



*I ristoratori Bisso hanno ospitato il tradizionale incontro prenatalizio*

## DA Ò VITTORIO A RECCO

Siamo agli inizi del secolo scorso quando Vittorio Bisso e la moglie Marinin aprono un'osteria di campagna con annesso pergolato e gioco di bocce, offrendo agli ospiti pochi piatti preparati secondo la migliore tradizione ligure. Sono trascorse quattro generazioni, l'osteria è diventata un ristorante di gran classe e la famiglia Bisso è sempre presente, con simpatia e professionalità. Il Bailliage di Genova ha scelto da **Ò Vittorio** per la tradizionale cena degli Auguri di Natale. E la scelta non poteva essere migliore.

Per gli antipasti, la famiglia Bisso ha proposto Grand Plateau Royale composto da Ostriche Fines de Claires, Boudeuse di Bretagna, Fine Binic, Belon e Irlandesi; dal gusto iodato le prime, più dolci le seconde, dal sapore che ricorda la nocciola le Belon e in ultimo le Irlandesi che la mitologia gaetica voleva fossero servite agli dei nei loro banchetti. Ma non solo: Tartufi Amandes, Piè d'asino, Lumaconi e Gamberi di Santa Margherita, Pane al nero di seppia e Beurre de Baratte leg-

germente salato mantecato al profumo delle alghe di Normandia. *Champagne Jacquart Brut Mosaïque*, perlage sottile, profumo di frutta fresca con note di miele, al palato fresco e fruttato. Prosciutto Pata negra Bellota, il più raro e prezioso degli spagnoli; Chorizo ibérico tenuemente piccante e speziato, accompagnati da un *Cava Visiega Brut* dal colore paglierino piuttosto carico, perlage molto vivo, sentori di mela. Panisette e Pagnotte casarecce servite nei cartocci, e la Regina, vera Focaccia di Recco col Formaggio, che non ha aggettivi adeguati. Poi a tavola nel grande Salone delle Feste: *mise en place* elegante e signorile dai tenui colori pastello. Intrigante il menu. Triglie di scoglio (le più pregiate) con Foie gras, Mele al Calvados e Carciofi croccanti, accostamento *geniale*. Zuppa d'astice con Farro e fagioli zolfini, sposatisi alla perfezione con il crostaceo. E poi Battoli con Navoni di Uscio (rapa tipica del luogo) al Pesto matto, tradotto: Maltagliati insaporiti con farina di castagne conditi con un Pesto dove al

classico basilico si aggiungono profumi di rucola, timo e maggiorana. *Verdicchio di Matelica* delle Cantine Belisario, paglierino tenue, sentori di frutta al naso, in bocca è persistente con retrogusto leggermente amarognolo, illustratoci dal *Grand Echanson d'Italie* Franco Zavattaro che ci ha onorati con la sua presenza. Sorbetto di Mandarino al Campari. Ancora: Filetto Chateaubriand con Salsa al dragoncello, Carote Vichy e Radici amare di Chiavari con *Rossese di Dolceacqua* Cantine Danila Pisano dal colore rosso rubino, sentori di viola, morbido e caldo al palato. Con un favoloso Zuccotto di Natale accompagnato da *Passito di Pantelleria* Salvatore Murana si è conclusa la parte gastronomica.

A seguire una ricca lotteria. Grazie all'impegno del Bailli Miro Sorrentino e della consorte Renata, Consoeurs e Confrères hanno ricevuto un gentile dono natalizio. Non è mancato un *revival* di canzoni tipiche genovesi grazie alla presenza del trio *I Zeneixi*. Le antiche e toccanti note hanno commosso molti (fino alle lacrime) e, soprattutto, hanno reso la serata irripetibile ed emozionante. Applausi scroscianti anche al bravo pianista per le melodie natalizie anglosassoni. Auguri (di vero cuore), abbracci e baci per tutti. Gli ospiti erano tanti, tutti amici simpatici accompagnati da signore altrettanto simpatiche e per di più belle ed eleganti.

Al momento dei saluti, faceva piuttosto freddo, ma il calore degli amici Bisso, la loro cucina e l'eleganza del locale hanno *invogliato* i *Rôtisseurs* a sostare nel patio esterno più a lungo del dovuto, quasi a non voler più venire via.

**Ettore De Katt**, *Vice-Chargé de Presse*



1. Carmine e Maria Carteny, a destra, assieme ad altri ospiti della serata. 2. Franco Zavattaro, *Echanson nazionale*, illustra un vino; gli è accanto la signora Renata Sorrentino. 3. Il Bailli Miro Sorrentino consegna la targa della *Confraternita* ai fratelli Bisso.

**Ristorante da Ò Vittorio**

Via Roma, 160 - Recco (Genova)

Telefoni 0185-74029/75896

Sito [www.daovittorio.it](http://www.daovittorio.it)

E-mail [info@daovittorio.it](mailto:info@daovittorio.it)