

La "battaglia d'Inghilterra", attorno a un fastoso santuario

A Vacciago, nascosto tra cipressi secolari, a due passi dal tempio mariano della Bocciaola, un piccolo ristorante dal nome inglese dove un "pollo a sorpresa" aspetta i buongustai - Come cornice elmetti e carte geografiche e un colpo d'occhio sul lago



Vacciago, Alberto Bacchetta con la moglie Anita Pesenti nella cucina del suo ristorante dal nome singolare «Battle of Britain» accanto al Santuario (Foto Giovetti)

solo millecinquecento lire: «Diana» è un altro piatto del locale: filetto di manzo battuto, condito con senape, cipolla e prezzemolo, bagnato con brandy, e con l'aggiunta di una salsa inglese. Il «filetto alla Britain» è cotto alla griglia e ricoperto da due salse di sapore contrastante: una bianca, di panna montata al burro; e una seconda forte, piuttosto piccante, di burro montato con acciughe.

«Serviamo — aggiunge la signora — anche un nostro antipasto: un paté di fegato di pollo e anatra, che confezioniamo noi, e che ci viene richiesto dai buongustai.

Antonio Calderara, il maestro dell'arte astratta che abita in paese nella sua splendida casa rinascimentale, destinata a trasformarsi in museo di arte moderna, è uno dei clienti dei coniugi Bacchetta. «Ma ci vengono tutti — afferma la signora Anita — gli artisti e gli scrittori che hanno casa nella zona: ci viene l'editore Tosi con la moglie scultrice, Fausta Squattriti, il pittore tedesco Wolf Hoffman che scende dal suo rifugio sul monte francescano del Mesma, lo scrittore Franz Saba Sardi, e tanti altri. Pino Pessina da Castanedo, l'illustratore di Orta, è qui spesso».

Mangiano sul balconcino con vecchia ringhiera in ferro battuto che guarda sul promontorio d'Orta, sull'isola del santo e su una larga porzione del bacino cusiano; ovvero stretti nelle salette dalle cui pareti pendono elmetti inglesi e carte geografiche militari del Regno Unito. Sotto gli elmi britannici, i clienti tedeschi e inglesi, meditano forse sull' inutilità della guerra: «Meglio, molto meglio vostra cucina italiana», ha mormorato una sera un turista tedesco dopo aver assaporato il gusto aromatico del «pollo sorpresa» dell'ex maitre internazionale Alberto Bacchetta, ora padrone-cuoco a Vacciago di Ameno.

f. a.

(Nostro servizio particolare)

Vacciago di Ameno, 22 luglio.

Il ghiottone che vuole continuare ad accompagnarci nel nostro viaggio gastronomico attorno al lago di San Giulio, deve questa volta seguirci sulle colline della riva orientale, lungo la strada della longobarda Torre di Buccione della chiesa della Bocciaola, fino a Vacciago, antico abitato ricco di belle costruzioni signorili dei secoli passati, scelto ora come dimora estiva da artisti italiani e stranieri.

Il traguardo del giorno è un piccolo ristorante dal no-

me inglese, «Battle of Britain», battaglia di Inghilterra.

Nascosto da cipressi secolari e da un monumentale glicine, il ristorante è a due passi dal fastoso santuario mariano della Bocciaola che attrae fedeli, turisti e comitive nuziali. Poco lontano è anche uno sconosciuto gioiello dell'arte barocca, il minuscolo oratorio di Sant'Anna, esemplare capolavoro di un'arte locale che fiorì tra il '600 e il '700.

In un simile contesto paesaggistico, tra vecchi palazzi gentilizi, chiese e giardini, bisogna andare a cercare il piccolo ristorante dal nome inglese.

Innanzitutto, perché un nome forestiero? «Semplicemente perché mia moglie ed io abbiamo lavorato a lungo in Gran Bretagna», risponde Alberto Bacchetta, 36 anni, nativo del posto, ma tornato a Vacciago, frazione di Ameno, solo da un paio di anni, dopo aver vissuto all'estero per ben diciassette anni, cioè fin da quando era ragazzo.

Il proprietario del «Battle of Britain» è un maitre d'hotel che ha incominciato come apprendista cuoco alla «Me-

ridiana» di Novara, per trasferirsi presto in Svizzera, a Ginevra e Lucerna, e dopo sei anni a Londra, percorrendo intanto i vari gradi della carriera alberghiera: «Ultimamente — racconta — ero il manager di un albergo, che gestivo per conto di un amico».

Perché il maitre di Londra e di Greenwich sul Tamigi ha fatto ritorno al suo paesino sul lago d'Orta? «Per mandare a scuola in Italia i miei figli, Simon, ora dodicenne, e Roger, di 9 anni: mia moglie ed io abbiamo preferito così, tanto più che c'era l'occasione di rilevare da certe mie parenti questo locale, allora chiamato "Albergo Maulini", aperto fin dal 1923».

In tal modo, il vecchio Maulini, con gioco di bocce, da locanda paesana si è trasformato in ristorante civettuolo, dove Alberto Bacchetta e la moglie Anita Pesenti (la quale ha vissuto pure negli hotels) servono ai clienti gustose specialità gastronomiche. Per il concorso de «La Stampa», l'ex maitre di sala divenuto cuoco ha creato il «pollo sorpresa», un piatto che viene fatto con

OLI OGGI

STRESA
ITALIA: Io non credo a nessuno.
ROSMINI: 2670: ultimo atto.
TRECATE
COMUNALE: Il giustiziere del West.
VITTORIA: Porgi l'altra guancia.
VERBANIA
APOLLO: Vampiro.
ARISTON: Tarzoon, la vergogna della giungla.
SOCIALE (Intra): L'implacabile ira del giustiziere giallo.
SOCIALE (Pallanza): Dardevill: la cortiera della morte.
LOMELLINA
VIGEVANO
ASTORIA: L'amica.
CAGNONI: Operazione Ozerov.
MORTARA

ISTITUT

Via del Carri

Sono

ODON