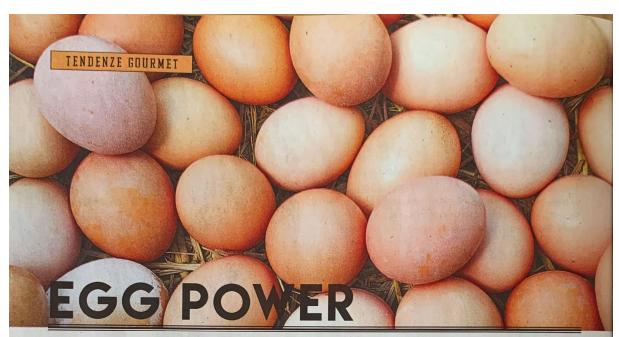


VIVI DI GUSTO APRILE 2019





Sono ormai diversi i ristoranti e i bistrot specializzati in ricette a base di uova, che sfruttano la grande versatilità di questo ingrediente

ello a vedersi, carico di significati simbolici, semplice e rassicurante. E poi anche buono, proteico ed economico. L'uovo, soprattutto nel periodo di Pasqua, mette tutti d'accordo. E ispira, in diverse città italiane, un'originale tipologia di locali tematici, che giocano sulla versatilità di questo caposaldo della nostra alimentazione. Fra comfort food e ricerca, fra location raffinate e ingredienti di qualità, il nostro viaggio gastronomico può iniziare.

The Egg – Semplice come un uovo è il bistrot che lo chef Nicola Batavia ha aperto a Torino in occasione dell'arrivo del suo primo figlio (l'uovo è simbolo di nascita). Già nel ristorante Birichin, Batavia ha un occhio di riguardo per le preparazioni a base di uova, ma al The Egg i piatti con le uova diventano assoluti protagonisti. La proposta gastronomica è fatta di piccoli assaggi ("stuzzichi", o meglio, "cichéti" in stile veneziano) e alcuni piatti di portata come l'Uovo di quaglia al "palet" con gli spinaci e liquirizia o le Penne alla carbonara di verdure e pane alle erbe, da

consumare a pochi centimetri dallo Chef (la cucina è al centro della sala) e servendosi da soli delle bevande a disposizione nel frigo all'americana.

Anche da L'Ov Milano (due ristoranti nel capoluogo lombardo) l'uovo è il protagonista assoluto. I bistrot L'Ov Milano si possono visitare a qualsiasi ora del giorno: la cucina è sempre aperta anche per pasti e spuntini fuori orario. Eleganti e insieme informali,



44





VIVI DI GUSTO APRILE 2019

invitano a una fruizione tranquilla, fra musica jazz e dettagli retro. Il menù propone molteplici ricette a base di uova (divise fra Benedict, omelettes, scrambled e tegamino), ma anche insalate, pasta, sandwich e hamburger, poke, tartare. Le uova di gallina sono 'Uova di Selva', provenienti da animali cresciuti in libertà nei boschi di Morbegno, in Valtellina.

Spostiamoci ora a **Bologna**. Qui, fra i ristoranti e i bistrot di FICO, il grande parco del cibo, c'è la **Locanda dell'Uovo**, presentata dall'azienda Eurovo, che cura anche l'attiguo allevamento di galline ovaiole. Dal pollaio alla tavola, la filiera è servita: alla Locanda dell'Uovo si mangiano le uova le Naturelle®, prodotte interamente in stabilimenti Eurovo.

A Firenze, invece, c'è Nu Ovo, progetto del Grand Hotel Cavour. Il locale è aperto solo a pranzo e si caratterizza per i soffitti a volta affrescati, cui fa da contraltare un arredamento contemporaneo e funzionale. Nel menù, molto articolato, saltano all'occhio tre versioni di Carbonara (una di queste è la Carbonara zucca gialla, scamorza affumicata e zafferano), tre piatti con pasta all'uovo (tra cui Tagliatelle ai funghi porcini e salsa alle erbe di campo), e poi il focus sulle uova: si possono mangiare al tegamino (scegliendo fra tre diversi fornitori), a 62° (ad esempio con cavolo nero, chorizo e crumble di pinoli), oppure degustare in purezza, con caviale, nero di seppia e vodka, con grattata di tartufo o con bottarga di muggine.

Infine Eggs, a Roma, più precisamente a Trastevere. È un'insegna che ha una storia già abbastanza lunga, e che nel 2017 ha abbandonato la location originaria per spostarsi in uno spazio più ampio. Oggi ha una sua



fattoria con pollaio, un bio orto, e vende al dettaglio uova e caviale. Quanto all'offerta alimentare, spiccano la Carta delle Carbonare (ben dodici) e il Gioco dell'Ova: gusci d'uovo svuotati e riempiti con altri ingredienti. Un esempio di cosa si può trovare nel guscio? Gelatina di Martini bianco, tuorlo di quaglia, perle di yuzu. E a proposito di giochi, nel menù c'è spazio anche per quelli di parole: la versione capitolina dell'orientale Ramen si chiama Romen!

CIAREGHINO

Oltre a diverse variazioni sul tema del bistrot ricercato ma informale, l'uovo ispira anche altri tipi di locali. A Bergamo e presso il centro commerciale Orio Center (vicino all'aeroporto della città lombarda) è attivo Ciareghino, il primo "fast good" in Italia che mette l'uovo bio in primo piano. Il format è adatto a famiglie e giovani, con proposte di menù a prezzi speciali, l'opzione takeaway e il free re-fill, cioè la possibilità di riempire più volte il bicchiere con le bibite.

45