

*Piesse: Il fumo e l'arrosto - QT n. 9, ottobre 2010*

## **Dalla cantina alla cucina**

di **Adelio Vecchini**

Non mi si dia dello sciacallo se approfitto della visibilità triste delle nostre cantine per parlar dei loro deschi. Per anni ne son stati il vanto: belle vetrine in pieno centro (Scrigno del Duomo-Cavit); suggestive dimore di campagna (Locanda Margon-Lunelli); rustici masi in vetro e acciaio (Maso Franch-La Vis). E se ai Lunelli nulla si può imputare (è roba loro); per le sociali la storia è diversa, perché se a fine mese mancano gli stipendi e a fine anno i dividendi, i primi a scricchiolare sono gli extra. È con il sottofondo di questo scricchiolio che ci siamo seduti a Maso Franch. La bella giornata esaltava l'ampio spazio esterno a scapito un po' della sala che appariva leggermente fredda nelle tinte e negli arredi. Gentile il personale, non affettato, anche se troppo mnemonico e poco umano nella descrizione delle portate. Leggendo il menù si ha la sensazione che nei piatti ci sia spesso un ingrediente di troppo, come se per convincere non bastasse la materia e la preparazione ma servisse sempre una forte strutturazione. All'assaggio questa perplessità resta. Tutti piatti buoni e ben presentati, ma da una stella Michelin ti aspetti perfezione. Le linguine alle verdure sono buone, va bene anche il letto di rapa rossa, ok il pezzo di formaggio stagionato, ma perché anche un bricchetto con lo stesso fuso? Per irrorare la pasta, certo, ma allora perché il pezzo? Per giocare, va bene. Ma se questo avviene in tutti i piatti il dubbio è che non sia un gioco ma una misura tampone per i piatti non risolti. Ci sono anche due menù a degustazione, uno a 35 e uno a 45 euro e a costo di sparigliare le carte diciamo che uno Stellato Michelin che ha questi prezzi una visita la merita comunque sempre!

**Maso Franch**, Località Maso Franch 2, 38030 Givo, tel. 0461 245533, Chiuso il martedì.