

Cucina di famiglia

Una mamma e due figli animati dalla passione per il buon cibo: ricette casalinghe e in sala un'enorme voliera

La passione di tanti non addetti ai lavori per la ristorazione nasce dall'amore per la cucina e dal piacere di condividere un pasto con gli amici: due doni che si hanno o non si hanno, non si possono costruire. A volte la passione diventa incontenibile, al punto che si decide di trasformare in un lavoro. Un lavoro durissimo. Solo la passione riesce a renderlo sopportabile. È quanto successo a Marinella Nolli. Per tutta la vita si è occupata di pubblicità e moda, e riversava l'amore per la cucina nelle cene che preparava per i suoi amici. Poi, appunto, la passione è esplosa: e nell'aprile del 2005 Marinella ha aperto un suo ristorante. Coinvolgendo i due figli, Matteo in sala e Francesca ai dolci.

La proposta del ristorante è semplice: i piatti di casa di Marinella, quelli che amava cucinare per i suoi amici. Tutti semplici e schietti, di immediata riconoscibilità e naturalmente eclettici, ispirati alla più diverse tradizioni italiane e non solo. Alla Voliera troverete antipasti come sformatino di melanzana con burrata di Andria e gamberi saltati con ananas e pomodorini. Primi come risotto con pere e castelmagno al vino rosso e farfalle di grano saraceno con tonno e piselli. E secondi come una succulenta fiorentina con fagioli e filetto con verdure di stagione, ma anche una scaloppa di branzino con finocchi e olive e un notevole tegame di carciofi e patate, cotti a puntino. Come si vede, eclettismo puro.

I dolci, come accennato, sono il regno di Francesca, pasticciera appassionata: non perdetevi il suo tiramisù. Intelligente, vasta e ben impostata la proposta dei vini, grande passione di Marinella. Un grande punto di forza di questo ristorante è l'ambiente, veramente bello. Sono due stanze piccole con tavoli neri con stuoie o tovagliette rosse e marroni, begli arredi, tutti diversi, tutti scelti con grande cura, tanti specchi e lunghe file di bottiglie alla parete: è caldo e mette a proprio agio. Domina il tutto una grande e bella voliera: l'hanno trovata lì quando hanno rilevato gli spazi, e hanno deciso giustamente di tenerla, e anzi di intitolarle il locale. A mezzogiorno c'è un menu ridotto.

LA VOLIERA

Via Crema 17

Tel. 02.58.30.09.37

Tipo di ristorante: trattoria elegante

Chiusura settimanale: sabato a pranzo e domenica

La cucina chiude: alle 23.30

Coperti: 36

I prezzi: spenderete sui 37 euro, bevande escluse

Coperto e servizio: 2,50 euro

Carte di credito: tutte

Spazio per fumatori: no

Accesso disabili: si

*Cucina ****

*Ambiente *****

*Cantina ****

di Allan Bay



