

# IVG

## Solo pesce fresco e alta cucina vegan: è “Primo”, il ristorante senza congelatore

di **Pubbliredazionale**

25 Settembre 2017 - 13:53



**Spotorno.** Cibi sempre freschi, esclusivamente con pesce di giornata e ingredienti a km 0. Bando ai piatti banali e spazio alla creatività, ma sempre con un prezzo accessibile. E grande attenzione per celiaci e soprattutto vegani, con proposte elaborate, fantasiose e competenti. Ecco, riassunto in poche righe, lo spirito del “Primo”, il ristorante che da due anni a Spotorno sta creando un nuovo modo di fare cucina.

La chef che gli dà vita è Rossella Mantero, una vita tra i fornelli in giro per l'Italia. "Ho avuto la passione per la cucina sin da bimba - ricorda - trasmessa dalle mie nonne che mi facevano giocare con le loro pentole per farmi stare brava". Un'avventura all'inizio impensabile, dati gli studi da geometra con tanto di abilitazione all'albo; ma già da ragazza Rossella, per motivi di lavoro, cucina per personaggi importanti, anche della moda, finché il cuore la chiama ed apre un agriturismo a Voze. Poi arriva il trasferimento in Puglia: Rossella miete successi in cucina prima a Taranto, quindi a Otranto, finché sente il richiamo di casa.

E così, due anni fa, inizia l'avventura del "Primo": "Ho dato al ristorante il nome di mio padre - racconta Rossella - come ho scritto anche sul menu 'non mi hai mai visto giocare con le pentole, ma sicuramente è con me tra i fornelli'. Ho iniziato rilevando un locale già esistente per poter iniziare subito, poi ho deciso di spostarmi più in centro e ho aperto il Primo". Un piccolo e suggestivo locale nel budello, in via Garibaldi, con non più di 30 posti: un modo, spiega Rossella, per garantire la qualità. "Da noi non trovi la solita frittura o il piatto banale, non esistono prodotti congelati o pasta precotta. E' tutto fresco e fatto al momento: non abbiamo nemmeno il surgelatore...".

Una filosofia che incide anche sul menu, "stampato ogni giorno con un computer appeso in cucina - rivela Rossella - I piatti che lo compongono dipendono dalla stagionalità, dagli ingredienti che ho trovato quel giorno al mercato e dalla mia ispirazione". Nella dispensa entrano dunque solo pesce tassativamente fresco e verdura a km 0 ("me la procuro da un fornitore di Celle e da qualche amico che ha l'orto"), pasta e farine a marchio bio da cui partire per realizzare in casa tutte le pietanze, anche i dolci.



I piatti originali, che Rossella inventa insieme al suo prezioso braccio destro Dragos Perju, sono il punto forte del locale: "In questo periodo serviamo spesso delle trofiette con la farina di castagne, messe su una crema di trombette insieme ad una tartarina di gambero crudo. Il tutto servito all'interno di un boccaccio di vetro. Oppure facciamo i filetti di branzino freschi, sfilettati da noi, e li serviamo al forno in crosta di patate: è un piatto particolare, perché all'esterno hai questo 'effetto chips' croccante mentre all'interno senti tutto il gusto del branzino, che grazie alla crosta di patate non è sfuggito nel forno. Un

sapore pazzesco”.



Quasi tutto è locale e possibilmente “di nicchia”, per garantire ai clienti del piccolo ristorante un’esperienza unica. Proprio per questo l’attenzione ai dettagli è estrema: “Ad esempio serviamo dei ravioli di branzino fatti da noi - svela la chef - ma per preparare la pasta vado a Noli da un carissimo amico perché, facendo anche molti piatti senza glutine, non posso permettermi di sfarinare la cucina”.

Proprio i celiaci, così come i vegani, sono al centro dell’offerta del ristorante, con piatti e menu dedicati. “Per i celiaci c’è un’ampia scelta di antipasti, secondi o dolci fatti da me usando solo farina di riso integrale, ed anche qualche primo adatto a loro. E poi abbiamo un menu vegano, composto non dalle ‘solite cose’ ma dai piatti della tradizione: ad esempio la panissa fatta al forno con la cipolla di tropea, delle crocchette di melanzane o zucchine o patate a seconda della stagione. Tra i primi piatti d’inverno c’è sempre una zuppa o una minestra”.

Il tutto, ovviamente, accompagnato da vini altrettanto ricercati: “La cantina annovera sia prodotti locali, come quelli di Spotorno del mio amico Riccardo Sancio, sia del Salento, dell’Oltrepo’ Pavese o del Veneto. Serviamo anche vino artigianale: per ora ne abbiamo solo uno, ma questo è un discorso che vorremmo ampliare nei prossimi mesi”. La linea per il futuro è proprio questa, conservare e migliorare l’esistente: “Vorremmo mantenere questa linea di cucina di nicchia, ed avere una clientela che ‘sa mangiare’ - conclude Rossella - Per noi è una gioia quando troviamo il piatto fatto ‘a scarpetta’, perché significa che la gente ha apprezzato; ed è facile servire persone che amano la qualità”.