

# CORRIERE DI SIENA

della provincia

UFFICIO SIENA: Via Val d'Agata, 13 - Tel. (0577) 50065 - Fax (0577) 596148 - PUBBLICITÀ: R.S. SERVICE Srl - Via Val d'Aosta, 13 - Tel. (0577) 500265 - Fax (0577) 596148  
AMMINISTRAZIONE E STAMPA: EDITORIALE QUOTIDIANI srl - Via Pivacola Km. 5,7 - 05132 PERUGIA - Tel. (075) 5273278 - Fax (075) 5273272  
Sped. a.p. - 45% - art. 2 comma 20/b legge 682/96 - Filiale di Perugia - Abb. annuo C.C.P. N. 10578060 (6 numeri sett.) L. 390.000 - (7 numeri sett.) L. 450.000 - Arretrato L. 3.000

Anno IV N. 356 L. 1.500-Euro 0,75 - L. 2.000-Euro 1 (con la Gazzetta dello Sport) - Lunedì, 28 dicembre 1998

*Dall'Amorosa di Sinalunga all'"Ostroff" sulle rive della Moldava*

## A Praga trionfa il made in Siena

### *Uno dei ristoranti più esclusivi è diretto da Guido Conti*

SINALUNGA- Siamo a Praga. Abbiamo sentito parlare di un'isola del tesoro sulla Moldava. La cosa ci affascina e subito ci gettiamo alla ricerca. Il tesoro, lo scopriremo ben presto, altro non è che il ristorante Ostroff. Il tassista, destreggiandosi abilmente nel traffico intenso di un'ora di punta, con celerità ci trasporta dinanzi allo stupendo Teatro Nazionale di stile tardo rinascimentale e poi ci fa scendere sul ponte dirimpetto. Percorsa di fretta una scalinata arriviamo in un parco, cosparsa dalle ultime foglie gialle, strappate dagli alberi da un vento gelido, che preannunzia i rigori dell'inverno. Quasi nascosto, sul lato sinistro, lambito dalle grigie acque della Moldava, ecco il ristorante. Varchiamo la soglia e attraversiamo il lungo american bar con i suoi finestrini, che si affacciano sul fiume. Ci accomodiamo in una delle tre sale sotterranee. Sembra di essere fuori dal mondo.

Questa la prima sensazione mentre ci sentiamo avvolgere da un'atmosfera ovattata, in cui si ode in sottofondo l'inconfondibile voce di Pavarotti.

"Qui tutto è italiano - ci dice il direttore Guido Conti, venendoci incontro - e non può certo mancare il nostro bel canto".

Lui ha creato questo magnifico ristorante per conto di una società di capitale ceko-tedesca. Lo ha fatto in maniera egregia con tanta fatica, poiché è partito da zero. Un impegno notevole il suo dovendo seguire in ogni particolare tutti i lavori e l'organizzazione, oltre a formare professionalmente il personale di servizio, che qui a Praga non è stato facile trovare già addestrato e all'altezza di un locale d'élite come questo. Conti vi è riuscito benissimo, per le sue doti non comuni e per l'esperienza pluriennale già fatta come direttore presso la Locanda dell'Amorosa, quel gioiello che si trova nel suggestivo borgo d'origine medievale nelle vicinanze di Sinalunga, noto ormai in tutto il mondo. Conti ha piantato, per così dire, la bandiera italiana nell'isola di Ostrov, portandovi la classe, il prestigio della nostra grande cucina.

Inaugurato ai primi di maggio, il Restaurant Ostroff, ha già conquistato una scelta clientela ed è frequentato da personalità ed uomini d'affari più in vista della società praghese. Tra i più affezionati (e sono stati anche tra i primi) l'ambasciatore italiano Maurizio Moreno e altri diplomatici di Francia, Germania, Giappone, Brasile. E' ormai un fiore all'occhiello di Praga e ne

parla la stampa, che lo ha definito "The best restaurant in Praga".

Tra una portata e l'altra Guido Conti ci illustra "l'italianità" su cui si fonda la ristorazione dell'Ostroff, così apprezzata in breve tempo dai vip di Praga. Tutto o quasi fa venire dall'Italia, a cominciare dall'olio di oliva delle nostre colline senesi e dai vini. Questi sono ben cento, scelti tra i migliori dal Piemonte alla Sicilia. Naturalmente vanno per la maggiore gli aristocratici rossi di Siena: Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Chianti classico. La pasta è fornita da un nota fabbrica del Sud Italia ed il caffè da una torrefazione di Arezzo per un ottimo espresso all'italiana. Tanti altri prodotti tipici che non stiamo ad elencare, arrivano qui ogni giorno con tanto di etichetta tricolore. Ma per riuscire a dare tanta bontà e squisitezza alla cucina Guido Conti si è assicurato uno staff di prim'ordine tutto italiano, del quale elogia la indiscussa valentia. Esso è formato dallo chef Davide Canella di Massa Carrara, assistito da Giangiocomo Blestio di Brescia, dallo chef pasticcere Roberto Tagini di Novara.

Della loro bravura straordinaria ne riportiamo una prova, assaporando alcuni piatti, che

figurano nella "Carta di Ostroff" odierna che ci pongono nell'imbarazzo della scelta, tanto sono appetibili.

Tra i cinque antipasti la preferenza va ad un carpaccio di tonno con insalata di campo. Carlo Paolucci, esperto fotografo del Gfs, che ci accompagna, opta per un'insalata di baccalà con salsa di patate.

Tra i numerosi primi sono apprezzati una zuppa di orzo e funghi, ravioli farciti di dentice in salsa di pomodoro e capperi. Venendo dalla terra della razza chianina, preferiamo andare sui pesci con un'orata al vapore al pepe nero con patate e pomodori canditi, coda di rosso larderellata alle carote con pancetta croccante. Saltati rincornati formaggi, restiamo indecisi di fronte al carrello del dessert. Per combattere la tirannia dei trigliceridi ci viene in soccorso Tagini, mago della pasticceria, preparando di punto in bianco un innocuo dolce ad hoc, davvero squisito. Dopo il caffè all'italiana possiamo fare a meno di goderci la bella veduta che si può ammirare dalla terrazza del Restaurant Ostroff.

Praga, la città d'oro, dove Guido Conti ha portato i piaceri della tavola made in Italy, ci appare in tutta la sua bellezza, veramente magica e misteriosa.

Alberto Barbetti