

# Il Cantuccio: la cucina di Mauro Elli è diffusione culturale oltre la ristorazione

scritto da Gabriele Pasca | 29/08/2022



**La visita al ristorante Il Cantuccio, in Alta Brianza, è un'esperienza che va oltre la semplice dimensione gastronomica. Ci parla di attitudine all'ascolto, passione e radicamento profondo nel territorio, dal quale l'alta cucina non dovrebbe essere aliena**



Lo chef Mauro Elli (Foto © Gabriele Pasca).

**Albavilla**, Alta Brianza: a pochi minuti da Como si è pervasi da una gradevole sensazione di **operosa lentezza**, un invito alla calma e al ristoro che da queste parti ha nome e cognome; **Mauro Elli** col suo **“Il Cantuccio”** ha da poco superato la maggiore età e si appresta a festeggiare i **vent’anni di carriera**, molti dei quali trascorsi sotto la luce della luminosa **Stella Michelin**.



La sala interna e il camino (Foto © Il Cantuccio).

## **Il Cantuccio di Mauro Elli, una garanzia dal 2003**

Il ristorante di Albavilla, incastonato nel contesto urbano di vicoli e pendenze, **apre le porte nel 2003** e da allora si conferma, anno dopo anno, luogo di **raffinata proposta gastronomica**.

Un ambiente caldo e accogliente, nel quale i **tratti rustici** degli interni donano al visitatore una piacevole sensazione di **tepore domestico**, specie nelle giornate più fredde, da queste parti pane quotidiano. Nella bella stagione, invece, il **maestoso camino** cede il passo alla deliziosa **veranda** ornata a vite.



La veranda per la bella stagione (Foto © Gabriele Pasca).

Lo chef-patron accoglie il cliente non appena varcata la soglia d'ingresso: una presenza che, lungi dall'essere pura forma, è un caposaldo del suo modo di intendere la ristorazione. Nei "*mala tempora*" di **chef divi** che, in quei rari momenti di pausa tv, pennellano i piatti a vernice trasparente, **Mauro Elli**, blocchetto in mano, **prende la comanda di ogni tavolo**, parla, consiglia, spiega. Una cordialità illuminante che ci parla dell'**attitudine alla prossimità** come linfa vitale dell'innovazione gastronomica.

## **Tecnica ed esperienze internazionali**

**Non solo idee**, ovviamente, ma anche **grande tecnica** quella di Elli, acquisita nei tanti anni di **esperienze all'estero** e in alcune delle più importanti realtà ristorative a livello internazionale: tra tutte lo [\*\*Splendido di Portofino\*\*](#).

Un **bagaglio di conoscenze** di cui non è geloso ma che, anzi, **ama trasmettere ai tanti giovani** che, all'alberghiero di Como e ad ALMA, dove insegna, o nel suo ristorante, incontra e forma. Alcuni mesi da lui e poi all'estero, alla ricerca della passione per un lavoro che è **sacrificio e rinuncia** e che, se chiamato per nome, risponde con **riconoscenza e soddisfazione**. Sarà per questo motivo che Il Cantuccio non ha problemi di personale.

La cucina qui è **concretezza** e i voli pindarici planano decisi su **piatti di struttura equilibrata** e di **personalità forte**. **Diciotto le proposte**, tra antipasti, primi e secondi, che qui sono pietanze, altrove minestre: un candido omaggio ai vocaboli di un tempo.



Calamaretti rosolati su salsa di ceci (Foto © Gabriele Pasca).



Uovo fritto su salsa di acciughe (Foto © Gabriele Pasca).

### **La proposta dello chef Mauro Elli**

Un **gioco** infinito di **consistenze** e **temperature**, una sfida da "X" fisso, che regala equilibrio e armonia, come nei *calamaretti rosolati su salsa di ceci* o nell'*uovo fritto su salsa di acciughe*.

Piatti storici, li definisce Elli, a cui fanno da contraltare **proposte stagionali**, dalle note fresche: il **gelato ai ricci di mare**, che accompagna il **battuto di scampi**, è per il palato una felice sensazione di **salmastro** e **dolcezza estiva**; una giostra di delicatezze esaltata da un disegno pulito ed essenziale.

Un **menù elegante**, godurioso, che non spaventa ma **esalta la curiosità** e invita alla scoperta. Il consiglio è quello di **lasciarsi guidare** dalle mani sapienti dello **chef Mauro Elli**.



Bianco di rombo al forno con cavolo kale e agretto di limone  
(Foto © Gabriele Pasca).



Fettine di fassona con salsa mousseline al tartufo  
(Foto © Gabriele Pasca).

### Qualità e prezzi

Con un **rapporto qualità-prezzo** assolutamente **favorevole** (in media: portate 25 euro, dessert 10 euro, vini al calice 7 euro) ed un **servizio gradevole e discreto**, Il Cantuccio continua ad occupare

meritatamente un posto tra i nomi dell'**alta ristorazione italiana**. Di questo ristorante colpisce la spiccata umanità del racconto e, come detto, quel confortevole **senso di prossimità** che incoraggia all'**ascolto** e alla **ricerca**.



Carpaccio di scampi con gelato ai ricci di mare (Foto © Gabriele Pasca).



Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio  
(Foto © Gabriele Pasca).



**Ristorante Il Cantuccio di Mauro Elli**

Via Dante, 32 - Albavilla (CO)

[Sito web](#)