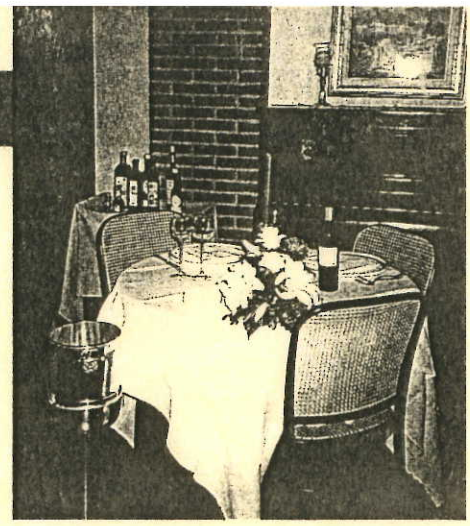
Civiltà del bere
MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE, CULTURA

Anno XXVIII N° 4
APRILE 2001
Sped. Abb. Post. VR/CMP 45%
Art.2 comma 20/b L. 662/96
Lit. 8.000 (IVA inclusa)
Editoriale Lariana S.r.l.
Via C. Menotti, 11/D - 20129 Milano



A Momo, tra Novara e il Lago d'Orta, il patron di questo locale, Sergio Zuin, cuoco e sommelier professionista, vi farà passare davvero alcune ore liete

"Macallé" Momo (No)

▶ via Boniperti 2, tel. 0321.92.60.64, chiuso il mercoledì. Titolare: Sergio Zuin, anche cuoco e sommelier professionista. Cucina di base piemontese, con presenze di pesce. Carta dei vini: circa 300 etichette. Spesa media: 75.000 lire, vini esclusi.

GUIDE ● Michelin: segnalato ● Espresso: 12,5/20 ● I Ristoranti di Bell'Italia: 27/30 ● Touring: segnalato ● Accademia Italiana della Cucina: 4 templi ● Gambero Rosso: 77/100.

Veramente un cavaliere dell'ospitalità questo Sergio, patron tuttofare. Ma fa tutto bene, dalla cucina alla scelta e proposta dei vini, così la sosta in questo paesino, fra Novara ed il Lago d'Orta, divien particolarmente piacevole. La cucina risente del territorio ed anche dell'origine chioggiotta della famiglia, ma quello che incide sul piatto è la determinazione a far bene, con cura e misura.

Begli inizi con terrine e sfogliatine secondo stagione, cotechino caldo con fonduta, ed anche ottimi salumi, sino al classico risotto della casa con sugo d'arrosto tartufato. Paste ripiene con ravioli di vario tipo (magari al Castelmagno...) tagliolini con porcini freschi, gnocchi, la "paniscia", sella d'agnello, stracotti, rane fritte ed in guazzetto, selvaggina in stagione sempre ben proposta.

Pesci di mare e di lago, sempre freschi, allargano al meglio l'orizzonte del menù e ci sono anche, sempre in vasta scelta, spalla di maiale fritta con cipolle, spezzatino d'asino, coniglio ed anatra disossati e ripieni al rognone, il fassone al gorgonzola. Una cucina molto variata, stagionale e sempre puntuale, che non ha mai deluso nelle nostre numerose e segrete visitazioni. L'ambiente è gradevole e spazioso ed è possibile pernottare in comode camere.

Un'occhiata alla carta

Un Barolo Zonchera '92 di Ceretto a 40.000 lire, uno Chardonnay Gaia & Rey '97 a 45.000, un Brunello '94 Barbi e Colombini a 50.000 non si trovano tutti i giorni e dappertutto. Per 22.000 lire, il Brusco dei Barbi '96, la Ribolla gialla di Krapez, il Grignolino d'Asti di Spertino ed il Nebbiolo d'Alba di Voerzio.

A 25.000 lire l'Arneis Blangè di Ceretto, lo Chardonnay Castello della Sala Antinori '98 ed il Lacryma Christi '90 Mastroberardino. A 35.000, lo Chardonnay Langhe di Coppo.

LA STAMPA
VENERDÌ 29 GIUGNO 2001. ANNO 135. N. 177. L.1.500(*) / € 0,77. • SPEDIZIONE ABBONAMENTO POSTALE 45% ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - TO • www.lastampa.it

Il Macallè in festa

Cinquant'anni fa arrivano a Momo i due fratelli Zuin

MOMO. E' passato mezzo secolo dal giorno in cui gli Zuin arrivarono dal Veneto al Macallè di Momo: in breve, con impegno e grande volontà di lavorare, la modesta trattoria si è trasformata in un pregiato ristorante, citato con stelle e cappelli sulle guide più importanti. Lo chef Sergio Zuin, più volte premiato, è stato recentemente insignito dell'onorificenza di «Maestro di cucina» dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani: la fama del suo piatto più famoso, il «Riso alla Macallè», ha fatto il giro del mondo. Ed è proprio questa leccornia che appare come titolo sul libro celebrativo della saga degli Zuin scritto da Romolo Barisonzo, fresco di stampa e pronto per la presentazione fissata per le 18,30 di questo pomeriggio. Il libro, che fra l'altro spiega gli eventi che ispirarono l'originale insegna, comprende anche un saggio del presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, Costantino Tromellini. Seguirà un concerto di musica classica con Antonella Zuin al pianoforte, Emiliana Parenzi Colombo (flauto), Alessia Borghi (arpa) e il clarinettista Stefano Rapetti che, con Antonella, costituisce il «Duo Reger»: in programma musiche di Mozart, Hummel, Gershwin, Joplin.

Oltreché dai suoi concittadini di Momo e dai colleghi ristoratori piemontesi, Sergio Zuin con la sua efficiente compagine familiare, fra cui il fratello Giannino, emerito somellier, titolare a Novara del «Jolly bar» di corso Cavallotti che alla sera si trasforma in intimo e raffinato ristorante, sarà festeggiato oggi dalle autorità e dai giornalisti testimoni delle eccellenti performance dell'ottimo cuoco, noto come ambasciatore dei sapori più genuini e tradizionali della cucina novarese. Zuin è inoltre fra i promotori dell'Istituto della Cucina iraliana per stranieri, più volte segnalato a New York e in Giappone nei più famosi ristoranti per spiegare ai giovani cuochi locali il segreto dei sapori della gastronomia italiana e l'importanza del riso nell'alimentazione corretta. [r. s.]

LA STAMPA

MARTEDÌ 3 LUGLIO 2001. ANNO 135.

31. L.1.500(*) / € 0,77. • SPEDIZIONE ABBONAMENTO POSTALE 45% ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - TO • www.lastampa.it

Gran festa al «Macallè» di Momo con l'intervento di tante personalità

Un libro celebra 50 anni di successi

Il risotto che è vanto del ristoratore Sergio Zuin

MOMO

Edoardo Raspelli, che elogi non ne spreca mai, ha definito il risotto alla Macallè «meraviglioso, indimenticabile, sempre stupendo: ne mangerete tre piatti, come ho fatto io!».

Raspelli è uno degli innumerevoli estimatori di uno dei punti di riferimento della ristorazione italiana, che proprio in questi giorni ha festeggiato il mezzo secolo. A Momo, alla festa organizzata da Sergio e Silvana Zuin, titolari del ristorante, è stato presentato il libro scritto da Romolo Barisonzo per celebrare il compleanno: il volume non poteva che prendere il nome dalla specialità di Zuin, e così «Riso alla Macallè» è adesso anche un volume che racconta la vita e i personaggi che hanno affollato i tavoli del ristorante.

«Sergio Zuin - ha detto il presidente della Provincia, Maurizio Pagani, consegnando una targa allo chef - ci ha regalato piatti indimenticabili e ci ha aiutato a riscoprire la cucina della tradizione locale».

Il bar-osteria sul crocicchio di Momo risale al 1908, aperto da Caterina Di Stefano. A dare il nome di Macallè era stato, il 30 dicembre 1935, Pasquale Brustia, che aveva voluto festeggiare così il forte appena espugnato dalle truppe italiane in Etiopia. Gli Zuin arrivano a Momo il primo aprile del 1951. Josafat e Speranza sono originari di Conche di Codevigo, in provincia di Padova, dove gestivano la trattoria La Motta. Sergio Zuin, giovanissimo, dopo un periodo in fabbrica a Gozzano, diventa commis a Novara, alla Meridiana. Presto sarà in cucina con altri due colleghi che, come lui, faranno una grande carriera: Angelo Valazza, che aprirà Il Sorriso, e Vittoriano Manzetti, chef del ristorante al Sacro Monte d'Orta. Zuin lavorerà a Saint Moritz e Torino, in grandi ristoranti, sino a tornare a Momo per dedicarsi al locale di famiglia, coadiuvato dalla moglie e dalle figlie Claudia e Antonella.

Nel libro delle dediche del Macallè spiccano i nomi di Gina Lollobrigida, Sandro Bermani, Carlo Casalegno, Dante Graziosi, Vittoria Sincero e dell'accademico della cucina Costantino Tromellini. [m.g.]

Corriere di Novara

Fondato nel 1877

BISETTIMANALE INDIPENDENTE D'INFORMAZIONE DELLE PROVINCE DI NOVARA E V.C.O.

Giovedì 5 luglio 2001 - Anno 124 - N. 51 - Esce il lunedì e il giovedì

Spedizione in A.P. -45% art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Novara - L. 1.500 € 0,77

I cinquant'anni della famiglia Zuin al Macallé di Momo

PAGINA 3

La famiglia Zuin oggi: da sinistra, in piedi, Antonella, Sergio, Silvana, Claudia, e, seduta, nonna Speranza. Manca il capofamiglia Josafat, spentosi nel 1965

I cinquant'anni della famiglia Zuin al Macallé di Momo

Momo - Eravamo in 180 lo scorso venerdì 29 giugno al Macallé di Momo, invitati da Sergio Zuin e dalla sua famiglia. L'occasione era "ghiotta" perché ci attendevano una cena memorabile, preceduta dalla presentazione del bel volume che Romolo Barisonzo ha dedicato al 50° anniversario della presenza della famiglia Zuin al Macallé di Momo. "Riso alla Macallé" si intitola il prezioso volumetto, denso di ricordi e di belle e significative fotografie che stampano nella memoria riconoscimenti e premi ricevuti dai componenti della famiglia Zuin nel corso degli ultimi 50 anni, corredato da un intervento di Costantino Tromellini, consultore nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina.

E prima della cena, nel cortile del locale adattato a veranda, un piacevolissimo mini concerto per palati ed orecchie fini, con Antonella Zuin (docente presso l'International School di Milano) al pianoforte, Alessia Bordi all'arpa, Emiliana Parenzi Colombo al flauto che hanno proposto opere di W.A.Mozart, G.Donizetti e J.N.Hummel. C'erano autorità (la parola é stata data al presidente della Provincia Maurizio Pagani, 'storico' avventore del Macallé) ed amici a celebrare, congratularsi, ascoltare e cenare. Prima di arrivare al "Riso alla Macallé", due tipi di antipasti: terrina di scampi, capesante, persico e salmone con verdure estive; fagottino di filetto di Fassone piemontese con Castelmagno e tartufo nero su carpaccio di zucchine. E dopo, piccione Torresano disossato e farcito con fegato grasso cotto con vino "La luna e i falò", purea di sedano rapa, quindi gorgonzola naturale con noci e miele d'acacia, a seguire semifreddo alle fragoline di bosco in salsa Armagnac, piccola pasticceria, cioccolatini Valrhona; espresso e grappa di Verduzzo.

Ad accompagnare i piatti un iniziale bianco "Eloise" Doc 1999 da uve Chardonnay e Erbaluce prodotto da Az. Agricola Biologica Bianchi - Sizzano, seguito da un barbera d'Asti "La luna e i falò" Doc 1998 Az. agr. Terre da vino; ad accompagnare il gorgonzola, moscato passito 1999 Doc "La bella estate" Az. Agr. Terre da Vino (che metteva in risalto l'agrodolce) e per chiudere con il dolce, brachetto d'Acqui, Az. Agr. Terre da vino.

Luciano Lombardi

Pere Martin Sec al gorgonzola

a cura dello chef Sergio Zuin
del Ristorante Macallè di Momo (NO)

Ingredienti per 4 persone
100 g di gorgonzola - 50 g di mascarpone
1 bicchiere di panna fresca - 8 pere Martin Sec - 1/2 l di vino Ghemme - 1/2 bicchiere di Marsala vergine - 1/2 bicchiere di acqua
150 g di zucchero

Sciogliete il gorgonzola scaldandolo insieme alla panna, quindi lasciatelo raffreddare. Incorporatevi il mascarpone, lo zucchero, il Marsala vergine. Mescolate bene fino ad ottenere una crema omogenea. Pelate le pere e mettetele in una casseruola con il vino, l'acqua e lo zucchero. Cuocete a fuoco lento per 45 minuti finché la salsa sarà molto compatta. Servite due pere in ogni piatto tagliate a ventaglio, su una base di crema al gorgonzola e versando sopra al tutto un cucchiaino di salsa al vino.

Difficoltà: facile

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 45 minuti