

# Allo Zappa di Bormio ha aperto "La Cloche"

BORMIO (d. val.) Un ristorante bomboniera, in cui i piatti sono così curati e raffinati da poter essere gustati solo da una clientela di pochi e fortunati buongustai. Ha aperto ieri, tra le versatili pareti dell'istituto alberghiero, "La Cloche", il nuovissimo ristorante in cui gli alunni delle classi terze potranno cimentarsi in una cucina insolita e fantasiosa. «Le novità si ottengono amalgamando in maniera inedita le cose del passato» insegna il professor Eliseo Pini, venerato "guru" dagli apprendisti chef dell'istituto Zappa. Per festeggiare l'apertura del nuovo locale, è stato servito un menù davvero non comune. L'antipasto è stato servito al cucchiaio, in ognuno una specialità diversa e delicata accompagnata da un cocktail fruttato. E poi carpaccio di verdure, millefoglie di patate variopinte e piovra su passata di peperoni dolci, patè d'anatra in sfoglia fine e bouquet di insalatine con salsa al mosto d'uva cotta. I primi poi sono un'opera d'arte: l'alternativa è tra fazzoletti di semola ricamati di prezzemolo e con dadolata d'asparagi e fonduta di taggello di grotta, timballo di melanzane e mozzarella di bufala, trofie al pesto servite in cialde di pecorino, gocce di scimudin con ragù di pomcassè. Tra i secondi bocconcini di pollo fritti. Per finire i dolci e caffè.