

Le regioni che parlano


Al ristorante La Sorgente di Vico Morcote si alterna la cucina delle varie regioni d'Italia. Un autentico piacere.


Eccellente idea quella di Giuseppe Lanzilotto, da un po' di mesi al timone del ristorante «La Sorgente» a Vico Morcote. Ogni paio di mesi cambia la carta in prospettiva geografica, dando spazio ai sapori delle regioni italiane, dalla Sicilia alla Liguria, dalla Toscana alla Puglia. Noi ci si è stati sul finire della Toscana ed è stata un'autentica delizia. Dall'affettato (non potevano mancare il lardo di Colonnata, il prosciutto tagliato al coltello), ai picci (spaghetti fatti a mano), al su-


go di acciughe fresche, dall'arista di maiale (con fonduta di pecorino e pera al vino rosso) allo zucchetto. Una cena evento. Ogni piatto curato nei minimi particolari e servito come regola vuole. Ad accompagnare i piatti, i rinomati vini della regione (anche a bicchiere). In una casa che non ci sorprenderebbe inserita nei beni culturali, il ristorante «La Sorgente» si presenta come un ritrovo lussuoso. I prezzi però non sono stratosferici (senza il bere, ci si può concedere una cena egregia per 70 fr.) e


nella carta dei vini non sono poche le piacevolissime sorprese. Tutto è curato nei dettagli. Abbiamo detto della carta dei vini: ogni vino viene presentato con etichetta, denominazione, annata e spiegazione... quasi una voce di un dizionario illustrato. Mai vista prima così e ben fatta. Ma questo è un valore aggiunto alla grandissima cucina che, facile immaginarlo, continuando così è votata ad un sicuro successo. Dimenticavamo: il nome? Arriva da un'antica sorgente. *fq*

Il più e il meno Un luogo incantevole ben valorizzato

 Il luogo è incantevole e quello che l'uomo ci ha messo non è da meno: la casa, l'arredamento e soprattutto la cucina;

 eccellente il rapporto qualità-prezzo nei vini; chapeau alla scelta dei vini della regione proposta;

 il sito web è ben fatto e aggiornato; c'è una mailing list che non invade e tiene informati sulla nuova regione da gustare;

 pochissimi posteggi e per chi ha difficoltà nel muoversi...

Provato nell'ottobre 2009.

La Sorgente, Vico Morcote.
Tel. 091 966 23 01.

PUBBLICITÀ



BRAULIO - LA TRADIZIONE DEL GUSTO

Fu la passione per la botanica che ispirò a Francesco Peloni, nell'anno 1875, un amaro benefico e saporito. Ideò perfino un suo processo di fermentazione per far sì che le numerose erbe officinali rilasciassero il loro aroma. È solo così che il Braulio sprigiona il sapore intenso e omogeneo tanto apprezzato dai buongustai.



In vendita nei grandi supermercati Coop.