

TAVOLA

Aperitivo al Victum Café di piazza Tricolore



Come e dove

PIAZZA TRICOLORE 4
Victum Café, all'angolo
con viale Premuda
telefono 0276023263,
aperto tutti i giorni
dalle 7 alle 22

ECCELLENZE E PICCOLI PRODUTTORI ECCO IL VICTUM

UN LOCALE **INFORMALE E CHIARO** CON ARREDI
IN LEGNO E PELLE, PERFETTO (E BUONO)
AD OGNI ORA, DALLA COLAZIONE ALL'APERITIVO
di **Mariella Tanzarella**

Gli ingredienti prima di tutto. La ricerca delle eccellenze, l'attenzione ai metodi di produzione, al territorio, alle quantità. La scelta maniacale di quel che di meglio sanno offrire i produttori, piccoli e piccolissimi. Un modo di vedere le cose (quelle che ruotano attorno al cibo, ma non solo) che unisce Gianni e Met, uno sardo, l'altro toscano-egiziano, soci in una nuova impresa. Victum Café è un luogo informale, chiaro, arredato con legno e pelle. In piedi, seduti, in orario canonico di colazione, pranzo o cena, oppure fuori orario. In ogni caso, si gusta il meglio. La burrata di Gioia del Colle o il

pane che arriva tutti i giorni da Altamura, fatto con il metodo tradizionale: lievitazione naturale, cottura in forno a legna; un'ottima cotognata che viene dal Bresciano o una mortadella speciale, fatta "al Nord", ma non svelano dove; la mozzarella di bufala campana, ma di due zone diverse, con diverse caratteristiche organolettiche; un taleggio della Valsassina a pasta cruda o uno speck altoatesino, e poi il riso, la pasta, l'olio (toscano, raccolta a mano, spremitura a freddo nella fattoria di raccolta, produzione limitata e anticipata per una qualità superiore e acidità bassissima). Tutto ha una storia particolare, tutto è delizioso. Anche la cucina fa la sua parte, preparando poche cose, ma davvero buone: magari un risotto al formaggio e speck, o gnocchi alla fonduta di gorgonzola e pistacchi, tagliata di manzetta con gemme di sale grosso alle erbe aromatiche, penne di Gragnano alla sorrentina. Nel banco refrigerato sono allineati salumi, formaggi e preparazioni che variano ogni giorno. I vini sono scelti tra quelli di nicchia, vedi i particolari Vermentini di Gallura, e molti sono biologici e senza solfiti. Anche la miscela per il caffè è accuratamente selezionata, come le brioche (sempre e solo fresche). È in programma l'estensione dell'orario fino a mezzanotte. ●