

NADIA SANTINI

Ristorante "**dal Pescatore**"

Località Runate - 46013 Canneto sull'Oglio -
Mantova - Italia - tel.+39.0376.723001 - fax +39.0376.70304



Notre histoire commence en 1925 lorsque notre grand-père Antonio acquit la maison du pêcheur, une baraque construite à l'aide de bambous palustres et de quelques briques sur les bords d'un petit lac actuellement inclus dans le **Parc de l'Oglio Sud**.

En 1926, mon grand-père épousa Teresa et ils commencèrent ensemble leur aventure; mon grand-père pêchait et ma grand-mère cuisinait le poisson et quelques autres plats en suivant les recettes de la tradition locale.

En 1927 naquit mon père Giovanni qui contribua à la vie de la petite auberge de campagne dès son enfance en tant que vendeur de poisson. En 1952 Giovanni épousa Bruna qui prit place aux côtés de Teresa à la cuisine, les années et les exigences changeaient; on commença à préparer les tables avec des nappes blanches et des serviettes en tissu. L'auberge était "Vino e pesce".

En 1960, le nom devint "dal Pescatore".

En 1974, j'épousais Nadia et notre aventure commença par un voyage de noce en France pour comprendre les philosophies des petites et des grandes maisons de restauration.

Au retour, nous changions l'organisation du local et nous écrivions sur les cartes:

"C'est dans le respect de la tradition que nous présentons notre cuisine, en espérant vous faire connaître, l'âme généreuse et vive de notre terre". Nous étions en 1974.

« Chaque moment libre, vacances comprises, souvent en emmenant avec nous également Giovanni et Alberto, nous l'avons utilisé pour voyager, connaître, comprendre, étudier les cuisines, us et coutumes d'autres régions et d'autres pays afin de déterminer le parcours à suivre dans la recherche de notre style de cuisine.

Le restaurant est un parfait équilibre entre soi-même, sa cuisine, ses hôtes, le tout dans un accord magique. De la table nos hôtes espèrent émotion et plaisir, rigueur et caractère, sérénité, charme et courtoisie, sans oublier l'aspect salubre, auquel nous sommes tous très attentifs.

Tout en tenant compte des principes de la tradition, on s'aperçoit que les exigences alimentaires et nutritives changent et que celui qui cuisine et reçoit des hôtes doit absolument en tenir compte. »

La philosophie

Atteindre un équilibre entre tradition et innovation.

La recherche continue de la qualité et le lien avec le terroir sont fondamentaux sans pour autant négliger la créativité.

Les plats

A mesure que le temps passe, on va de plus en plus vers une synthèse d'organisation: la cuisine que "dal Pescatore" propose maintenant trouve son origine dans la façon de cuisiner de la mère d'Antonio pour arriver à la nouvelle sensibilité culinaire de sa femme Nadia. Elle conserve un lien fort avec la tradition, mais elle est en mesure de s'en rendre autonome, pour ne pas stagner dans une sorte de fixité éternelle et inopportune, et ainsi atteindre au contraire des équilibres originaux et des harmonies. Les plats cuisinés chez "dal Pescatore" proviennent généralement de la tradition de famille ou de renseignements recueillis oralement sur le territoire; les recettes sont presque toujours adaptées aux goûts actuels: les "tortelli" de citrouille sont maintenant accommodés avec moins de beurre et moins de parmesan pour pouvoir apprécier au mieux tous les éléments qui composent le plat et pour en respecter les saveurs qui redeviennent nettes, pures et linéaires. A l'époque à laquelle nous vivons, on prête une grande attention à la nourriture du point de vue diététique, la cuisine traditionnelle s'adapte donc aux nouveaux modes de nutrition et aux nouveaux modes de vie qui influencent les recettes d'une façon subtile mais précise, sans les dénaturer.