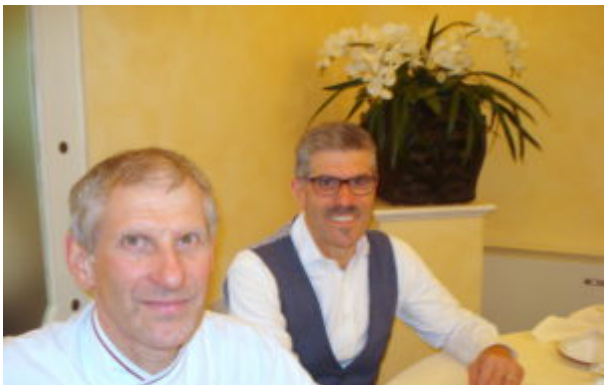
la Rassegna.it
Fondata nel 1906

1 Dicembre 2015

Pampero, quella la brezza marina che spira sul lago di Endine

Con attenzione alla ricerca e all’evoluzione della proposta, il locale dei fratelli Ferrari si conferma un punto di riferimento per i piatti di pesce. Una precisa scelta di campo portata avanti da quasi quarant’anni. Lo chef Tiziano: «È perché credo in una cucina fatta al momento, con tempi di cottura ridotti, ripulita dal superfluo e con il meno possibile di grassi»



Tiziano e Celestino Ferrari

Forse è solo una sensazione personale ma il nome Pampero, associato ad un ristorante, evoca l’immagine di un locale nel quale sia la carne, magari un asado argentino, e non certo il pesce di mare a farla da padrone. Nel caso del Pampero di Ranzanico al Lago, in via Nazionale 229, la chiave corretta di lettura viene offerta dal dorso di un’elegante brochure edita nel 2007 in occasione del trentesimo anniversario di attività: Pampero è il vento rinfrescante delle pampas sudamericane che addolcisce i picchi torridi estivi, è una brezza di rinnovamento.

E il senso di freschezza, ma anche di particolare cura, è quello che accoglie non appena si entra nel parcheggio incontrando un graziosissimo laghetto artificiale con ninfee e germani reali che sembra voler lanciare una sua sfida personale al lago di Endine appena al di là della strada.

Quasi quarant’anni portati egregiamente è il minimo che si può dire del Pampero, spazioso per i suoi circa cinquanta coperti e arredato con sobria eleganza, mentre per l’estate c’è anche la terrazza con vista sul lago. Un locale di livello, come conferma anche la segnalazione nella guida Michelin.

I fratelli Tiziano e Celestino Ferrari avevano rispettivamente 21 e 23 anni quando sono partiti da Fino del Monte e hanno iniziato questa avventura nel 1977, giovani ma con le idee molto chiare. «Il locale era un bar quando lo abbiamo rilevato – racconta Tiziano che è lo chef – poi siamo cresciuti piano piano sino a raggiungere la struttura attuale e a consolidare la cucina di mare. Abbiamo puntato sin dall’inizio sul pesce».

Pesce di mare in riva ad un lago, forse un controsenso? «Nel cuore e nella testa ho il mare perciò il pesce è indiscutibile protagonista della mia cucina – dice senza esitazione -. L’ho scelto perché credo in una cucina fatta al momento, con tempi di cottura ridotti, ripulita dal superfluo e con il meno possibile di grassi. Una cucina naturale che valorizzi la qualità della materia prima».

“Poco ma pensato” è il motto che sembra suggerire il menù del Pampero, che in una pagina condensa le proposte della cucina, riservando comunque per ogni portata almeno due voci ai prodotti della terra, con piatti che, tra l’altro, suonano più che stimolanti, come i tortelli ricotta e paruch di montagna o il rognoncino di vitello con crostini di polenta e senape. Sei antipasti, cinque primi e cinque secondi costituiscono invece l’orizzonte nel quale spaziare alla ricerca del piatto di pesce più gradito, magari lasciandosi consigliare da Celestino Ferrari.

Fin dalla descrizione emerge la costante ricerca e la cifra di una cucina

in evoluzione. Un buon modo per apprezzarla può essere il menù degustazione di pesce, proposto a 63 euro a persona, dolce, caffè e vino compresi. Tartar di ricciola, filetto di tonno rosso con agretto di lampone e salmone marinato agli agrumi, trilogia di mare in cotture diverse quali antipasti. Risotto al basilico, granciporro e zucchine croccanti come primo seguito da boccon di pescatrice su battuta di funghi porcini e vaniglia, per dessert pesche caramellate all'amaretto. Il Pampero aderisce anche all'iniziativa trentacinqueuro.it con un interessante menù guidato al prezzo, come vuole il circuito, di 35 euro per un minimo di due persone. E non mancano serate speciali e a tema.

«Mi aggiorno continuamente confrontandomi anche con i colleghi – conclude Tiziano Ferrari – e definisco la mia cucina classica con innovazione ma soprattutto grande attenzione alla qualità degli ingredienti. Del lago? Apprezzo in modo forse non del tutto consueto quello che mi offre: la selvaggina e i funghi quando ci sono. Cucino per passione, per trasmettere emozioni».

Nel 1999 i fratelli Ferrari hanno coronato un altro dei loro sogni tornando a Fino del Monte, all'Hotel Ristorante Garden dove opera personale di piena fiducia sotto la loro diretta supervisione.
Ristorante Pampero

minano i grandi rossi

Con le sue oltre ottocento etichette, la carta dei vini del Pampero si

propone come una delle più corpose ed interessanti offerte dal panorama della ristorazione provinciale. Cantina a temperatura e umidità controllate, selezione che spazia tra i rossi, i bianchi, le bollicine e i distillati nazionali e stranieri per offrire un'ampia e qualificata scelta a clienti del ristorante, ma anche a quanti sono alla ricerca di qualche prodotto d'eccellenza da degustare magari a casa in compagnia di amici. Anche un servizio di enoteca, quindi, dietro al quale è evidente come l'attenzione vada oltre gli interessi commerciali rivelando un'autentica passione. amore

«Abbiamo curato la cantina sin dall'inizio della nostra attività ed è un settore al quale, personalmente, tengo molto – racconta Celestino Ferrari che nella conduzione del ristorante si occupa della sala –. Per le nostre esigenze forse sarebbe bastato anche meno, visto che la nostra è una cucina a base di pesce ed una buona selezione di vini bianchi sarebbe

anche potuta bastare. Ma, come si suol dire, al cuor non si comanda ed è così che siamo arrivati a numeri e a nomi decisamente importanti».

La passione per il vino Celestino l'ha coltivata anche attraverso costanti aggiornamenti dopo aver frequentato i tre corsi annuali organizzati dall'Ais, l'Associazione Italiana Sommeliers. «La presenza delle etichette di tutti i grandi vini rossi italiani e francesi è frutto soprattutto dei miei interessi – confessa -. Per molti dei grandi bianchi e dei grandi rossi possiamo proporre una selezione che spazia a ritroso nel tempo per le dieci annate indicate come migliori. È notevole nella nostra cantina anche la presenza della bollicine con diverse marche di champagne ed i produttori nazionali più importanti. Sì, con un certo orgoglio posso affermare tranquillamente che i grandi classici soprattutto piemontesi e toscani ci sono tutti con qualche presenza anche di eccellenze della altre regioni».

E per la serie che al Pampero non ci lascia mancare nulla un bello spazio lo hanno anche i distillati. «Sono per il piacere del dopo tavola – suggella Celestino –. Abbiamo gli whisky più pregiati di diversa provenienza e poi rum, cognac e Bas Armagnac. Ma non ci facciamo prendere da manie esterofile: abbiamo infatti una buona serie di grappe italiane».

via Nazionale, 229

Ranzanico al Lago

tel. 035 811304

www.ristorantepampero.com

chiuso il lunedì e martedì a mezzogiorno