

IL VANGELO DELLA CUCINA SECONDO MATTEO

Alle porte di Milano un'Osteria che varrebbe un viaggio molto più lungo. Matteo Scibilia e Nicoletta Rossi hanno raggiunto una maturità (in cucina e in cantina) che ha poco da invidiare ai ristoranti stellati. Il conto, invece, rimane più che onesto

di Saverio Paffumi

Si potrebbe iniziare col dire che in carta, all'Osteria della Buona Condotta di Ornago, figurano anche i detersivi usati per lavare i piatti, i pavimenti e le tovaglie. Oppure che il parcheggio pubblico è a venti metri dall'ingresso, con un sacco di posti, e quello privato del ristorante ne ha un'altra dozzina, il che si regala subito un impagabile sollievo. O, ancora, che vi si giunge con sorprendente rapidità e facilità dall'Autostrada Milano-Venezia, uscita Cavenago-Cambiago: i cartelli che indicano Ornago compaiono immediatamente e l'osteria è sulla strada, appena entrati nel territorio del comune brianzolo.

Ma è meglio riferire senza indugi l'impressione finale: abbiamo mangiato non bene, benissimo. Matteo Scibilia, classe 1954, chef e patron, è proprio uno di quelli bravi. Non ho neppure il timore di esagerare: tutto quello che abbiamo gustato da lui nell'ultimo sabato di primavera, meriterebbe la stella; i suoi piatti mi hanno ricordato quel sano, semplice, ma geniale legame con il territorio che si poteva scoprire molti anni fa nelle trattorie che si stavano trasformando in ristoranti stellati. Ad esempio, per non andar lontano, nella Brianza lecchese di Pierino Penati, che le sue stelle le ha avute.

Erano i tempi in cui la malintesa imitazione delle avanguardie transazionali non aveva ancora prodotto, in provincia, disastri molecolari e destrutturazioni pericolanti, a scapito dell'uso rispettoso e coerente di materie prime che il mondo ci invidia (non ho nulla contro l'avanguardia, ma prima di cavalcare la tigre bisognerebbe saper andare in bicicletta). Da Matteo il recupero della coerenza e del rispetto è assoluto e i risultati sono strepitosi. Il territorio di riferimento è quello lombardo, ma si spazia su spunti ben metabolizzati da altre regioni, a cominciare dalla Puglia dove Matteo è nato. La cantina a cui sovrintende la moglie Nicoletta è degna della cucina, con centinaia di etichette regione per regione, referenze estere e, udite udite, oltre trenta vini disponibili nella mezza bottiglia! Whisky, grappe e rum pregiati costituiscono la parte dominante di una ricca selezione di distillati. Fra i liquori, provate il limoncello.

Abbiamo assaggiato ben tre antipasti e ve li consigliamo tutti



frittelle di baccalà (delicatissime e memorabili) su funghi porcini, foie gras con scaglie di cioccolato fondente su pane alle spezie, acciughe salate con pezzetti di buccia d'arancia candita (abbinamento molto interessante ma forse - unico piccolo dubbio personale in tutta la cena - con una punta di amaro in eccesso, data l'interazione del retrogusto delle bucce con il sale; credo sia sufficiente equilibrare le quantità per ottenere la perfezione). Matteo mi tenta raccontando che molti vanno pazzi per la sua pasta al pomodoro e spesso confessa di non averne mai assaggiata una uguale. La ragione è semplice ed è per me una vecchia storia che fa sempre piacere raccontare: pochi elementari ingredienti, ma tutti di qualità eccelsa... e il gioco è fatto. La pasta, semola di grano duro, è impastata a mano oppure d'autore (Latini Di Nola, Alice Nero), il pomodoro arriva da un piccolo produttore biologico di Lucera e Matteo lo frulla anziché pelarlo "per mantenere i sapori e la funzione addensante della buccia". Una piccola aggiunta di ottimo grano o parmigiano alla salsa ed ecco che il capolavoro prende il volo, a decimila metri di quota rispetto alle



La bella sala dell'Osteria, semplice ed accogliente, ma al tempo stesso elegante

sciatte interpretazioni terra terra del piatto di pasta più rappresentativo d'Italia. Più complesso il primo scelto da Victoire, mia moglie: i casoncelli su salsa di peperoni gialli e gamberi croccanti. Lei, che dopo uno stage da Claudio Sadler e un passaggio al Gref, ha generosamente sospeso la carriera in cucina per "colpa" della maternità, è conquistata dalla croccantezza dei gamberi e dal profumo della salsa, che accompagna il ripieno senza sovrastarlo. E mentre il bimbo, sistemato sul seggiolone a capotavola si accontenta del biberon, noi adulti passiamo ai secondi. Il filetto di agnello irlandese è cotto magistralmente (Matteo sa che anche in Italia ne abbiamo di ottimi).

Quando mastico il primo boccone di "gualcane di vitello all'olio alla maniera di Rovato, con crostini di polenta", mi torna alla mente un ragionamento fatto sul piatto assoluto, ovvero quello che non si dimentica mai più. È un "brasato senza vino" che cuoce a lungo con abbondante olio extravergine e un mazzetto di verdure. Tenero già in partenza, una volta stracotto e servito il guanciale non richiede l'uso del coltello: si taglia con la forchetta e si scioglie in bocca, mentre l'interscambio di sapori e aromi fra carne e verdure pervade il palato con formidabile persistenza. Un capolavoro per cui l'osteria di Matteo va giustamente famosa. Ghiotta anche l'occasione di assaggiare i missolfini, gli agoni del lago di Como salati ed essiccati.

Ci vengono serviti grigliati, poi sistemati sopra alcuni "involtini" di pasta frolla che contengono ognuno una patata lessa e sono affiancati da un po' di panna acida: inutile sprecare aggettivi, potete immaginare.

Al momento del dessert dividiamo una "granita di cioccolato", definizione ironica per una mousse scomposta in una composizione di minuscoli e dolcissimi trucioli. Fra i piatti non assaggiati, mi riprometto di tornare sull'arostato di maiale Ibrico de Bellota (solitamente lo assaggiavo in forma di prosciutto) e sul tonno alla carlofortina. Cercherò di garantirvi anche un excursus più ampio sul banco dei formaggi e sui dessert "tutti fatti da noi", come scritto in carta. Bollicine Bellavista e il pugliese Salice Salentino Riserva 2003 di Leone de Castris (Negroamaro e Malvasia Nera) hanno ottimamente accompagnato la nostra cena. Per non alzare il tasso alcolico sulla via del ritorno, non ho ordinato nessuno dei trenta (!) vini da dessert disponibili al calice.



Due parole sulla storia e la filosofia dell'Osteria sono più che istruttive. Matteo è un autodidatta che negli anni Ottanta lavorava come venditore per aziende alimentari di grande pregio. A furia di vendere leccornie, a Matteo Scibilia viene voglia di cucinarle e invita a casa sua gli chef suoi amici ("giravo tutti i migliori ristoranti del nord Italia"). I quali lo incoraggiavano a provarci sul serio. Nel 1991 con Nicoletta (conosciuta nel 1987) apre il wine bar Vinodivino, a Vimercate, uno dei primi in Lombardia. Ma ben presto rileva la ragione sociale dell'Osteria, che dal 1999 viene trasferita dove potete apprezzarla ora: una casa di campagna arredata con gusto rustico e una certa eleganza che consente sia i jeans, sia l'abito da sera. "La ristorazione", dice, "deve fare un patto con il cliente. Perché un cliente va al ristorante? Per provare un'emozione. E noi dobbiamo dargliela". Come? "Innanzitutto con l'esaltazione delle materie prime. Sul menu segnalo anche i fornitori, perché ho imparato bene quanto sono importanti". Forse un vezzo eccentrico, forse l'esaltazione esponentiale del concetto di "coccolò" al cliente, la trasparenza si estende alle case che producono i detersivi, al tovagliato e alla lavanderia ("non sono sponsor, è proprio che la qualità non ha confini: ci sono prodotti migliori e meno inquinanti..."). Poi certo le materie prime bisogna saperle trattare... ma di questo abbiamo già ampiamente goduto e riferito, tanto che ci chiediamo seriamente perché alcune guide - come ad esempio quella del Gambero - non citino un indirizzo così prezioso. ●●●

A CENA DA... OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA

FUORI ORARIO

La pausa pranzo di molti manager e impiegati delle multinazionali farmaceutiche e informatiche presenti in zona trova nell'Osteria della Buona Condotta la sua oasi golosa ideale. A 25 Euro, fra le 12.30 e le 14.30, Matteo propone un piatto-lunch, un calice di vino e il dessert. Il piatto cambia di volta in volta: può trattarsi di un risotto giallo con guanciale, un trancio di tonno alla piastra con verdure saltate, riso bianco e riso selvaggio o di altre appetitose portate. I clienti più assidui sanno di poter fare richieste specifiche. Gli stranieri in particolare hanno una predilezione per la pasta al pomodoro e la cotoletta alla milanese, che qui viene preparata nella versione alta, leggermente rosa all'interno.

OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA

Via Cavenago, 2. Ornago (MI)
Tel 039 6919056

☎ Domenica

☎ Lun / Sab

12.30 / 14.30 - 19.30 / 23.00

€ 55 vini esclusi

Chiuso per ferie: dal 10/8 al 25/8



MATTEO'S PRINCIPLES OF CUISINE

In the closeness of Milan there's a porterhouse which is worth traveling more and more far. Matteo Scibilia and Nicoletta Rossi reached a maturity (in the kitchen and in the wine cellar) that has nothing to envy to the most famous restaurants. The bill instead, is more than honest

It might start saying that in the menu of "Osteria della Buona Condotta di Ornago", there are even the washing powders used to wash the dishes, the floors and tablecloths. Or even that the parking area is 20 mt far from the restaurant, that is wide and that private one has about a dozen of parking more - and the whole gives us such a feeling of relief. Or more, that you can reach it quickly and easily from the Milan-Venice highway, exit Cavenago - Cambiago; you can immediately see the road signs that indicate Ornago and the porterhouse is right there on the way as soon you enter in this little town.

But let's talk about our final impressions: we didn't eat well, but exaggeratedly well! Matteo Scibilia, class of 1954, chef and owner, is the best one. I'm not afraid of exclaiming: all the dishes we taste here in the last Sunday of spring, deserved a star: his dishes reminded me that genuine, simple, but even clever bond with our territory, that one that people could discover many years ago in the inns that were becoming awarded restaurants. For example, as it happened not far from Lecco to the restaurant of Pierino Penati, who received his awards.

Those were times when the wrong imitation of the foreign cuisine hasn't still produced, in the province, disasters that sometimes damaged the respectful and coherent use of raw materials that all the world envy us (I'm not against forefront, but before riding the tiger you should be able to ride a bicycle). At Matteo's the recovery of coherence and respect is something absolute and results are astonishing. The reference "territory" is Lombardy but it ranges on other regions, starting from Apulia in the province of Bari, where Matteo was born. His wife Nicoletta is the person in charge of the wine cellar which obviously deserves the cuisine, with hundreds of labels for each region, some foreign presences and, you won't believe it, more than thirty wines are available in the half bottle! Whisky, grappa and esteemed rum are the prevalent side of a wide selection of distillates. Among them, you should try limoncello.

We taste three hors d'oeuvre and we recommend you all of them: stockfish

pancakes (delicate and unbelievable) laid on pore mushrooms, liver with slivers of dark chocolate served on spicy bread, salt anchovies with small pieces of candied orange peel (such an interesting matching but perhaps - the only doubt I had during the whole dinner - with a touch of bitter in excess, given by the interaction between the aftertaste of the orange peel with salt; I believe that it's enough to measure well the quantities to obtain perfection). Matteo tempted me saying that many people love his pasta with tomato and often they say that they've never had something like that he cooks. The reason is very simple and to me is an old story that I'm always delighted to tell a few plain ingredients, but all of high quality... and here we go. Pasta, durum wheat semolina, is hand mixed (Latini Di Nola, Alice Nero), tomato comes from a small biological producer from Lucera and Matteo used to whip tomatoes instead of peeling them "to keep flavors and the thickener function of the gelatinous substances that burst out from fruit". A little addition of Parmesan and sauce and that's it, this masterpiece makes of 10000 meters at high altitude as regards all the interpretations of the most representative dish of Italy. More complex was the first course chosen by Victoire, my wife: casoncelli with yellow pepper sauce and crackling prawns. She, who after a stage by Claudio Sadler and a passage at Gref, had generously suspended her career in the kitchen "fault" of maternity, is won by the crackling prawns and by the scent of sauce, which well matches the stuffing without surpassing it. And while the baby, has his bottle on his high chair, we ate our second course: Irish lamb filet is cooked to perfection (Matteo knows that there are good ones in Italy). As soon as I masticate the first bit of "veal with oil, and polenta crostini", I just remember a reasoning that is that one you won't forget, is a "stewed beef without wine" that cooks for long time with plenty of extra virgin olive oil and some vegetables. This meat is really tender, and once overcooked you won't need the use of a knife: you can easily cut it with the fork and it melts in your mouth, while the exchange of flavors and aromas between meat and vegetables permeate your palate with its astonishing persistence. Such a masterpiece that makes Matteo and his inn famous. Greedy is even the chance to taste "Mascotto", the salt and dried all's shad of the Lake of Como. They are served grilled, and laid on some puff pastry "rolls" that contain a boiled potato each served with a bit of sour cream: there are no words to explain its taste, you can only imagine. At the end it's very hard for us to find some room in our stomachs for the dessert so we ate together a "chocolate waterice", ironic definition for an unseemly mousse in a composition of tiny and sweet shavings. Among the dishes that we didn't have, I'll surely come back to eat Iberian roast pork de Bellota (usually eaten as ham) and for carlofortina tuna. And I'll ginger over cheeses and desserts "all home made", as the menu explains. Bollicine Bellavista and the Salice Salentino Riserva 2003 di Leone de Castris from Apulia (Negroamaro and Malvasia Nera) matched our dinner to perfection. I didn't order any of the thirty dessert wines (!) just to not improve the quantity of alcohol I had during my meal. I'd like to spend a few words about the inn's history and philosophy: Matteo is a self-taught who in the 80s worked as salesman for famous food industries. I remember when we used to check the liver of "Fattoria dell'Oca Nera", that today is Jolanda de Colò, with Gauberto Marchesi in Bonvesina della Riva street". And as result of seeing everyday so many greenedness, Matteo Scibilia started to cook them inviting some chefs friends of his at his place ("I went around all the best restaurants of North Italy"). And they encourage him to do it seriously. In 1991, together with Nicoletta (met in 1987) opened the wine house and bar Vinodivino, in Vimercate, one of the first ones in Lombardy. But soon he bought out the business name of Osteria, which from 1999 moved where you could appreciate it more and more: a country house furnished with rustic taste and a kind of elegance that consent both casual wear and robe. "The restaurant industry", said, "has to come to a pact with client. Why does a client go to the restaurant? To feel brand new emotions. And we have to satisfy them". How? "First of all exalting raw materials. Worth to be mentioned are even suppliers, because I learned well how important they are". Maybe it is an odd habit, maybe it is the exponential exaltation of the concept of "coccoling" the customer, but transparency concerns even which washing powder, tablecloths and the laundry service are used ("they are not a sponsor, but quality has no borderlines: there are no better products less pollutant..."). But it is even true that you should be able to use raw materials... but he has just told about this, so much that we seriously wonder why some guides - like Gambero - do not mention a address so precious.