

Formaggi e salumi per accompagnare un... «Boccon-di-vino»

Essere « battezzati » con una bottiglia di Barolo del '47 non è da tutti, soprattutto se la bottiglia in questione riaffiora da calcinacci e sabbie di un'antica cantina del centro. E' accaduto invece poco tempo fa a Luigi Concordati, nato proprio 33 anni fa a Marugo, vicino a Sant'Angelo Lodigiano: da più di 10 anni a Milano, è praticamente da sempre nel mondo della ristorazione. La straordinaria scoperta avvenne tre anni fa riattando una vecchia pasticceria di via Carducci 17, durante i lavori di trasformazione in enoteca-ristorante: le cantine a volta, in pietra, a temperatura costante, nascondevano tra cocci di bottiglie vuote, pietre, mattoni e legname un prezioso tesoro, sei bottiglie di limpido Barolo di 33 anni fa. Due di queste vennero aperte durante l'inaugurazione del ristorante, il « Boccon-divino », ormai conosciuto e riconosciuto come tra i più caratteristici del nostro centro. Furono stappate, e riportarono alla vita l'antico aroma di un vino che nulla aveva ceduto al trascorrere del tempo. E' stato questo il « battesimo » del Concordati, che, avendo alle spalle una seria esperienza di ristoratore in Italia e all'estero, aveva deciso di aprire un locale « di-

verso ». Diverso perché, come dice lo stesso nome, da lui si può veramente gustare un « boccon-di-vino », (o boccon divino a scelta): l'enoteca comprende una varietà completa tra i migliori vini nazionali, selezionati con cura e conservati nella cantina a 13 gradi costanti del vecchio stabile. Tra i « pezzi » di maggior pregio, Luigi Concordati ci ha mostrato bottiglie con il bollo del Re, vini dell'Ottocento, delizie di ogni Regione italiana. Il vino viene accompagnato da salumi e affettati squisiti (una cinquantina di varietà, mediamente), primi delicati, formaggi gustosi e dal sapore intenso. Il tutto con un crescendo che viene seguito da vini inizialmente giovani e sempre più corposi, fino alle conclusioni d'annata. I particolari sono la specialità del Concordati, che sceglie con cura addirittura i vari tipi di pane, i grissini, le focacce, l'olio e, ovviamente, l'aceto di vini scelti. Il locale è piccolo (30-35 coperti), ed è necessaria la prenotazione (tel. 866.040), ma è l'ideale per una serata diversa, completa, variata, unica. Forse il Concordati non ha fatto neppure un ristorante, ha fatto un... « Boccondivino ».

Il locale riceve prenotazioni anche dalla California.