

# Dal Pescatore SANTINI

UN TRE STELLE MICHELIN DA GUINNESS!

di Stefania buscaglia



---

*Dal oltre 90 anni accoglie i propri ospiti nel nome di un'impeccabile ospitalità e del culto della classicità gastronomica. È Dal Pescatore Santini, ristorante tristellato italiano da record!*

*A 3 Michelin Star from Guinness! For over 90 years, it has welcomed its guests in the name of impeccable hospitality and the cult of gastronomic classicism. It's Dal Pescatore Santini, a record-breaking Italian three-star restaurant!*





A Runate, delizioso borgo con meno di una cinquantina di abitanti a Canneto sull'Oglio - piccolo comune tra le province di Cremona e Mantova - si trova un luogo magico ubicato all'interno di una riserva naturale. Una perla, in cui è facile riconoscere un'elegante villa di campagna circondata da verdi giardini dai quali è facile scorgere gli interni caratterizzati da raffinati salotti e da una calda atmosfera famigliare.

Un luogo tra i più celebri della ristorazione italiana, conosciuto in tutto il mondo come Dal Pescatore, ristorante di proprietà della famiglia Santini, le cui origini risalgono approssimativamente a un secolo addietro.

Era infatti il 1926 quando i coniugi Santini sceglievano di aprire una semplice osteria in cui cucinare con approccio casalingo i prodotti della terra e i pesci pescati nel vicino fiume Oglio. Una tradizione famigliare trasmessa di generazione in generazione che, evolvendosi naturalmente nel tempo, ci consegna un ristorante speciale, universalmente considerato come modello esemplare di ristorazione e ospitalità familiare e che, dal 1970 - con la gestione dei leggendari Antonio Santini e della moglie Nadia - inizia a inanellare una serie di riconoscimenti prestigiosi: nel 1982 il ristorante Dal Pescatore ottiene la prima Stella Michelin e nel giro di soli sei anni, conquista la seconda. Nel 1996 la Guida Michelin assegna il terzo macaron e in questo modo Nadia Santini diviene la prima e unica chef donna trisstellata in Italia. Un successo sigillato dall'elezione nel 2013 a "Miglior Chef Donna al Mondo" per la prestigiosa The World's 50 Best Restaurants.

Un curriculum da record che riconosce al ristorante Dal Pescatore un ruolo da leader tra i dieci ristoranti Tre Stelle Michelin in Italia, con i suoi 38 anni in guida, di cui 24 con il riconoscimento delle tre stelle.

Un primato da Guinness che prosegue con la quarta generazione della famiglia Santini che individua in Giovanni e Aberto i custodi di una tradizione capace di rinnovarsi, senza mai sradicarsi dalla propria storia e dal proprio territorio. Da diversi anni, infatti, Antonio e Nadia Santini coordinano rispettivamente sala e cucina con al proprio fianco i figli Alberto e Giovanni ai quali, progressivamente viene affidata una crescente responsabilità.

Una responsabilità e una fiducia ben riposte, che confermano quanto il "modello Santini" rappresenti la scelta vincente, immune a mode o a tendenze passeggere, ma attenta alla possibilità di evolvere la propria classicità. Una classicità che non deve trarre in inganno e che nulla ha a che vedere con staticità e immobilismo.

Le ricette della cucina vengono infatti continuamente rinnovate e la presenza sempre più primaria di Giovanni (laureato in Scienze e tecnologie Alimentari) al fianco di mamma Nadia - apporta quel tocco di crescente leggerezza e freschezza nei piatti, davvero inimitabile. Discorso analogo per la Sala, in cui la visione di Alberto contribuisce a una crescente ricerca di eccellenza nel modello di ospitalità e nella strutturazione di una Cantina che teme davvero pochi paragoni.

Il menù, in continua oscillazione tra tradizione e innovazione, ripropone con continuità l'elemento della leggerezza. Assolutamente imperdibili le paste ripiene, ben cinque in carta, preparate espresse a ogni esigenza e comanda: dagli storici Agnoli in brodo, agli epici Tortelli di Zucca, il cui assaggio richiama da decenni i più esigenti gourmet, da ogni parte del mondo.

La cura dei dettagli è evidente anche nei secondi, preparati con perfezione millimetrica e presentati in un susseguirsi di emozioni: dall'eccellente Foie gras con salsa al passito, servito con frutto della passione e pesche, alle burrose e golosissime Coscette di rana gratinate alle erbe fini (le più buone d'Italia!).

Piatti dalla qualità inenarrabile che confermano come il successo di questo luogo speciale dipenda dalla capacità della famiglia Santini di interpretare il proprio lavoro come l'essenza della vita stessa, in cui i ritmi e le consuetudini familiari si mescolano armonicamente con la propria professione: è questa la ragione per cui, sedersi a tavola Dal Pescatore equivale a sentirsi parte di un progetto di vita: quella di Antonio, Nadia, Giovanni e Alberto, la famiglia della ristorazione che il mondo ci invidia.





Photo credits © Lucio Elio

**Eng.**

*In Runate, a delightful village with less than fifty inhabitants in Canneto sull'Oglio - a small town between the provinces of Cremona and Mantua - there is a magical place located within a nature reserve. A pearl, in which it's easy to recognize an elegant country villa surrounded by green gardens from which it's easy to see the interiors characterized by refined lounges and a warm family atmosphere. A place among the most famous of Italian catering, known worldwide as Dal Pescatore, a restaurant owned by the Santini family, whose origins date back approximately to a century ago. In fact, it was 1926 when the Santini couple chose to open a simple tavern where to cook the products of the land and the fish caught in the nearby Oglio river with a home-based approach. A family tradition handed down from generation to generation which, evolving naturally over time, gives us a special restaurant, universally considered as an exemplary model of catering and family hospitality and which, since 1970 - with the management of the legendary Antonio Santini and his wife Nadia - begins to ring a series of prestigious awards: in 1982 Dal Pescatore restaurant obtained the first Michelin star and in just six years, it conquered the second. In 1996 the Michelin Guide assigned the third macaron and in this way Nadia Santini became the first and only three-starred female chef in Italy. A successful success since the election in 2013 as "Best Female Chef in the World" for the prestigious The World's 50 Best Restaurants. A record-breaking curriculum that recognizes the Dal Pescatore restaurant as a leader among the ten Michelin Three Star restaurants in Italy, with its 38 years in the guide, including 24 with the recognition of the three stars. A Guinness record that continues with the fourth generation of the Santini family that identifies Giovanni and Alberto as the custodians of a tradition capable of renewing itself, without ever eradicating itself from its own history and territory. For several years, in fact, Antonio and Nadia Santini have coordinated the dining room and kitchen respectively with*

*their children Alberto and Giovanni to whom they are gradually entrusted with increasing responsibility. A responsibility and trust well placed, which confirm how much the "Santini model" represents the winning choice, immune to fads or passing trends, but attentive to the possibility of evolving its own classicism. A classicism that must not be misleading and that has nothing to do with static and immobility. The recipes of the kitchen are in fact continuously renewed and the increasingly primary presence of Giovanni (graduate in Food Science and Technology) alongside his mother Nadia - brings that touch of increasing lightness and freshness to the dishes, truly inimitable. A similar discourse for the Sala, in which Alberto's vision contributes to a growing search for excellence in the hospitality model and in the structuring of a winery that fears very few comparisons.*

*The menu, constantly oscillating between tradition and innovation, continually proposes the element of lightness. Absolutely unmissable stuffed pastas, five in paper, prepared express to every need and command: from the historical Agnoli in brodo, to the epic Tortelli di Zucca, whose taste has for decades attracted the most demanding gourmets, from all the world.*

*The attention to detail is also evident in the latter, prepared with millimeter perfection and presented in a succession of emotions: from the excellent Foie gras with passito sauce, served with passion fruit and peaches, to the buttery and delicious greedy frog legs with herbs purposes (the best in Italy!). Dishes of unspeakable quality that confirm how the success of this special place depends on the Santini family's ability to interpret their work as the essence of life itself, in which the family rhythms and customs are harmoniously mixed with their profession: this is this the reason why, sitting at the Dal Pescatore table is equivalent to feeling part of a life project: that of Antonio, Nadia, Giovanni and Alberto, the family of restaurants that the world envies us.*