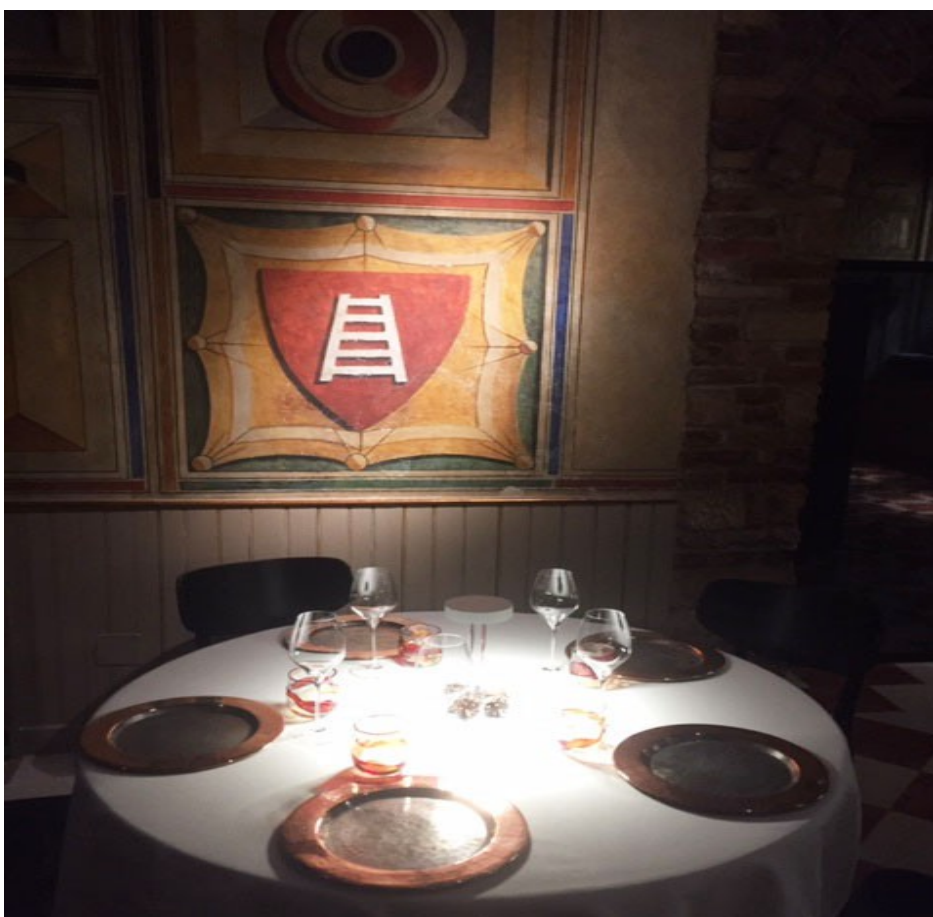




domenica 7 gennaio 2018 12:00

## Il rinascimento dei 12 Apostoli cucina rinnovata nella tradizione

Gestito da Filippo Gioco con lo chef Mauro Buffo



Il nome, 12 Apostoli, non deve trarre in inganno con riferimenti religiosi.

Gli Apostoli in questione non sono quelli citati dai Vangeli, ma bensì i mercanti della ricca Verona del 1750, dominata dagli Scaligeri, che tenevano i dodici banchi più importanti posti nella suggestiva Piazza delle Erbe. Mercanti che si riunivano, per dettare le regole del commercio dell'epoca, in un palazzo a pochi metri dalla piazza. E nelle affrescate sale, oltre

a concludere affari, erano soliti anche pranzare con una scodella di pasta accompagnata da un bicchiere di Valpolicella. Con il tempo lo storico locale è diventato il ristorante simbolo di Verona, gestito negli ultimi 100 anni dalla famiglia Gioco, con il patron- chef Giorgio che ne ha segnato la storia. Il testimone ora è passato al nipote Filippo che, pur continuando nel solco dell'importante eredità di famiglia, ha rinnovato il ristorante nello spirito, negli ambienti di sala e nella cucina affidata allo chef veronese Mauro Buffo.

”Il mio è un progetto di “rinascimento” - afferma Filippo Gioco – che considera il locale storico non un museo, ma il fulcro privilegiato di un percorso di ricerca e di scoperta gastronomica che si fonda sulle solide radici partendo dal fertile territorio veronese per aprirsi ed esplorare le nuove tendenze, cercando di proporre percorsi di cucina italiana e scaligera, con variazioni mai gratuite o condizionate dalle mode”.

In sala, sotto l'attento sguardo di Elisabetta, dominano 12 isole tonde tovagliate in bianco, che si stagliano con eleganza tra gli affreschi tenuti in penombra, grazie alla luce soffusa al centro di ogni tavolo, quasi come ingrediente nel piatto.

In cucina Mauro Buffo (aiutato da Martina, Nicola, Sergio e Francesca) propone un progetto gastronomico a tutto tondo, legato all'armonia tra gli ingredienti e le persone. Nato all'ombra del castello di Soave, Mauro ha iniziato l'esperienza in cucina nella brigata di Fabio Tacchella, per poi trovarsi, appena ventenne, nel cuore della “Nuova grande cucina italiana”, sotto la guida del grande maestro Gualtiero Marchesi, recentemente scomparso. Mauro Buffo approda poi a Padova, nella brigata di Max Alajmo, chef pluristellato delle Calandre, dove acquisisce le indispensabili basi prima di finire in Spagna alla corte del rivoluzionario, Ferran Adrià, dove rimane per quattro intensi anni. Approdato a New York, dopo una fruttuosa esperienza da David Bouley, stimolato da un'ambiente che sente congeniale, Mauro inizia la carriera di chef al Ristorante Falai. Tornato in Italia come executive chef al Vigilius di Lana, completa ora il ritorno alle origini ai 12 Apostoli.

Tre i percorsi di degustazione proposti Mauro Buffo. Il menù “Sostrati” (60 euro), che racconta la gloriosa storia della città attraverso i suoi piatti di riferimento; il menù “Bagliori” (80 euro), una passeggiata nel territorio e nella stagionalità; il menù “Divagazioni” (70 euro) che vuol far riscoprire i paradigmi della cucina italiana. Menù che sono momento di condivisione per l'intera tavola: dalla pasta e fagioli, ai gnocchi sbattuti, dalla tajadea con i fegadini alla classica pearà (salsa, cappello del prete, lingua e cotechino) per chi opta per il Sostrati. Con Bagliori ecco lo spaghetti (salsa di ostrica e lardo), il pescato (al vapore su patata al succo di telline), il piccione (petto e filetto di piccione, resina e scorzanera). Il menu Divagazioni è una carellata sui classici italiani: la pasta (ravioli di capriolo, zucca e vin cotto) il brasato (guancetta di vitello con cavolfiore al cumino), la salsa verde (lumache, bernese al prezzemolo e quinoa), la tagliata (Scottona alla lessina al pepe verde).

In cantina, tra reperti archeologici (strade, pietre e marmi dell'antica Roma), riposano le oltre 200 etichette, selezionate da Niccolò con cura ed entrate nella carta dei vini a multipli di 12, si trova il rifugio dedicato al momento del dolce (zucca al caramello, zabaione con la torta russa) da gustare attorno a un grande tavolo sociale. Il ristorante è chiuso la domenica sera ed il lunedì, sempre consigliata la prenotazione allo 045 596999.

di Donato Sinigaglia