

Sabi, il ristorante di famiglia che impara anche dai grandi chef

Il figlio Andrea non si fa sfuggire corsi e lezioni con i guru della cucina. «Non riproponiamo i loro piatti, ma tecniche e idee ci aiutano». La novità è il “panfocaccia” con condimenti gourmet

Fino al 1982 c'era un classico bar di paese con annesso il gioco delle bocce. Si trattava di un edificio piuttosto malmeso ma Emilio Magoni e la moglie Sabina Magnanini hanno accettato la scommessa. Lui, lasciata Selvino all'età di 15 anni, aveva all'attivo la gestione per dieci anni di un ristorante ad Urbino; lei, originaria di Urbino, portava con sé la tradizione della terra marchigiana per la buona cucina.

Così è nato “Sabi”, ristorante pizzeria a Chiuduno, in via Banzolini Storti 33. «Abbiamo fatto le cose gradualmente – racconta Emilio Magoni, che attualmente segue la sala – ma penso si sia fatto un bel lavoro. Abbiamo due sale al piano terra, una saletta al piano superiore, più un estivo per 30 posti. Bagni e piano superiore sono raggiungibili con l'ascensore, abbiamo anche un'ampia dispensa e ci manca solo di ingrandire un po' la cucina, ma lo faremo. In totale sono 120 coperti, che per noi sono sufficienti».

Se fino al 2000 i coniugi Magoni hanno gestito il locale dividendosi i compiti, marito in sala moglie ai fornelli, con l'inizio del nuovo secolo c'è stata la novità del figlio Andrea, all'epoca diciottenne, che voleva fare l'elettricista ma poi

ha cambiato idea. «Lavorare nel ristorante con i miei genitori non mi attirava molto – confessa –, ma poi ho provato e mi è piaciuto. Ed eccomi qui con entusiasmo!». Andrea Magoni non ha seguito quindi il percorso classico dell'alberghiero, ha fatto però in tempo a recuperare seguendo con assiduità i corsi dell'Accademia del Gusto dell'Ascom.



Emilio Magoni, il figlio Andrea e la moglie Sabina

Traguardi

La passione per la cucina vince. Marianna si diploma ad Alma

Mentre le sue coetanee si dividevano tra la scuola di danza e gli allenamenti di pallavolo, lei amava dedicare il suo tempo libero da teenager ai corsi di cucina e all'Accademia del Gusto di Osio Sotto arrivava accompagnata in auto dalla mamma perché non aveva l'età per la patente e le lezioni si tenevano di sera. Quello che considerava un hobby alla fine si è imposto come percorso professionale, fino a farla decidere di iscriversi al corso superiore di cucina di Alma, la prestigiosa scuola internazionale nella



Marianna Ziliati riceve il diploma da Gualtiero Marchesi e dai suoi docenti



Corsi su corsi, dalle basi della cucina al vino, all'intaglio della frutta e verdura per fare degli esempi. «È stato fondamentale poter lavorare e incontrare grandi chef come Chicco Cerea, Bartolini, Mei, Montersino – evidenza -. Certo non bisogna pensare di portare l'alta cucina nel nostro locale, che ha una clientela diversa. È stato importante invece apprendere nozioni e tecniche per gestire la cucina ed utilizzare al meglio i tempi. Un altro aspetto chiave è stato imparare a conoscere le materie prime. Ho letto anche molti libri su questi temi

e mi piace approfondire di volta in volta gli argomenti che mi incuriosiscono di più, costruendo il mio percorso da me».

Mentre mamma Sabi continua a sfornare i piatti della tradizione marchigiana (passatelli asciutti con tartufo bianco di Acqualagna, ad esempio) e non solo (come gli arrosti, i brasati e il filetto o una tagliata che non mancano mai), Andrea si sbizzarrisce col pesce. «Un menù di pesce che potrei proporre in questa stagione? Come antipasto un cestino di pasta sfoglia con baccalà, quindi pasta e fagioli con l'astice e come secondo un guazzetto di calamaretti e code di gamberi col cuscus. Il prezzo? Dai 35 ai 45 euro, vini esclusi».

Da due anni Sabi sta proponendo anche un piatto particolare che Andrea ha voluto chiamare panfocaccia, questo per rilanciare il settore pizzeria. «È una tecnica che ho appreso da Simone Padoan e che mi consente di presentare una specie di pizza gourmet – spiega -. La preparazione della base è abbastanza complessa e, con vari interventi, richiede circa cinque giorni. Viene infornata nel padellino e guarnita con prodotti di qualità di alta cucina. Ecco quindi il panfocaccia alla catalana, al patà negra, alle acciughe dell'Adriatico o al tartufo bianco di Acqualagna, tanto per citare i più richiesti. È una proposta sta incontrando un buon successo».

Ristorante Pizzeria Sabi

via Banzolini Storti, 33 - Chiuduno
tel. 035 838187
www.ristorantesabi.it
chiuso il lunedì sera e il martedì



La Prova

Quattro primi, quattro secondi e una buona lista di contorni. Questo è quanto propone il ristorante pizzeria Sabi di Chiuduno per il menù a prezzo fisso di mezzogiorno. Oltre al servizio attento ed ai tovagliati in stoffa, va sottolineata una certa originalità nell'offerta.

In occasione della nostra visita tra i primi c'erano le farfalle al salmone, i maccheroncini al sugo d'astice, le penne all'amatriciana e la pasta al sugo di salmì di manzo. Tra i secondi, il baccalà alla vicentina con polenta gialla, il bollito misto con salsa verde, la punta ripiena con polenta e il petto di pollo alla griglia.

Undici euro il costo del menù completo, 8,50 euro se si sceglie solo un piatto. Sono compresi vino, acqua e caffè.

Stiamo sul pesce, indicato tra le specialità del locale, e quindi scegliamo i maccheroncini al sugo di astice, il baccalà alla vicentina e gli spinaci lessi.

Tutto per un ottimo rapporto qualità-prezzo.



reggia di Colorno (Parma), del rettore Gualtiero Marchesi. Unica bergamasca della tornata, Marianna Ziliati, 22enne di Castel Rozzone, ha ricevuto il diploma dalle mani del "maestro" nella cerimonia tenuta ad inizio ottobre, dopo dieci mesi intensi, la prima metà dei quali in aula, la seconda agli ordini del tristellato Massimiliano Alajmo a Rubano (Pd). «Dopo il liceo e l'iscrizione all'Università – racconta – la passione per la cucina si è fatta sentire più di tutte, ma ho anche capito che avevo bisogno di un livello di istruzione maggiore ed ho puntato in alto. Non avendo frequentato la scuola alberghiera ho dovuto sostenere

un test d'ammissione e sono stata l'unica del mio gruppo a superarlo, anche se era solo il primo scoglio. Il programma di Alma richiede disciplina e dedizione, in cambio offre una visione completa della professione, compresi pasticceria e vini, e mostra, grazie allo stage, cosa significa davvero lavorare nell'alta cucina». Il diploma le ha già aperto le porte di un altro tristellato, Da Vittorio, «dove avrò la possibilità di confrontarmi anche con il catering», evidenzia soddisfatta. Nel frattempo ha fatto proseliti in famiglia, la sorella si è infatti iscritta al corso di sommelierie di Alma e l'idea di collaborare, in futuro, è già lì.