

IL RISTORANTE

Le delizie del mare d'inverno



ADORO il mare d'inverno; è un piacere raffinato: poca gente, grandi silenzi, calma, tranquillità; non più l'afa che ti toglie la voglia di mangiare, ma quel fresco o quel freddo che stimola l'appetito, invoglia alla gola, stuzzica il palato. Certo, se in un angolo agreste d'Italia ci andate in piena stagione calda troverete un verde lussureggiante: oggi, il rosso di buganvillea ed aceri tende ad ingrigire, ma volete mettere il piacere di una cena appartata, raffinata, e poi quello di fermarsi una notte tra velluti e sete, tra il calore del cotto e delle applique, la raffinatezza delle abat-jour, la tremula luce delle lampade.

Tutto questo è la Locanda delle Tamerici, posto fiabesco già dal nome dove, pur con qualche cosa ancora da migliorare, avrete la possibilità non solo di mangiare i piatti di una delle cucine più ghiotte della Liguria ma anche di fermarvi a dormire in camere di grande tranquillità.

Si lascia l'auto nell'ampio parcheggio riservato, si fanno due passi attraverso il leggiadro giardino ed eccovi in una casa da bambole. Sappiate che avete le stesse calde atmosfere, che so, di un Pescatore di Canneto sull'Oglio o di un Gener Neuv di Asti.

Un enorme vaso pieno di spatillum orna la madia dove sostano super alcolici anche grandi; attorno un'ampia sala da pranzo, comoda, elegante per tende e passamanerie, raccolta ed intima per le grandi vetrate che danno sul prato.

Tavoli ben distanti, sedie eleganti e piacevolmente datate, luci soffuse, tavaglie gialle e copri mac-

chia in rosa tenue di grande eleganza, segna posti in porcellana, posate argentate, calici di cristallo che reggono piccole graziose composizioni di roselline.

Molte cose, dicevo, sono da migliorare: le posate da pesce arrivano solo con i secondi, non ci sono cucchiari da salsa, non sempre servono il vino e, soprattutto vi farà gelare la domanda «Bianco o rosso?», folle anche perché la carta dei vini è ricca, bella ed ampia.

Perdonate (o forse no) anche le spigole di allevamento e gustatevi, innanzi tutto, il piatto composto dell'unico antipasto che comporta gustosi assaggi. Nella mia visita, dopo le frittelle di baccalà dello stuzichino, tartare di scampi crudi con crema di verdura, zuppa di seppie con carciofi insaporita da un goccio di olio extra vergine di alta qualità, capesante con crema

di cipollotto, gamberi in padella con maionese al pomodoro. Mera-vigliosi i larghi tagliolini con cipollotto e calamaretti, un poco salate ma ghiotte le pappardelle profumate di basilico al ragù, di cozze. Anche se era solo discreta l'orata al forno con patate e cipolle rosse (un poco unta) si tornava ad alto livello con l'insalata di gamberi e salsa di vari, equilibrati aceti.

Delizioso il dessert: non perdetevi il cannolo croccante ripieno di mousse di frutta esotica che ho provato io.

Visto che tra Natale e gennaio la Locanda chiude per ferie, concedetevi un regalo prima del 25 dicembre: mangiare qui costerà tra le 110 e le 120.000 lire ma ne sarà valsa la pena.

Provato il 14 giugno 1998.

SOTTO I 10/20
DA PESSIMI A MEDIOCRI

DA 10 A 12/20
VERSO LA SUFFICIENZA

DA 13 A 14/20
BUONO, CURATO E ORIGINALE

DA 15 A 16/20
GRANDE CUCINA, OTTIMI VINI

DA 17 A 20/20
SUPER, INDIMENTICABILE

LOCANDA DELLE TAMERICI

Ameglia (La Spezia), località Fiumaretta,
via Litoranea 116

Tel. (0187) 64.262 / Fax (0187) 64.627

CHIUSURA tutto martedì
e mercoledì a mezzogiorno

FERIE Due settimane tra Natale e Gennaio

CARTE DI CREDITO: American Express, Bankamericard Visa, Cartasi, Eurocard Mastercard, Bancomat

VOTO 14.5/20