



**INSERTO
SPECIALE**
**REGALI
NATALIZI**

CORRIERE D'INFORMAZIONE

Supplemento al numero 284 del «Corriere d'informazione» di venerdì 12 dicembre 1980

Buone Feste, tanti auguri

INFORMAZIONE/SPECIALE

COSE GRADITE AI BUONGUSTAI

fare venendo a conoscere an- Scivolate di vetrina in vetri- ollare della Valtellina...

La michetta da boutique

GIANFORNAIO

Via Francesco Sforza 48
tel. 80.35.16 - 87.09.12

Già, e perché non regalare del pane? Perché non prevedere un dono «gastronomico» totalmente originale, e buono, per le feste ormai imminenti? Certo, deve essere un pane diverso dal solito, un «pane da boutique» che, magari, non costi un patrimonio e che abbia aspetto gusto e profumo differenti da quelli soliti. Giancarlo e Milena Grignani, titolari del Gianfornaio (lo trovate in corso di Porta Romana di fronte al numero 54) propongono di mettere in tavola, invece che un «mazzo di fiori», un mazzo di pane: potrete farvi preparare una pagnotta scavata (vi farà da cestino) dentro la quale potrete mettere panini piccoli o piccolissimi con il pepe, con la cipolla, con il pomodoro, i funghi, le mele... potrete anche aggiungere pupazzotti di pane al latte, la stella di Natale (sempre farina!) e, magari, come coperchio, un fiore, una spiga di grano... Una confezione di questo tipo vi potrà costare tra le 12 e le 18 mila lire ed avrà il pregio dell'originalità.

Di pane potrete farvi fare anche degli animali o, perché no, l'albero di Natale. Nel negozio di Gian Grignani potrete anche trovare qualche buona bottiglia di vino: Beaujolais Nouveau di Drouhin, Recioto Masi 1971, Moscato Fontanafredda (la cosa migliore della casa piemontese), Moscato della cantina sociale di Santa Maria della Versa, lo champagne di Remy Krug.

BAR MARGHERITA

Via Volta 4
tel. 65.95.473 - 66.59.07

Potrete andare anche al bar a comperare il vostro regalo



Giancarlo e Milena Grignani, titolari del Gianfornaio.

gastronomico: vini di qualità, distillati di valore, acquistati seguendo i consigli dei più attenti degustatori, scoperti con un paziente lavoro di ricerca nei momenti di tempo libero. Corrado Bonacasa e Simona Hendrick hanno fatto del loro bar Margherita un punto di ritrovo di chi ama bere bene, qui potrete chiedere, in cassette natalizie, i grandi prodotti che vedrete nelle vetrine e sugli scaffali: grappe (Nonino, Ceretto, Romano Levi, Castello di Barbaresco...), vini (Giacomo Bologna, Pojer & Sandri, Giacomo Conterno, Ceretto, Renato Ratti, Ezio Voyat...), spumanti (Ca' del

bosco, Contratto, Equipe 5...) Al bancone, dopo la spesa, panini e piatti sfiziosi.



La nipote del Presidente

VINO & OLIO

Piazza S. Stefano 12
tel. 700.384, chiuso festivi e lunedì mattina. Orari: 9.30-13; 16.30-19.30.

E' la più nuova enoteca di Milano: piccola, raccolta in un antico palazzo, gastronomicamente, (pardon enologica-mente) validissima, mandata avanti da due signore entusiaste che «il vino l'hanno nel sangue». Una delle titolari è Paola Einaudi, nipote di Luigi, primo presidente della Repubblica italiana; l'altra è Mi-

lena Ferrari: hanno lasciato alle spalle l'attività di galleriste d'arte o di libraie e hanno riscoperto vini, oli e champagne di classe.

Ci sono molti ottimi prodotti lombardi (tant'è vero che VINO & OLIO ha ricevuto di recente un premio da Antonio Giuseppe Denari, presidente dell'Associazione dei consorzi dei vini lombardi a denominazione d'origine controllata): Riesling Cella di Montalto, Franciacorta Cornaletto, sono un paio di ottimi nomi. Ma non c'è solo Lombardia, visto

che i fornitori sono due «mostri sacri» dell'enogastronomia italiana come Adriano Romanò ed Alberto Brovelli e visto che una mano gliel'ha data anche Raul Baronti, titolare del ristorante la Pantera che è a due passi dall'enoteca.

Potrete comperare il Beaujolais Nouveau di Drouhin e vini di ogni regione d'Italia: il Carema del Carema della Cantina Sociale, i Barolo Cordero di Montezemolo, Mascello, Renato Ratti; il nuovissimo (fresco, piacevole, profumato) Gavi la Battistina creato da Vittorio Fiore e Carletto Fagnani (3.700 lire la bottiglia)... Ci sono, ovviamente, «i vini della casa», cioè Grignolino e Dolcetto di Dogliani di Einaudi... E per il dessert? Tannit (Moscato passito di Pantelleria), Vin Santo Lungarotti, Torcolato di Breganze Maculan, Recioto bianco di Soave Pieropan... e una ventina di tipi di Sauternes, da quelli discreti che costano solo 6.900 lire alla bottiglia a quelli dal costo molto più alto.

Ottimi anche gli oli: Mancianti cru San Feliciano (7000) e cru Monte del Lago (7.500), il Lungarotti (7.200), i due grandissimi Brisighello e Badia a Coltibuono (entrambi venduti a 10.000). Se volete potrete anche comperare la lattina da 5 litri di Mancianti, ma occhio: il prezzo (22.500 lire) vi farà capire (più che l'etichetta) che il dentro trovate il buon olio normale e non il cru del produttore umbro.

LUIGI COTTI

Via Solferino 42
tel. 66.57.36-66.67.74

Famosissima, «popolare», l'enoteca Cotti offre alcune cose interessanti. Vi bastino i nomi di certi produttori: Ceretto, Masi, Mastroberardino, Ca' del Bosco, Catturich Ducco, Equipe, Ferrari, Krug, Paul Bara, Perrier Jouet, Salon.



Paola Einaudi e Milena Ferrari nel loro negozio «Vino e olio»: si trovano anche confetture, mieli e le rare marse delle terre rosse di Zola Predosa al Cabernet Sauvignon: le usa Gualtiero Marchesi per i suoi dolci.

