



1- Costumi, maniere ed eloquio forbito del primo Ottocento per il personale del Kafé Puškin'.  
 2- Abiti stile *bergère* ispirati alla Francia del '700 per le cameriere del Turandot. 3- La sala del Manon.  
 4- Un numero del gettonatissimo show dello Jar'. 5- Il ritratto di Oblomov', l'immortale personaggio di Gončarov, nella sala dell'Oblomov' na Presne. 6- Come in un'izba ucraina allo Sinok. 7- Un elaborato *zakysk* (antipasto) al Dubovjy Zal CDL. 8- Danza del ventre all'Uzbekistan.  
 9- I tavoli dell'armeno Noev Kovčeg. 10- Artistica presentazione di verdure al georgiano Tiflis'.

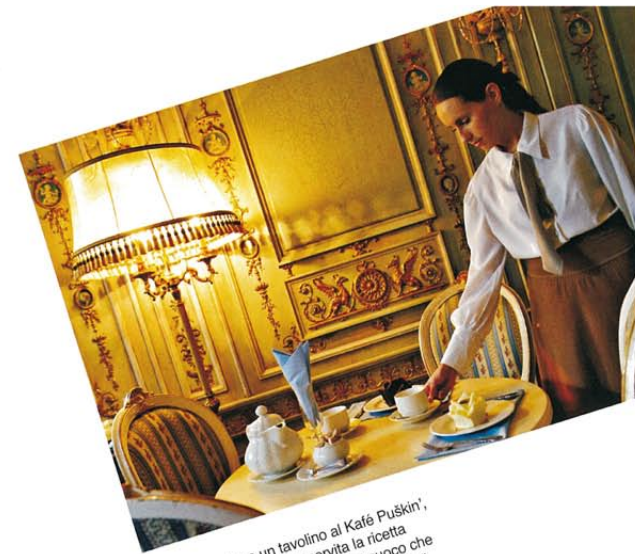
Mosca

# A CENA DAGLI Zar

QUELLI DI IERI, CHE BANCHETTAVANO A CAVIALE, E QUELLI DI OGGI, I NUOVI RICCHI ABITUATI AL LUSSO PIÙ SFRENATO. TRA ATMOSFERE OTTOCENTESCHE E SAPORI DELL'EX URSS, VIAGGIO GASTRONOMICO NELLA CAPITALE PIÙ TRASFORMISTA D'EUROPA

TESTO DI CLAUDIA SUGLIANO - FOTOGRAFIE DI ANDREA PISTOLESI





A sinistra e sopra: la Zal Biblioteka e un tavolino al Kafé Puškin', il più celebre ristorante di Mosca. Qui viene servita la ricetta originale (1895) dell'insalata Oliv'e (ossia Olivier, dal cuoco che l'avrebbe ideata); è quella che noi chiamiamo "insalata russa". Sotto, a sinistra: il Manon; a destra: uno degli straordinari interni del Turandot. Qui lo chef Alan Yau propone piatti fusion ma anche ricette russe ripensate, come il barabul'ka (pesciolino simile all'acciuga) in mousse di luccioperca con concassée di pomodori.

**F**acendo un viaggio gastronomico a Mosca, ombelico dell'impero zarista prima e di quello sovietico poi, oggi fra le città più *glamour* del mondo, si desidera gustare qualcosa che trasmetta il sapore di quelle epoche ormai lontane e corrisponda al nostro immaginario, nutrito di memorabili pagine di letteratura, di film in costume, di una ricchissima iconografia.

E la capitale russa, luogo trasformista ed eclettico per eccellenza, riesce sempre a stupire: dove, solo trent'anni fa, alle nove di sera i pochi ristoranti non accettavano più clienti, ora si può banchettare

ventiquattr'ore su ventiquattro, e c'è solo l'imbarazzo della scelta. E se le mode – dai fast food ai *sushi bar*, alla cucina *tex-mex* – imperverano, soprattutto tra i giovani e gli oligarchi, non per questo la tradizione è dimenticata e, come dimostreremo in questo viaggio gastronomico un po' nostalgico, si attesta ai più alti livelli di qualità.

Legata com'è a un territorio vastissimo e difficile dal punto di vista climatico, la cucina russa riesce a elaborare al meglio le materie prime di cui dispone (alcune eccellenti, come il caviale, lo storione, il granchio della Kamčatka). Ad essa, povera, ma fantasiosa (con qualche influenza francese) e calorica, si

accosta la tradizione delle terre che hanno costituito il mosaico dell'Urss, soprattutto quelle ucraina, caucasica e uzbeka, i cui piatti sono ormai inscindibili dalla gastronomia della madre Russia: nell'ex Unione Sovietica la coesistenza di popoli diversissimi aveva creato una "cucina etnica" ben prima che il termine divenisse di moda.

A Mosca non si trovano locali dalla lunghissima storia: qui tutto nasce e si brucia in fretta. Ha festeggiato nel 2008 il suo primo decennale il Kafé Puškin', il ristorante più famoso della capitale, imprescindibile per chi voglia gustare l'autentica cucina russa, rivisitata in uno spirito moder-





## Giro culinario della Russia in 10 indirizzi

### 1. JAR'

Leningradskij prospekt 32/2, tel. 007-495-9602004; [www.sovietsky.ru](http://www.sovietsky.ru) Metrò: Belorusskaja, Dinamo. Orari: tutti i giorni dalle 12 fino all'ultimo cliente. Ore 21 show (1.000 rubli, 23 euro, a persona). Conto medio: 3.500 rubli (78 euro), vini esclusi (come per tutti i prezzi qui citati. Attenzione: il costo delle bevande, carissime in Russia, incide pesantemente sulla spesa finale).

### 2. MANON

Ulica 1905 Goda 2, tel. 007-495-6518100; [www.manon-club.ru](http://www.manon-club.ru) Metrò: Ulica 1905 Goda. Orari: tutti i giorni 12-ultimo cliente. Menù a partire da 2.500 rubli (58 euro).

### 3. ŠINOK

Ulica 1905 Goda 2, tel. 007-495-6518101; [www.shinok.ru](http://www.shinok.ru) Metrò: Ulica 1905 Goda. Orari: aperto 24 ore su 24. Conto medio: 2.800 rubli (65 euro). Sab. e dom. (dalle 13 alle 18) brunch "campagnolo" a 2.500 rubli (58 euro).

### 4. OBLMOV' NA PRESNE

Ulica 1905 Goda, str. 2A (ingresso attraverso ristorante Kleopatra), tel. 007-499-2559290; [www.ta-banton.ru](http://www.ta-banton.ru) Metrò: Ulica 1905 Goda. Orari: lun.-ven. 19-ultimo cliente, sab.-dom. 17-ultimo cliente. Conto medio: 3.000 rubli (69 euro).

### 5. DUBOVYJ ZAL CDL

Ulica Povarskaja 50, tel. 007-495-6911515; [www.cdlrestaurant.ru](http://www.cdlrestaurant.ru) Metrò: Krasnopresnenskaja. Orari: tutti i giorni 12-24. Conto medio: 4.000 rubli (92 euro), cena dopo teatro 800 rubli (19 euro).

### 6. KAFÉ PUSKIN'

Tverskoj bul'var 26A, tel. 007-495-7390033; [www.cafe-pushkin.ru](http://www.cafe-pushkin.ru) Metrò: Puškinskaja. Orari: Zal Biblioteka, tutti i giorni 12-24; Zal Apteka, 24 ore su 24. Menù a partire da 2.500 rubli (57 euro) nella Zal Apteka, da 3.000 rubli (69 euro) nella Zal Biblioteka.

cafe-pushkin.ru Metrò: Puškinskaja. Orari: Zal Biblioteka, tutti i giorni 12-24; Zal Apteka, 24 ore su 24. Menù a partire da 2.500 rubli (57 euro) nella Zal Apteka, da 3.000 rubli (69 euro) nella Zal Biblioteka.

### 7. TURANDOT

Tverskoj bul'var 26, tel. 007-495-7390011; [www.turandot-palace.ru](http://www.turandot-palace.ru) Metrò: Puškinskaja. Orari: tutti i giorni 12-ultimo cliente. Conto medio: 3.500 rubli (81 euro); dalle 12 alle 16 (eccetto sab. e dom.) sconto del 20 per cento.

### 8. UZBEKISTAN

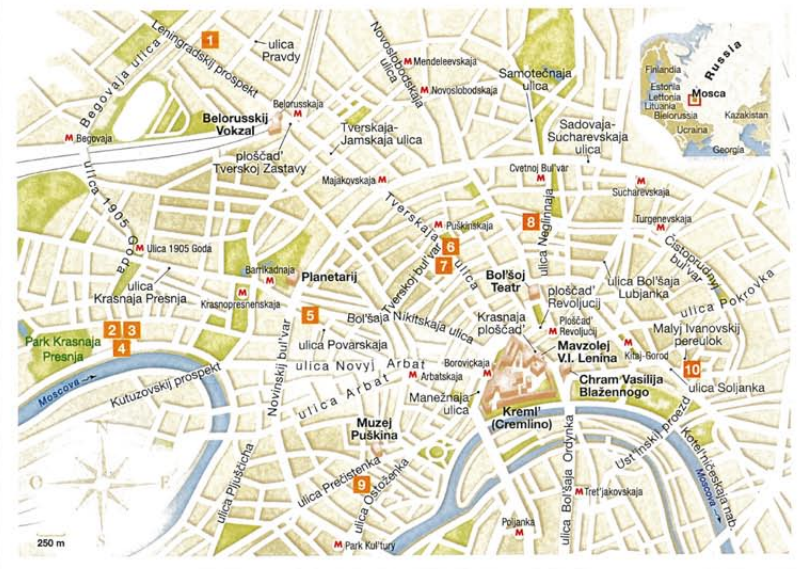
Ulica Negl'mnaja 29, tel. 007-495-6230585; [www.uzbek-rest.ru](http://www.uzbek-rest.ru) Metrò: Cvetnoj Bul'var. Orari: tutti i giorni 12-ultimo cliente. Menù a partire da 2.500 rubli (58 euro); dastarkan (un ricchissimo buffet) a 2.690 rubli (62 euro).

### 9. TIFLIS'

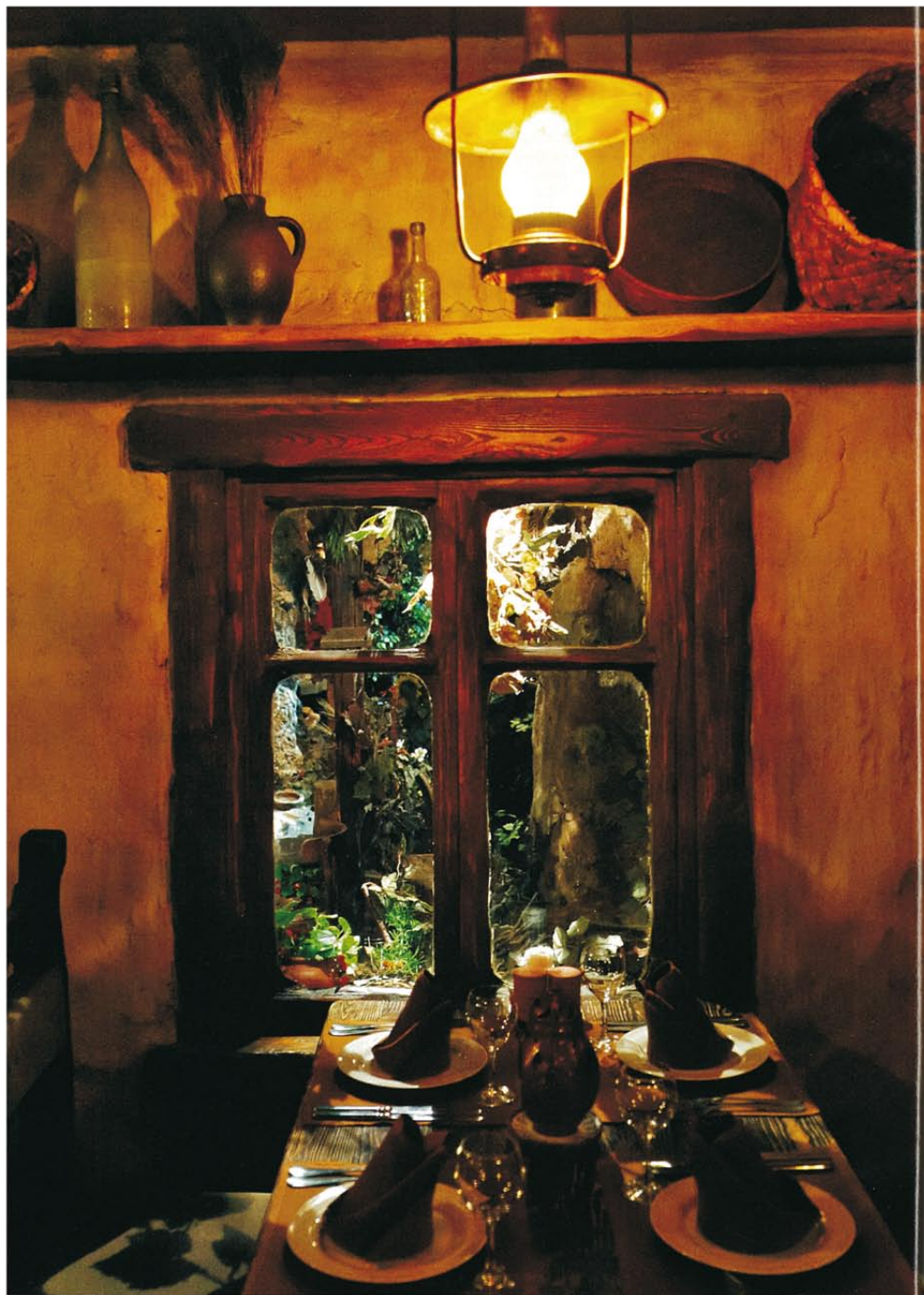
Ulica Ostoženka 32, tel. 007-499-7669728; [www.tiflis.ru](http://www.tiflis.ru) Metrò: Park Kul'tury. Orari: tutti i giorni 12-24. Conto medio: 2.175 rubli (50 euro).

### 10. NOEV KOVČEG

Malyj Ivanovskij pereulok 9, str. 1, tel. 007-495-9170717; [www.noevkovceg.ru](http://www.noevkovceg.ru) Metrò: Kitaj-Gorod. Orari: tutti i giorni 12-24. Conto medio: 2.175 rubli (50 euro), dalle 12 alle 16 sconto del 20 per cento. □ (C.S.)



In alto, a sinistra: ambienti raffinati al Noev Kovčeg, il ristorante armeno più famoso di Mosca (tra i suoi fans, Charles Aznavour). In alto, a destra: Anvar Machmudov, lo chef dell'Uzbekistan, impegnato nella preparazione "a mano" - dei tagliolini per la zuppa lagman; qui sopra: il locale, arredato nel 1997 da artigiani di Tascent. Da provare gli šaslyky, gli spiedini, arrostiti alla griglia nel cortile e accompagnati da lepeške, i pani morbidi tipici dell'Asia centrale, cotti nel forno di argilla e serviti caldi. Il tutto con sottofondo di musica uzbeka e danza del ventre.



Pagina accanto:  
 il ristorante Sinok è  
 un vero tempio – con  
 tanto di animali da  
 cortile – della cucina  
 ucraina. A lato: al Tiflis'  
 specialità georgiane  
 in un palazzo stile  
 "vecchia Tbilisi". Sotto:  
 il sontuoso décor fine  
 '800 del Dubovyj Zal  
 CDL, già ristorante  
 dell'Unione degli  
 scrittori: in omaggio al  
 passato del locale lo  
 chef Aleksandr Popov  
 propone ricette ricavate  
 dai romanzi di Gogol'.



segue da pagina 86

Nello stesso stabile, eccoci invece in Ucraina, dove le trattorie di campagna si chiamavano **Sinok**, come questo ristorante che ruota intorno a un'aia con tanto di bestiame. Cameriere in costume servono la cucina più autentica della Piccola Russia, dal *borsč*, la minestra di barbabietole rosse, all'impeccabile, dorata polpetta di pollo alla Kiev.

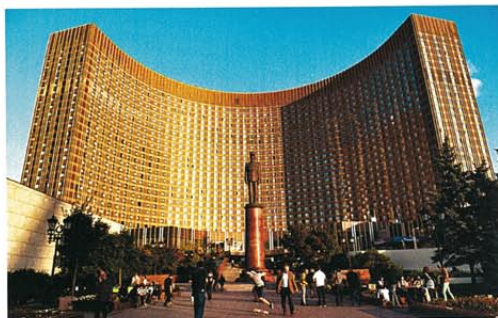
Analoga atmosfera "popolare" in uno dei migliori ristoranti di cucina georgiana, il **Tiflis'**: un pa-

lazzetto a tre piani come nella vecchia Tbilisi; in una sala non manca neppure il ritratto di Stalin. Ma la cucina è davvero appetitosa: dal fumante *kachapuri*, focaccia al formaggio filante, all'antipasto di melanzane e peperoni alla griglia ripieni di salsa alle noci. Molto più raffinato l'ambiente del ristorante armeno più famoso di Mosca, il **Noev Kovčeg** (L'arca di Noè), dieci anni compiuti nel 2009. Fra colonne di tufo e opere d'arte lo chef Aržan declina al meglio l'antica tradizione del pic-

colo, fiero Paese: da non perdere la fiammeggiante "Arca di Noè", superbo cumulo di costole di vitello, maiale e agnello alla brace servite su un piatto di legno simile alla biblica imbarcazione. Siamo ormai in Asia: l'Oriente esplose in tutta la sua magnificenza da *Mille e una notte* (danza del ventre compresa) all'**Uzbekistan**, fiore all'occhiello di un altro fortunato imprenditore, Arkadij Novikov, che nel 1997 ha rinnovato il ristorante sovietico degli anni '50 che era il preferito di Eltsin. Tutto qui è preparato con prodotti provenienti dall'Uzbekistan, secondo le ricette tradizionali, alleggerite dal simpaticissimo chef Anvar Machmudov, con risultati da fare venire l'acquolina in bocca. □

Claudia Sugliano

## Uno shopping fantasmagorico



**Pacchetto di Capodanno**  
Dal 29 dicembre al 2 gennaio Columbia Turismo (via Po 10, Roma, tel. 06-8550831; www.columbia-turismo.it), specializzata in destinazioni russe, propone il pacchetto **Capodanno a Mosca**: volo a/r di linea e 4 notti in doppia con colazione più trasferimenti, giro della città, visita di Kolomenskoe e del Cremlino e tour del metrò a 670 euro a persona (esclusi visto, 50 euro, e tasse aeroportuali, 98 euro circa).

**Come arrivare**  
Per Mosca voli diretti giornalieri da Roma Fiumicino e Milano Malpensa con Alitalia (tel. 06-2222; www.alitalia.it): a/r con tasse a partire da 282,68 euro (min. 3 notti e inclusa la notte di sabato). Con Lufthansa (tel. 199-400044; www.lufthansa.com) voli giornalieri da Roma e Milano con scalo a Francoforte: a/r da 296 euro, stesse condizioni di cui sopra. Con Swiss (tel. 848-868120; www.swiss.com) voli sempre da Roma e Milano con scalo a Zurigo: a/r da 221 euro (minimo 3 notti).

**DA SAPERE**  
■ Il fuso orario di Mosca è + 2 ore rispetto all'Italia; la valuta locale è il rublo (1 euro = 43,50 rubli).

**DOVE DORMIRE**  
■ **Hilton Moscow Leningradskaja** È stato appena riportato all'antico

splendore di mosaici, vetrate, pitture in perfetto stile Realismo socialista questo albergo centralissimo, ospitato in un pezzo di storia sovietica: uno dei 7 grattacieli staliniani. In tutto 273 camere su 28 piani. **Ulica Kalančevskaja 21/40, tel. 007-495-6275550; www.hilton.com Doppia con colazione a partire da 7.500 rubli (174 euro) dal 18/12 al 17/11, e da 10.900 rubli (250 euro) dal 18 al 31/11.**  
■ **Kosmos** Un vero classico, con meno glamour ma buoni servizi, è quest'immenso (1.777 camere) hotel stile "era spaziale" vicino alla stazione del metrò VDNCh, a nordest del Cremlino. **Prospekt Mira 150, tel. 007-**

1- L'hotel Kosmos: 1.777 camere.  
2- Opulenze staliniane nella hall dell'Hilton Moscow Leningradskaja.

495-2341212; www.hotelcosmos.ru Doppia rinnovata con colazione da 6.750 rubli, 155 euro.

■ **Golden Ring Hotel** A due passi dall'Arbat, questo confortevole 5 stelle di 293 camere è ideale per muoversi a piedi nel centro. **Ulica Smolenskaja 5, tel. 007-495-7250100; www.hotel-goldenring.ru Doppia con colazione da 11.500 rubli, 270 euro.**

3, 4- Squisiti macarons e il bancone della raffinata Konditerskaja Puškin'.



92 Russia

## MOSTRE E SPETTACOLI

### I Balletti Russi: da applaudire e da vedere

Il Bol'šoj Teatr, ora in restauro, nella sede provvisoria Novaja Scena (Kop'evskij pereulok; www.bolshoi.ru) propone una novità, *Il galletto d'oro* di Nikolaj Rimskij-Korsakov (13/12 e 4/1), e un classico natalizio, lo *Schiaccianoci* di Čajkovskij (31/12, 2 e 3/1). Biglietti: 400/1.000 rubli (9-22 euro), per l'acquisto: tel. 007-495-2507317. Celebra, invece, gli anni parigini, ovvero la più straordinaria stagione dei Balletti Russi di Sergej Djagilev, la mostra *Videnja Tanca* (La visione della danza) alla **Tret'jakovskaja Galereja** (Krymskij Val 10, tel. 007-495-9511362; www.tret

yakovgallery.ru Orari: 10-17.30, chiuso lun. Ingresso: 300 rubli, 7 euro. Fino al 31/1). L'evento, in collaborazione con il Fondo culturale "Ekaterina" e con il Neue Nationalmuseum di Monaco di Baviera, presenta, in sezioni dedicate al balletto classico, all'orientalismo, al tema russo, all'avanguardia, oltre 500 tra manifesti, costumi, scenografie, sipari, ritratti. Gli schizzi per scene e costumi sono di maestri come Bakst, Benois, Larionov, Picasso, Matisse, Braque... □



5, 6- Alla Tret'jakov: un bozzetto del 1910 di Léon Bakst e un'immagine d'epoca del balletto *Koška*, del 1927.



### COSA COMPRARE

■ All'elegantissima **Konditerskaja Puškin'** (Tverskij bul'var 26/5), la pasticceria, in stile Settecento francese, del ristorante Kafé Puškin', si può non solo prendere il tè coi deliziosi dolci creati dal francese Emmanuel Ryon, ma anche acquistare cioccolatini e specialità, come il panpepato alla cannella, qui profumatissimo grazie all'aggiunta di un ripieno di mele o albicocche. **L'Eliseevskij** (ulica Tverskaja 14; www.eliseevskij.ru) è uno fra i più antichi negozi di Mosca, fondato nel 1901 dal milionario Grigorij Eliseevskij e famoso non solo per il ricchissimo assortimento di alimentari di ogni genere, ma anche per lo sfarzo neobarocco delle sue sale. Ribattezzato "Gastronom N° 1" in epoca sovietica, questo centralissimo negozio vende ogni ben di Dio: eccellente caviale rosso, salmone e storione affumicato e tipici pesci in conserva, come gli *šproti* affumicati. Da non perdere



7- Da Eliseevskij, storico gastronomo fondato nel 1901, si acquistano cibi fini provenienti da ogni parte della Russia tra ricchissimi arredi neobarocchi.

il reparto del miele (dove si trova quello ottimo dell'Altaj) e quello dei cioccolatini, con le praline delle storiche fabbriche moscovite Krasnyj Oktjabr (Ottobre rosso) e Korkunov. Proprio **Korkunov** ha aperto in centro un negozio-cioccolateria monomarca (ulica Bol'shaja Lubjanka 13/6; http://handmade.korkunov.ru) dove, in un ambiente stile Art Nouveau, ci si può confortare con una cioccolata calda e acquistare cioccolatini artigianali. Un fornitissimo grande magazzino, per prodotti come caviale e pesce affumicato o in conserva, è **Azbuka Vkusa**, ovvero il Bab del gusto (54 Tverskaja-

Jamskaja ulica 2), mentre da **Kauffman** (Kuzneckij Most 3, 2° str.; www.vodkakauffman.ru) si trova la vodka più pregiata e costosa, in magnifiche confezioni regalo. Tutti i moscoviti conoscono e amano il negozio **Čaj-Kofe**, ossia Tè-Caffè (Mjasnickaja ul. 19, str. 1), ospitato in un monumento del XIX secolo, la Casa Perlov (1885), che all'esterno ricorda una pagoda e all'interno assomiglia a una scatola laccata cinese. Vastissima la scelta di tè, caffè e dolcezze varie (nonché di alcolici), proposti in belle confezioni regalo: impossibile trattenersi dal fare acquisti. □

Claudia Sugliano