

Per ogni «Boccon divino» c'è un «boccon di vino»

LUIGI CREMONA

Potete scegliere la formula che preferite: assaporare un «boccone divino» oppure scegliere di degustare un «boccon di vino», come si usa dire in dialetto lodigiano per indicare un sorso di vino. È originario di quelle parti Luigi Concordati, che nel campo della ristorazione c'è sempre stato.

Dal 1976 è titolare del Boccondivino, in centro città. Accanto a lui da oltre 25 anni, sua moglie Marinella. Difficile incontrarla nel locale, ma è lei che ogni giorno pensa a organizzare tutto: dalle pulizie ai fiori, dalle prenotazioni al menu. Il passaggio del testimone avviene solo alla sera, quando lei si ritira per far posto agli altri, a Luigi, per la sala e i vini, e al

figlio Fabrizio che si occupa della cucina. L'ambiente è piacevole e accogliente, suddiviso in tre sale, due a livello stradale, una sotto, accanto alla cantina. Pareti bianche, mobili rustici di legno, tavoli coperti da tovaglette bianche, piatti di ceramica. Di sotto, volte a onda ricoperte di mattoncini rossi, molto caratteristiche, poi alle pareti, su scaffali di legno, in bella mostra bottiglie pregiate a dare solo un'idea di quello che racchiude la cantina visitabile: 900 etichette, tutte italiane, di aziende note e meno note. Ogni giorno un menu che cambia e propone 6 piatti, caldi e freddi, accanto ad altrettanti vini in abbinamento a bicchiere.

Ecco una proposta tipo: per i crostini con patè della casa e bruschette alla Toscana è consigliato un prosecco della Valdob-



I TITOLARI del «Boccondivino» di via Carducci, Luigi Concordati con moglie e figlio

in
breve

**AMBIENTE
PIACEVOLE**
È diviso
in tre sale
di cui una
con volte
a vela

**CANTINA
DA VEDERE**
Su ripiani
di legno
in bella mostra
bottiglie
pregiate

**PIATTI
GOLOSI**
Risotto
alla trevisana
tortelloni
fatti in casa
e formaggi

biadene, a seguire accanto al pinzimonio in crudità e ovuli caldi al formaggio è abbinato un vino bianco friulano, zona Collio. Per i salumi dolci e affumicati a scelta, ce ne sono una quindicina a rotazione, viene suggerito un rosso giovane che potrebbe essere un marzemino del Trentino. Tra i primi il risotto alla trevisana, oppure i tortelloni, fatti in casa, in salsa di porcini, o ancora le pappardelle alla fonduta, da abbinare a un rosso più maturo come il Don Pietro Spadafora.

Nel menu c'è sempre una selezione di formaggi freschi e stagionati, una cinquantina. Quelli stagionati ben si sposano a un amarone della Valpolicella del 1997. Accanto ai cantucci toscani, al sorbetto di frutta fresca e alla torta del giorno, è consigliato lo zibibbo di Pantelleria.

Boccondivino, via Carducci 17, 02866040. Giorno di chiusura la domenica. Prenotazione consigliata. Prezzo medio 60 euro. Sito: www.boccondivino.com.