

15. DA TOTO
tel. 0102 543 879
Ponte Morosini, 20



semplicità delle cotture con tanti complimenti, sinceri, al libro dove ne detta le regole il vate Vissani.

Forse sbagliamo noi, ad esempio, a dire che fuori da un ristorante giapponese non riusciamo gustare con entusiasmo certe seppie o moscardini quasi crudi serviti sui fondi delicati. Ma in questo, davvero, Toto è buon interprete di una tendenza più generale e quindi si trova in ottima compagnia...

Il tris dei dolci (un raffinato tiramisù che della pur festosa gravità casalinga ha solo il nome, uno zabaione eccelso con millefoglie, un profumatissimo budino all'amaretto) ci ricorda la gavetta che a undici anni Antonio "Toto" Fratea iniziò fra i dolciumi. Fa onore alla cena una bottiglia di Venezia Giuvinnae '98 di Jermann, estratto da una cantina rispettabilissima, ma che deve migliorare.

Resta da dire solo dell'arredamento elegantissimo, con mobili e parquet di tek, bancone dipinto da Carminati, due arredi a muro del '600, caminetto funzionante: degno (e non a caso facile) della vista impagabile, con un bonus per l'illuminazione che proviene da un sistema di tiranti e piccole lampade di vetro soffiato. Può essere abbassata a piacere in omaggio allo spettacolo delle luci del porto e per creare atmosfere ancora più romantiche. «Ci tengo a dire», precisa Toto, «che per l'arredamento ho accolto tanti suggerimenti di uno dei notai più in vista della città, un caro amico, cliente già dai tempi di Bolzaneto, la stessa persona che mi ha segnalato tempestivamente la disponibilità di questo spazio nel Porto Antico».

Anche l'amico notaio va dunque ringraziato per la nascita, il 29 agosto del 1999, di questo ristorante che subito vuole salire ai vertici dei livelli cittadini: vi rimarrà a lungo, se il patron avrà l'umiltà di lavorare con la consapevolezza che lui e la sua squadra sono di nuovo a un inizio, sia pure nel campionato più importante.

Roma, la storia,
i monumenti e i vini...



Gotto d'oro

i grandi Vini di Roma

SERVIZIO CLIENTI
NUMERO VERDE
800-868105

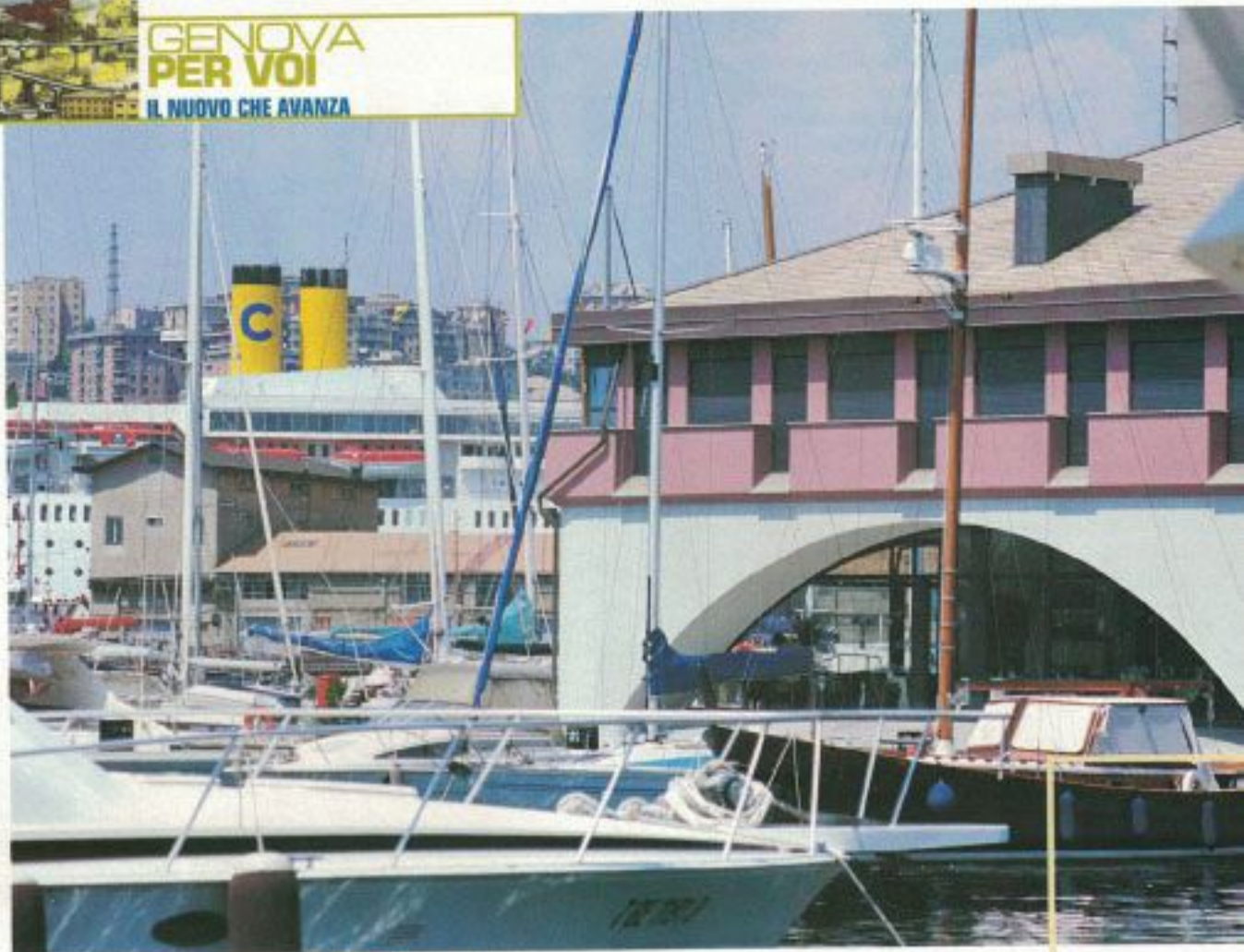
Tel. 06.930.222.11 - Fax 06.935.470.37
<http://www.gottodoro.it> - e-mail: info@gottodoro.it

SERVIZIO CLIENTI
FAX VERDE
800-868150

Gotto d'oro snc - Via del Divino Amore, 115 - 00040 Frattocchie (Roma) Italia



**GENOVA
PER VOI**
IL NUOVO CHE AVANZA



La Toto scommessa

Antonio Fratea, detto Toto, aveva 11 anni e un'aria da Nuovo Cinema Paradiso. Solo che invece di rifugiarsi in una saletta buia, di fianco a un proiettore da 16 millimetri, si aggrappò a un bancone di splendidi bigné ricolmi di cioccolata e panna: la mamma gli aveva trovato un lavoro nella pasticceria del paese.

L'Oscar può arrivare lo stesso. E se fossimo in America si userebbe la frase fatta: è il sogno americano che si realizza, vieni su dal niente e diventi una star. Qualche volta si può sognare anche in Italia.

Dal sogno alla realtà: Toto una star della cucina può diventarlo da un momento all'altro. Quasi quarant'anni dopo, dipende solo da lui. Anzi è adesso che comincia la sfida più difficile, anche perché non è più la fame a spingerlo con i suoi incontenibili motori, ma solo una giusta e condivisibile ambizione. È difficile immaginare un ristorante, in una grande città italiana, con un panorama più suggestivo di questo. Difficile

immaginare vetrate che rendano maggiore onore, con maggiore generosità e ampiezza, alla vista che letteralmente invade il locale. Siamo sul fronte del porto, in testa al Ponte Marrosini, uno dei lunghi moli che si protendono verso il centro dell'antica darsena ristrutturata. Rendiamo merito agli archi e ai tetti che hanno lasciato tanto spazio ai vetri, alle arcate lunghe come le intere pareti e alte fino al soffitto. Il Cinema Paradiso è là fuori, o ci troviamo noi stessi sul set: yacht, catamarani, barcone e barchini ci circondano con una selva di alberi, antenne, di bandierine garrule; a sinistra si allungano sull'acqua i Magazzini del cotone, l'Acquario, il Jolly Hotel; a destra i Silos granari, la Stazione marittima, fino al promontorio di San Benigno, tagliato dal "matitone" - il grattacielo di Sampierdena - e soprattutto chiuso dalla Lanterna, che nel giro coperto dall'ansa portuale, finisce con l'essere esattamente di fronte a noi, un paio di chilometri in linea d'aria. I suoi picchi e i dardi di luce ci colpiranno per tutta la durata della cena,



Francica (Catanzaro), 1963

Siamo sette fratelli e facciamo la fame, la fame vera. E io sono stufo di avere sempre fame, di vedere mia madre e mio padre togliersi il cibo di bocca per darlo a noi. Ho appena preso la licenza elementare. Ho 11 anni. Dico: «Mamma, voglio fare un mestiere dove si mangia». «Un mestiere dove si mangia?», ripete mamma. «Ora ci penso io».



Un panorama fra i più suggestivi ai quali un locale possa ambire, un ambiente di grande eleganza, una cucina che rivela già mano sicura. È il biglietto da visita di Toto, il locale che prova a scalare la hit parade della ristorazione cittadina. A lanciare la scommessa è il calabrese Antonio Fratea. Che vent'anni fa, quando aprì il suo primo locale all'ombra della Lanterna, passò quasi inosservato.

testo SAVERIO PAFFUMI foto MATTEO BROGI

pra i movimenti dei traghetti e delle grandi navi da crociera che salpano, attraccano, attendono in rada, mentre noi solleviamo e abbassiamo le posate.

È su navi come queste che Toto ha maturato una preziosa esperienza di chef. Navi che si chiamavano Michelangelo, Raffaello, Giulio Cesare: dove regnava una cucina internazionale d'alto bordo, per passeggeri facoltosi ed esigenti.

Alla Società di Navigazione Italia era arrivato dopo la scuola alberghiera, frequentata grazie a un curioso quanto providenziale escamotage: «Non trovavano abbastanza alunni con la licenza media, così fummo ammessi con la sola licenza elementare». Sbarcherà a Genova definitivamente nel '75, con in mente una promessa che non era da marinaio: sposare Franca Ruberto, figlia di una lontana cugina che abitava a Teglia, un quartiere della Valpolcevera. Qualche anno dopo Franca diventerà sua moglie, ma soprattutto diventerà la sua principale collaboratrice nel nuovo ristorante Rebus, di Bolzaneto. «Lo abbiamo aperto nel 1981: per me sono stati

vent'anni importantissimi, di crescita continua. Per poter iniziare la mia avventura qui insieme a Franca, ora l'ho lasciato ai miei fratelli Paolo e Franco, che da bambini avevano seguito il mio esempio ("voglio un lavoro dove si mangia"). Vedde, a Bolzaneto mi sembrava di non riuscire ad essere del tutto capito, sembrava fosse più facile avere fortuna con una pizzeria che con un ristorante. Ma a me la pizzeria non interessava... E voi giornalisti là in periferia non ci venivate a vedere cosa facevo. Sì questa è la mia grande occasione, mi rendo conto».

Guarda verso il mare, più o meno la sponda da cui è ripartito Massimo D'Alema quando nel marzo del 2000 ha fatto la sua visita al ristorante accompagnato dal sindaco Pericu. Un avvenimento che fece un certo scalpore in città: ma come, D'Alema va a mangiare da Toto, non in uno dei ristoranti «storici» di Genova!

E l'ex presidente del Consiglio, abituato alle ricette di Vissani - come puntualmente riferisce il Secolo XIX - ►

Antonio Fratea (in alto a sinistra) l'artefice di Toto lo splendido locale sul fronte del Porto che punta a conquistare un posto di rilievo nella ristorazione cittadina. Qui sopra i più stretti collaboratori di Fratea, da sinistra: Giovanna Ruberto, Ilie Punginelli, Giuseppina Bellone e Fabrizio Esposito



GENOVA PER VOI IL NUOVO CHE AVANZA

Una vista impagabile
e un ambiente di
grande eleganza
valorizzato da un
intelligente sistema
di illuminazione:
Toto si presenta così.
In basso e nell'altra
pagina due creazioni
di Frato:
lo stufatino di mare e
la pasta e fagioli ai
frutti di mare.



ha dato "10" a tutte le portate, con un "10 e lode" per la pasta e fagioli ai frutti di mare e ostriche. «La stessa che ha assaggiato lei», mi dice Toto, «solo che per D'Alema ho messo anche le ostriche...» Vabbé. Intanto alla pasta e fagioli con frutti di mare ma senza ostriche - ottima - ho preferito un sugo rosso di pesce che segno sul taccuino come il più appassionato che mi sia capitato di assaggiare: «pappardelle con acciughe uvetta e pinoli». Si perdona volentieri che i fondamentali pomodorini appena scottati (i ciliegini, alcuni interi) non siano nemmeno citati sul menù, e si perdona perfino che le pappardelle non siano disponibili, che ci tocchino in supplenza ottimi tagliolini fatti in casa. Le acciughe in umido nel pomodoro, perfettamente disliscate, in compagnia dell'uvetta all'uso siciliano, sono la dimostrazione di come l'umile pesce azzurro possa competere con qualsiasi pretenziosa rarità del bendeddio marino.

Avevamo già apprezzato prelibate frittatine di rossetti (avanotti di sardine) e un ricco stufatino di seppie, cozze, vongole con capperi e pinoli. Avevamo applaudito una "cima di mare" che è una piccola grande invenzione: cima alla genovese classica fino al vitello dell'involucro e all'uovo del ripieno, ma poi creativa nella farcitura con pezzi di gamberi, branzini, o ricciole a seconda del pescato. Erano le tre proposte comprese nell'antipasto "Sorprese dello chef", separate una dall'altra, nel piatto, da una sottile striscia di purea (solo patate e parmigiano) con un filo d'olio extravergine che merita la citazione: "Torre del Marchese", proveniente da coltivazioni biologiche di Francica, guarda caso il paese dove Toto è nato, che nel frattempo è entrato a far parte della nuova provincia di Vibo Valentia.

Anche se in carta abbondano i pinoli e non mancano le trofie al pesto, Da Toto non è un ristorante di cucina "ligure". L'impronta è indubbiamente molto personale, sia pure con attinenza esclusiva alle materie prime che possono arrivare



fresche in cucina, quindi in massima parte dal territorio, a cominciare dal pesce che concorre a dar vita ai ravioli, ai sublimi gnocchetti con asparagi, gamberi e pinoli, ai risotti con curry e gamberi o con medaglioni di aragosta (resi piccanti con qualche goccia di tabasco), o al nero di seppia.

Ci ha invece colpito come un limite il "minimalismo" dei secondi. Grigliate, frittate, miste o monotematiche, pescatrici "a piacere", spiedini: preparazioni della cui perfezione nessuno dubita (e certo non è poco), ma che figurano sulla carta migliaia e migliaia di ristoranti. Perché non studiare e osare di più, perché non affiancare ai classici secondi qualche "altra sorpresa dello chef" creativa come gli antipasti e i primi? Ci convince solo in parte la spiegazione di Toto, un inno al