate e la trilogia di castagne: castagnaccio, marron glacé e castagne al vapore e rum con panna montata.

La cantina ha più di 100 etichette con una buona rappresentanza di vini del territorio ed è in crescita. In sala i posti, che prima erano 60, sono scesi a 35, sempre per una logica di qualità e c'è un grazioso giardino. «Tanti clienti mi hanno detto che finalmente il ristorante rispecchia la mia cucina, era quello che desideravo. Ora le tavolate non le faccio più, ma sono soddisfatto della mia scelta».