



**GIANNI FONTANA**

**GIUSI TIGOLI**

# **IL NOSTRO VOLO**

35 anni in cucina oltre lo stormo

La storia della Trattoria il Gabbiano  
Settantacinque ricette con foto





**GIANNI FONTANA**

**GIUSI TIGOLI**

# **IL NOSTRO VOLO**

35 anni in cucina oltre lo stormo

La storia della Trattoria il Gabbiano  
Settantacinque ricette con foto

© TRATTORIA IL GABBIANO

PRIMA EDIZIONE – SETTEMBRE 2018

Tutti i diritti riservati

La foto di copertina è di Dennis Barbieri

I disegni sono opera di Mattia Cangiati

# INDICE

PREFAZIONE.....	7
di VALENTINA VERCELLI	
INTRODUZIONE.....	13
di ANDREA FONTANA	
LA FILOSOFIA DEL GABBIANO.....	17
di GIANNI FONTANA	
ANTIPASTI.....	23
PRIMI PIATTI.....	71
SECONDI PIATTI.....	119
DESSERT.....	181
APPENDICE.....	209
IL NOSTRO IMPEGNO.....	229
di STEFANIA FONTANA	



## PREFAZIONE

di VALENTINA VERCELLI

La prima volta che mi sono messa in macchina per raggiungere la Trattoria il Gabbiano è stato per lavoro e mi sembrava di non arrivare mai.

Da Milano, è al contempo vicinissima e lontanissima, dipende dallo stato d'animo del guidatore e il mio non era tra i più entusiasti. Conoscevo Andrea Fontana da poco e dovevo trovarmi, insieme ad altri degustatori, per affrontare l'assaggio di centinaia di vini lombardi per la guida Slow Wine.

È stato un viaggio nella Pianura Padana d'estate, tra strade dritte e noiose, argini, paesini insignificanti, deturpati dalle case dei geometri. Non avevo ancora finito di apprezzare la bellezza quieta del santuario di Castelleone, che si incontra durante il percorso, o l'imponenza del torrione medioevale al centro dello stesso abitato, che la piazza di Corte de' Cortesi mi colpì da subito.

Smisurata, con la chiesa da una parte e la scritta fascista a inneggiare all'agricoltura dall'altra, mi ha catapultato in un'era lontana anni luce da Milano e mi sembrava che da un momento all'altro potessero spuntare Peppone e Don Camillo, a testimoniare un'Italia che ho visto solo nei film.

In centro alla piazza, la trattoria e poi nient'altro, neppure il segnale della Tim!

Di giorno, in quella piazza, c'è una luce violenta, che invita a cercare un riparo. Sarà anche per questo che appena varcata la soglia della trattoria mi sono sentita accolta da una penombra fresca, prima ancora che dal sorriso di Giusi e Gianni Fontana.

Da quel momento è iniziato un incantesimo, che si rinnova a ogni mio viaggio a Corte de' Cortesi e ogni volta l'incantesimo cresce un po'.

Perché, nel mentre, Andrea ed io siamo diventati amici; nel frattempo, lui si è sposato con Elena e sono nati prima Alice e poi Marco. Così la Trattoria Il Gabbiano è diventata anche un po' casa, perché quando la raggiungo mi fermo a dormire in quella che era la camera di Andrea ragazzino, e ogni volta cerco di arrivare un po' prima del dovuto e di partire un po' dopo il necessario. Certo, per lavorare, certo, per passare un po' di tempo insieme, ma anche per avere più pasti a disposizione.

Perché, nel corso degli anni, i piatti del Gabbiano che non posso mancare di riassaggiare sono aumentati. Elena ha da poco preso in cucina il posto di papà Gianni e di mamma Giusi e le nuove ricette si sono sommate a quelle ormai classiche, tanto che durante il mio ultimo soggiorno non ho avuto altra scelta, se non quella di ordinare tre secondi durante la stessa cena (sì, al Gabbiano si mangia benissimo e le pietanze sono preparate con cura e coscienza, motivo per cui, anche in quell'occasione degna di Obelix, la mia digestione è stata perfetta).

Il piatto che rimane, anno dopo anno, in cima alla lista delle mie preferenze è la scaloppa di foie gras con mostarda casalinga: un po' scherzando, ma anche un po' no, chiedo sempre ad Andrea se ci sono scaloppe in abbondanza, perché una volta le aveva finite, o meglio, le avevo finite io, ordinandole a pranzo e a cena per tre giorni di fila.

Quel che mi piace della scaloppa, a parte la scaloppa ovviamente, è la presentazione del piatto e l'accompagnamento con la mostarda casalinga, così tipica della zona e ben fatta.

Al Gabbiano la vendono anche in vaso e la tentazione di



portarla a casa è sempre stata forte, ma non l'ho mai fatto, perché penso che ci siano cose e sapori che devono appartenere solo a un determinato posto. Bisogna tornare nello stesso luogo perché la magia continui a funzionare.

È il caso anche delle focaccine che fa Stefania, la sorella di Andrea, e che mangiamo sempre, insieme al culatello di Spigaroli, a fine mattinata, quando l'assaggio dei vini inizia a essere difficoltoso e diventa indispensabile aiutare il palato (e lo stomaco) con qualcosa di buono.

Un piatto che è entrato tra quelli del cuore più di recente, invece, è la coscia d'oca a 75 gradi con castagne. Sarà perché abbiamo fatto da cavie assaggiando varie cosce per stabilire quale fosse la cottura migliore, sarà perché eravamo tutti seriamente prevenuti sul fatto che l'oca potesse minare seriamente la nostra passione per la Faraona 1983, il capolavoro di mamma Giusi, fatto sta che non manco mai di riconsegnare in cucina il piatto con un osso talmente spolpato che sembra quello di un cartone animato.

Molto di recente, ho scoperto anche la bontà dei ravioli di zucca, da una ricetta di papà Gianni, che inspiegabilmente Andrea mi ha tenuto nascosti per tutti questi anni. È stato durante una trasferta del Gabbiano, ovvero quando obblighiamo Andrea a raggiungerci in qualche degustazione in giro per l'Italia, carico di borse frigo stracolme di ogni genere di conforto: non avete idea di quanto possa essere d'aiuto un piatto cucinato con amore, dopo l'assaggio di un centinaio di vini.

E poi, ovviamente, c'è proprio il capitolo vini, quello che ha fatto scattare la nostra amicizia. Insieme ad Andrea ne degustiamo ogni anno centinaia. I nostri migliori assaggi diventano i vini premiati dalla guida più bella e importante d'Italia,

molti vengono segnalati da me sulla rivista per cui scrivo e molti finiscono nella carta di Andrea, abbinati alla perfezione con i piatti della sua cucina.

Anche in questo caso, c'è dietro un grande lavoro, una grande competenza e, soprattutto, una grande passione, che fa sembrare facile tutto quel che avviene dietro le quinte.

Ma mi rendo di avere scritto troppo, per dire una cosa molto semplice: non c'è stella o nome di chef blasonato che tengano, quando un ristorante è gestito da una famiglia che accoglie tutti come a casa.

Batsi, 08/08/18

Valentina Vercelli

giornalista enogastronomica

La Cucina Italiana





# INTRODUZIONE

di ANDREA FONTANA

Era la primavera del 1983, la mia famiglia (papà, mamma, mia sorella Stefania, mio fratello Alessandro e io, il più piccolo, otto anni appena compiuti) abitava al sesto e ultimo piano di un palazzo vicino alla piazza centrale di Cantù, in provincia di Como.

Una sera calda e umida, dopo aver cenato, mio papà convoca una “riunione di famiglia”.

Mai fatto fino ad allora, mai fatto dopo di allora.

“Che ne dite se ci trasferissimo a vivere nel paese dei nonni? - esordisce – ci hanno proposto di gestire il Bar Centrale.”

I miei ricordi di quella riunione sono vaghi, so solamente che io dissi: “Che bello, così posso mangiare tutte le caramelle che voglio!” e che alla fine la decisione venne presa, e ci trasferimmo.

Mio papà, che allora faceva il rappresentante, aveva già condotto un bar in passato, assieme a suo papà e sua sorella, cosa che io naturalmente all’epoca non sapevo.

Mia mamma, dal canto suo, oltre ad essere originaria del paese dove ci saremmo trasferiti (i nonni in questione erano i suoi genitori), aveva anche lei in passato lavorato in un bar.

Il paese era quello dove passavamo tutte le estati in vacanza e molti fine settimana durante il resto dell’anno.

Mi piaceva: mi piaceva la libertà che un minuscolo paese di campagna lasciava ad un bambino di otto anni; mi piaceva il profumo di stalla che aleggiava nell’aria; mi piaceva sgranare il mais a mano e tuffarmici nei mucchi, nuotando come fossi in piscina; mi piaceva giocare a pallone nell’aia della cascina e

correre nei campi arati da mio nonno.

Naturalmente le cose non andarono come pensavo, e non mangiai mai tutte le caramelle che avrei voluto.

Ma il percorso lavorativo, professionale e personale che ho compiuto in questi 35 anni, accompagnando i miei genitori nella loro esperienza di ristoratori, è stato intenso, stimolante, gratificante.

Sono contento che abbiano deciso di raccontarlo in questo libro, e sono contento di aver potuto dare una mano a realizzarlo.

Buona lettura e buon appetito.

Corte de' Cortesi, 17/05/18

Andrea Fontana

titolare e sommelier

Trattoria il Gabbiano