



Ristorante Daü Batti: la ricetta "mito" conservata gelosamente



Il Ristorante Daü Batti è una piccola romantica bomboniera del gusto di Portofino, arredato in legno antico, ricco di quadri marinari, suppellettili a tema e piatti decorati.

20 coperti dentro, per altrettanti fuori nella bella stagione, Daü Batti ci arrivate seguendo la via che porta nella piazzetta più famosa del mondo, in una viuzza immerso tra le casette che furono una volta quelle dei marinai del posto vicino al Teatrino. **Giancarlo Foppiano** appassionato di vini, professionista sommelier Fisar, lo ha rilevato 33 anni fa dal vecchio Batti, che lo ha reso famoso per i suoi "Scampi alla Batti". In questo prezioso locale, frequentato da sempre dalla gente che "conta", l'atmosfera invoglia soprattutto per l'intimità del posto.

Clienci appassionati godono delle prelibatezze dei piatti rigorosamente del pescato, indossando al collo un tovagliolo personalizzato del locale, seduti su sedie di stile antico in paglia, ai tavoli imbanditi di tovaglie tradizional-chic bianche o a quadretti, bianchi e rossi.

La cena qui si arricchisce di fascino e l'ambiente assume l'aspetto ancor più romantico e suggestivo grazie alle luci soffuse e ai lumi di candele su ogni tavolo.

Antipasti di pesce fresco con acciughe marinate, pesce spada affettato come prosciutto, cozze calde in guazzetto, tanto per iniziare.

I primi: tagliolini con pesto della casa, fagiolini e patate, spaghetti al pomodoro, leggermente piccanti con olive... E poi il piatto mito del locale che tutti vorrebbero avere sotto casa: gli "Scampi alla Batti", resi ancor



Ristorante Daü Batti
Vico Nuovo, 17
16034 Portofino
Tel. 0185 269379

più attesi per il segreto della sua ricetta custodita gelosamente.

Quanto di più buono sia possibile gustare a Portofino! Scampi che vorresti non finissero mai. Che si fanno mangiare con le mani, immersi in un guazzetto da urlo.

Sembrano cucinati nella salsa di qualche arrosto, sembra che negli ingredienti oltre il vino ci sia anche del liquore, del limone... cos'altro non so. Quel che so per certo è che sono la tecnica di cottura ed i suoi ingredienti che li rendono veramente speciali e degni della leggenda che ha ormai varcato i confini nazionali. Godetevi in tutta calma.

Assaporatene ogni loro pezzo. Intingete le carni nel guazzetto e vi sentirete in pace col mondo.

L'artefice di questo successo, oltre l'intuizione geniale di Gian-

carlo Foppiano di mantenerne la ricetta originale, è dello chef Mario Giovinazzo originario della Basilicata, autodidatta, da vent'anni ai fornelli della cucina di Daü Batti capace di interpretarla a meraviglia.

Oltre che cucinare il resto del menu fondato da ciò che il mercato quotidianamente propone.

Come si conviene ad un locale di un associato Fisar che più di trent'anni fu uno dei primi a diplomarsi al corso, il ristorante Daü Batti dispone di interessanti etichette di vino selezionate con cura.

Molti gli stranieri, con champagne innanzitutto, ma anche molti rossi, a differenza di quanto ci si aspetterebbe in abbinamento a questa cucina.

Giancarlo Foppiano taglia corto: gli stranieri, la maggior parte del pubblico che frequenta il mio ristorante, mi chiede i rossi. A domanda, risposta!