

8 Aprile 2016

Una "Scaletta" che si tuffa nel Mediterraneo

A Capriate dal 1995, Filippo Coglitore cucina pesce spaziando dai sapori della terra d'origine, la Sicilia, ad una personale versione della paella, il piatto più gettonato del locale. Noi lo abbiamo testato, invece, per la pausa pranzo



Filippo Coglitore

A La Scaletta Cafè di Capriate San Gervasio la paella non è né alla catalana né alla valenciana ma di Filippo ed è il piatto più gettonato: quello per il quale il locale è famoso. La specialità spagnola è stata rivisitata da Filippo Coglitore, 57 anni, chef che con la moglie Luisa Barrecchia, 46 anni, in sala, conduce il ristorantepizzeria. Il loro sodalizio lavorativo è iniziato nel 1989. «Non è stato per eccesso di protagonismo - spiega Filippo - ma ormai le varianti sulla base della paella valenciana erano diventate tante e così ho voluto dare un messaggio chiaro, in modo che si capisse che c'era qualcosa di

diverso. Ad esempio io ci metto l'astice e poi la serviamo in un contenitore particolare che ne esalta anche l'aspetto. Oltre che buona, insomma, è bella anche a vedersi».

La "storia" di Filippo è come quella di tanti ristoratori partiti dal sud. Nel '74 ha lasciato la Sicilia con la classica valigia di cartone per fare esperienza nelle piazze turistiche più importanti come Madonna di Campiglio, Portofino, Forte dei Marmi ed infine è approdato a Milano. Sempre in cucina ad apprendere i segreti degli chef più esperti. «Nell'87 ho aperto il mio primo ristorante a Milano in città - racconta - e nel '95 sono venuto a Capriate alla mia prima Scaletta a poca distanza da quella attuale, mentre qui ci siamo dal 2007. Ho avuto anche altre esperienze perché per due volte ho gestito contemporaneamente due locali, sempre a Capriate la Rosa Verde e a Bergamo la Taverna del Gallo in via San Bernardino».

La Scaletta Cafè è un locale arredato con gusto con la capienza di un centinaio di coperti all'interno. Molto utilizzato però è l'ampio dehors (80 posti) che viene sfruttato sia in inverno, riscaldato, sia in estate rinfrescato da getti di acqua nebulizzata. C'è anche un ampio parcheggio privato. Il costo medio di un pranzo varia tra i 35 e i 40 euro. La struttura è anche bed and breakfast, con tre camere e altre tre in arrivo.

«Che cucina facciamo? Più che descriverla bisognerebbe provarla - suggerisce il titolare - perché trovo difficile rendere con le parole i nostri sapori. Diciamo che si tratta della base di una cucina mediterranea, ampiamente personalizzata. Il riferimento rimangono il pesce e la cucina siciliana. Dedichiamo lo spazio necessario anche ai piatti di terra, tagliate e filetti per quanto riguarda la carne, alcuni risotti e i salumi affettati. Per ogni portata abbiamo anche un piatto vegano».



Data la lunga presenza, il locale ha consolidato una buona clientela e Filippo e Luisa seguono molto i dettagli, che a volte possono fare la differenza, come le eleganti mise en place ed il pane e le focacce che vengono preparati ogni giorno nel forno della pizzeria. C'è un listino che ricalca il menù principale per il servizio take away e per compagnie si organizzano anche tavolate di giro pizza. Ci sono poi cinque menù fissi, che comprendono dolce, acqua e caffè e che vanno dai 20 ai 35 euro. «Tra questi - afferma il titolare - quello al quale sono più affezionato è quello etneo con il richiamo alla mia terra d'origine. È un bel "viaggio" e fa capire un po' la filosofia della mia cucina. È composto da una tartare di tonno con salsa agli agrumi, pesto di mandorle e salsa di soia, come antipasto. Per primo piatto sono previsti gli spaghetti con finocchietto selvatico e sarde, poi c'è un involtino di spada alla messinese e si finisce con un cannolo siciliano».

LA PROVA

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/una-scaletta-che-si-tuffa-nel-mediterraneo/>

Due aspetti colpiscono a La Scaletta Cafè di Capriate San Gervasio ancora prima di sedersi a tavola per il menù a prezzo fisso del mezzogiorno: un buffet molto assortito (con arancini e pizza, tra l'altro) e tovagliati in stoffa che ormai si incontrano sempre più raramente. La lista è al centro del tavolo, stampata, con le portate e l'indicazione che nei dieci euro del prezzo sono compresi oltre al primo e al secondo, buffet, servizio, acqua, vino e caffè e poi sono segnalati i costi per gli extra. Tra i primi, lasagne, casoncelli alla bergamasca e pasta al ragù o al pomodoro ci sono tutti i giorni così come tra i secondi l'arrosto al forno, il vitello tonnato, la bistecca ai ferri e l'insalata di mare rappresentano una costante.

Le portate che variano giornalmente vengono invece indicate a voce ed in occasione della nostra visita c'erano gli spaghetti alla caprese, i pizzoccheri, le costine alla brace con purè, le insalatone e il fritto di calamari e sarde fresche. Sul retro della lista ci sono i menù definiti "business special" che vanno dagli 11 euro ai 19 per il filetto di manzo ai ferri sempre tutto compreso. C'è anche un piatto vegano, il cous cous di verdure con salsa allo zafferano e ceci che costa 12 euro.

La nostra scelta non è molto razionale ma le proposte ci stuzzicano e passiamo quindi dal primo piatto di pizzoccheri all'insalata di mare per secondo. Dallo strano abbinamento scaturisce un commento molto positivo per un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Ristorante Pizzeria

La Scaletta Cafè

via Bergamo, 38

Capriate San Gervasio

tel. e fax 02 90964826

www.lascalettacafe.it

aperto tutti i giorni