

GOURMET

A cura della Sommelier Antonietta Mazzeo

# Quando la fantasia decanta il palato

*" . . . è l'ampio, eterno respiro del fiume che pulisce l'aria". ... anche se il Po sorge sul Monviso, "Il Po, l'unico fiume rispettabile che esista in Italia, comincia a Piacenza", perché lì inizia ... il Mondo Piccolo . . . "*

Ristorante, Po, Piacenza, se uniamo questi tre elementi subito ci sentiamo inebriati da paesaggi unici, da una storia millenaria, da tradizioni antiche e da sapori genuini, coppa, salame e pancetta, grana padano, provolone e cacio del Po, i celebri pisarei e fasò, i marubini di provenienza cremonese, gli stracotti, il pesce del Grande Fiume, la frutta antica e tantissime altre delizie per il palato, certo il Ristorante Po è la certezza di tutto questo.

Ma se pensate che tutto ciò sia stato completamente appagante per i nostri sensi gastronomici, resterete stupiti quando lo Chef Michela vi prenderà per mano e vi regalerà, in un susseguirsi di sfiziosi accostamenti di sapori il privilegio di vivere una esperienza gustativa nuova e sorprendente, i piatti della tradizione si incontrano con il pesce di mare e con i colori e i sapori della vera cucina sarda proposta nel rispetto degli ingredienti originali, di freschezza e qualità garantite. Le presentazioni, coniugano sapientemente sapori e colori, in una inequivocabile rappresenta-



*È per virtù che vorrei decantare il vo  
perché per amor del cibo h  
Ma se con il cuor vor  
è solo gustando che mi potrete ap  
Mic*

## Giovannino Guareschi (1948)

zione del carattere di Michela, semplice, solare, di una sarda verace.

Quando assaggi i suoi piatti, ti scatta qualcosa dentro. Un ricordo ancestrale fatto di sapori netti, puliti, gustosi, la semplicità che si fa arte.

*" .... Credo che prima si mangi con gli occhi, poi si assaggi. La presentazione naturalmente è molto importante. Mi piace fantasticare, abbellire il piatto cercando di renderlo più bello possibile, aggiungendo una foglia di menta oppure di basilico, o magari un fiore ... "*

Michela Oppo è giovane, brava da morire, e con una fantasia da fare invidia ad un artista. Appare inizialmente timida, ma poi la vedi muoversi in cucina e resti incantato. Piccola, dinamica, gli occhi vivi e la battuta sempre pronta. Una vita, la sua, che coniuga passione per il lavoro e amore per le persone più care. Nelle sue parole si scorgono umiltà ed energia da vendere, assieme ad

una passione e ad un fervido amore per il suo lavoro. Ha ancora tanta voglia di crescere e di apprendere. Vive di emozioni, ingredienti essenziali con cui arricchisce le sue ricette e sensazioni importanti per chi gusta i suoi piatti. Ma dietro una "grande donna" non può che esserci un "grande uomo", ed ecco che Michela ci parla dell'altra "metà", del suo successo .... Marino, "padrone" della sala, sempre perfetto e rassicurante, con cui i clienti sono sempre a loro agio, abbina con competenza, i piatti di Michela, valorizzandoli con un'ampia scelta di vini, con etichette locali e nazionali.

*" ..... Ho però la grande fortuna di avere al mio fianco un uomo straordinario, che sa quando è il momento di richiamarmi all'ordine e farmi notare che sto andando sopra le righe e quando invece deve allentare le briglie e lasciarmi i miei spazi .... "*

Grazie Michela, per lo spirito e per la fantasia, per la passione e per la dedizione, per come interpreti il tuo fantastico mestiere!

**Ristorante Po - Via Nino Bixio 6 - Piacenza  
tel. 0523 321680  
email: info@ristorantepo.it  
E' gradita la prenotazione  
Chiuso la domenica**



Aragosta nera di Alghero in