

Da Ö Vittorio, dal 1860 il racconto della buona cucina ligure

scritto da Redazione | 28/02/2022



Le storie dei fratelli Gianni e Vittorio Bisso, titolari dello storico ristorante di Recco (GE), aggiungono alla cucina un sapore unico e conducono in un avvincente viaggio nel tempo

© Articolo di Daniela Bellotti

I gemelli Gianni e Vittorio Bisso, titolari del **Ristorante Da Ö Vittorio** di Recco (GE), sono gli eredi di una storia che inizia nel 1860 con l'apertura dell'attività di famiglia. Ancora oggi, sedendosi ai loro tavoli, si percepisce la fortissima passione che accompagna l'evoluzione del locale.

Ristorante Da Ö Vittorio e Antica Osteria del Vastato: due formule per

un'unica storia

A due minuti dall'uscita autostradale di Recco, **Da Ö Vittorio** prende il nome dal torrente che scorre nelle vicinanze. All'ingresso, il ristorante si presenta elegante e curato, con un grande salone e due sale più piccole; la veranda e un ridente giardino pergolato, consentono di godere delle belle giornate.

Al Ristorante, la carta è basata sulla tipica [cucina ligure](#), dai pansoti al sugo di noci alle trofie al pesto, dalla focaccia al formaggio di Recco, insieme a tante altre specialità di pesce fresco, che fa bella mostra di sé su un letto di ghiaccio all'entrata.

Al piano sottostante, invece, la famiglia Bisso ha allestito l'**Antica Osteria del Vastato** con un menù sempre legato alla tradizione e con materie prime di qualità ma servito in un **ambiente informale e rustico**, con tavoli apparecchiati con tovagliette di carta.

La lavagnetta di ardesia che suggerisce la proposta del giorno segnala, tra le altre cose, i [corzetti conditi col battuto di pinoli](#) e il [minestrone alla genovese](#). I due menù, del ristorante e dell'osteria, sono comunque intercambiabili e il cliente può ordinare dall'uno o dall'altro, indifferentemente.

La nostra esperienza al Ristorante Da Ö Vittorio

Ci accomodiamo nella sala principale del **Ristorante Da Ö Vittorio**, desiderosi di conoscere - oltre alla cucina - anche la storia di famiglia, in fondo è proprio quella l'anima di questa antica attività.

Dopo aver ordinato, chiediamo a **Gianni Bisso** se gli va di parlarne; elui non si fa pregare, anzi inizia a raccontare come se fosse una fiaba.

«Quando tutto è iniziato, - spiega - l'edificio era circondato solo da orti, proprio dove ora sorgono i palazzi della città di Recco. Quei piccoli fazzoletti di terra rifornivano la cucina degli ortaggi più freschi in ogni stagione».

Si interrompe. Il servizio è veloce e il nostro piatto è pronto. L'imprenditore è generoso nel raccontare ma, a ogni portata, si allontana per non disturbare. Questo gesto dice molto, è quello di un ristoratore d'altri tempi, sobrio e discreto, che sa quando esserci e quando farsi da parte.

Abbiamo scelto, tra le altre cose, la "**Capasanta con pancetta su letto di carciofi e foie gras**": la compattezza della capasanta arrostita è esaltata dai carciofi crudi croccanti e sottili, dal tipico sapore dolce e amarognolo. Grasso e sapidità della pancetta incontrano la morbidezza della scaloppa di foie gras, scottata perfettamente: si scioglie in bocca e avvolge tutto, rendendo il boccone semplicemente adorabile.

Intanto le bollicine vivaci del **Prosecco della Valdobbiadene "Jeio"**, insieme alla mineralità e alle note fruttate del vino, ci regalano un sorriso. Il carciofo, però, pretende un sorso d'acqua, affinché il sapore sia completo e rotondo; la dolcezza di quel retrogusto è il sapore che persiste più a lungo al palato.

I racconti di Gianni Bisso

Quello che rende il piatto unico è anche il racconto di Gianni:

«I contadini - riprende in un momento favorevole alla conversazione - bussavano alla porta della cucina di Da Ö Vittorio alle sei di mattina. Con le verdure che avevano raccolto si inventava un menù sul momento; il resto degli ortaggi, invece, veniva caricato sul treno per essere venduto a Genova». Indica il ponte della ferrovia mentre continua.

Ci svela anche come la **focaccia al formaggio**, un tempo non si cucinava tutto l'anno come oggi perchè in un determinato periodo le mucche facevano poco latte. L'antenata dello stracchino con cui oggi si prepara la focaccia era la "**Formaggetta**", preparata con latte intero.

A proposito del pesto e della sua preparazione rimasta immutata nel corso dei secoli, cita un'isola fuori da ogni rotta, abitata da discendenti di antichi naufraghi camoglini che avevano inserito proprio un mortaio sulla propria bandiera.

Non mancano gli aneddoti di vita accanto al gemello Vittorio, primogenito con suo disappunto.

«Il primo a venire al mondo sarei stato io, ma la legge vuole così - rivendica sorridendo».

La loro vita scorre da sempre su binari paralleli, dal punto di vista professionale e personale:

«Ci siamo persino sposati lo stesso giorno per risparmiare. - dice - Gli invitati erano gli stessi, perché fare due rinfreschi?».

La battuta ricorda che siamo pur sempre a Genova dove lo sperpero non è gradito e sorridiamo insieme a lui.

Tra oggetti d'epoca che parlano un dialetto antico, spicca una ricchissima galleria fotografica, con tante celebrità passate al Ristorante Da Ö Vittorio; tra queste, Tognazzi e Vianello posano improvvisandosi focacciai.

Ogni storia aggiunge un condimento unico, ma ormai abbiamo finito anche il nostro "*Spumino di marroni con salsa alle pesche e crumble*": vellutato, profumato e delizioso. Dovremo tornare, per ascoltarne altre.

Ristorante Ö Vittorio
Via Roma, 160 - Recco (GE)
[Facebook](#)