

MODA UOMO: Adesso viene il bello

Panorama

ARNOLDO MONDADORI EDITORE - 22 OTTOBRE 1984 - ANNO XX - N. 966 - L. 1.500

OVEST	♦ RF 752	EST
♦ A 532	♦ R 6	♦ AD 64
♦ 10983	♦ 864	♦ 8642
♦ DF 109	♦ ADF 10932	
♦ AD 1053	♦ R 7	
	♦ RF 97	

Ovest attacca con la Donna di quadri. Come deve giocare Sud per mantenere il grande slam a picche contro qualsiasi difesa?

La soluzione è in questa pagina.

A TAVOLA

di Marco Guarnaschelli Gotti

Le cento bontà dell'anguilla

Avete un «frisson» se si parla di anguilla e addirittura sobbalzate se ne capita una vicino? Dite: mi piace ma la posso mangiare solo se tagliata a pezzi piccoli? Vergogna: un buongustaio deve trovare il coraggio di superare certe fisime, deve sentire la spinta verso sensazioni nuove, senò saremmo ancora qui a mangiare pappe di graminacee casuali e ghiande di bosco arrostito.

Bisogna poi aggiungere che, se molte volte l'atto di coraggio è premio a se stesso, nel caso di chi familiarizza con l'anguilla un premio reale c'è, eccome. La sua carne morbida e la sua versatilità prodigiosa ne fanno un'esperienza di cui nessuno dovrebbe privarsi. Quale altro animale può essere buono sia banalmente (è un modo di dire) fritto a pezzi che buttato su una griglia, sia delicatamente arrostito, farcito e stufato nel vino rosso (alla bordolese) che trasformato in terrina fredda, sia tartufato che affumicato, sia in carpione che in gelatina (e lasciamo pur perdere le più esoteriche epifanie, come la sua misteriosa comparsa primaverile sotto forma di cea, giusto il tempo di farsi scottare con olio e salvia e via)? Naturalmente c'è anguilla e anguilla: quelle buone sono d'acqua mosca, si distinguono per il colore bruno chiaro, con riflessi verdastri sul dorso e argentei sul ventre. Quelle bruno fosco con riflessi giallastri sono di lanca, e rischiano il sapore di anguille e ha addirittura una specie di anguillaia naturale nel delta del Po, nelle cosiddette Valli: l'amatore farà bene ad arrivare al centro di questo paradiso, a Codigoro dove, al Porticino, il rito dell'anguilla si cele-

... aromatici e razzenti.
Anguilla ai ferri. Ci vogliono: un camino, un bel letto di braci anche di legno dolce, abbondante cenere. E una grossa anguilla. Strofinare con la cenere l'anguilla appena uccisa fin che la pelle abbia perso il viscido: sciacquare, aprire il pesce per tutta la lunghezza, pulirlo, schiacciarlo in modo che rimanga aperto a libro. Tagliarlo in due o, se grandissimo, in tre parti. Metterlo su una griglia (più facile se è una griglia a due facce che racchiude); coprire con un velo di cenere la brace viva e mettere a cuocere l'anguilla a una distanza non inferiore a 20 centimetri dalla brace (dipende dalla grossezza dell'anguilla e dalla forza della brace: se necessario usare un treppiede) con la parte della pelle verso il basso. Cottura lenta tra i 15 e i 30 minuti circa: gli ultimi cinque minuti girare l'anguilla con la parte della carne verso il basso. Salare poi. Mettere qualche foglia d'alloro a fumigare sulla brace durante la cottura, se si vuole. Non mangiare la pelle se non si ha uno stomaco di ferro.

Trattoria Porticino. Località Volano, Codigoro (Ferrara). Tel. 0533/85.188. Prenotare è meglio. Chiuso il mercoledì.



IL BUON VINO

di Antonio Piccinardi

Dall'intuizione alla progettazione

La storia della vite, dell'uva e del vino par quasi una lotta tra il buono e il cattivo, tra il bene e il male. La natura in effetti conduce l'uva all'aceto, ed è solo l'uomo che riesce a intervenire affinché nell'eterna notte del tino, il vino si sviluppi acquisendo la personalità e mantenendo le caratteristiche del vitigno, dando a esso nel contempo gli «elementi» per l'evoluzione. Se Noè programò il primo vino della storia, piantando la vite pigiando, in questi anni in Italia il vitigno sta per essere riprogrammato recentemente, con una serie di progettazioni che vanno dalla scelta del vitigno

... dan intuito, dalla volontà di interpretare la natura e di realizzar poi, in maniera creativa. L'intento di un giovane e attento vitivinicoltore Maurizio Zanella, egli ha ridisegnato da zero, come Malevic il suo «smo», un'azienda, una linea una «filosofia», dando poi il più rappresentativo il proprio nome.

Il vino, all'analisi organolettica, presenta le seguenti caratteristiche: intenso, con buona persistenza olfattiva; di fruti di sottobosco, con riferimento alla confettura di lampostata in connubio con la vaniglia e in particolare, a bicchiere svuotato, di corpo elegante, razza armonica con suadente e nerbo sottile e lunga persistenza aromatico. Visivamente è limpido e vivace. È prodotto Sauvignon per il 30 per cento, Cabernet Franc per il 35 per cento, Merlot per il 35 per cento, allevate nel Comune di Erbusco, nella Franciacorta. Affinamento dapprima in piccole botti di rovere nuove quindi in bottiglia si conserva da tre a otto anni. Va servito fresco. Abbinamenti: agnello al timo, anatra al pepe verde, faraona con porcini freschi, beccacce al ginepro.

Maurizio Zanella 1981, Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco (Brescia) Tel. 030/7267196. Lire 14 mila la bottiglia.

SOLU

La po Sablin Soviet Ta3+

Si tint cur na gl p f

La po Sablin Soviet Ta3+... interpretare la natura e di realizzar poi, in maniera creativa. L'intento di un giovane e attento vitivinicoltore Maurizio Zanella, egli ha ridisegnato da zero, come Malevic il suo «smo», un'azienda, una linea di vini, e una «filosofia», dando poi al prodotto il proprio nome. Il vino, all'analisi organolettica, ha le seguenti caratteristiche olfattive: intenso, con buona persistenza, si riferisce di fruti di sottobosco, con particolare riferimento alla confettura di lampostata in connubio con la vaniglia e in particolare, a bicchiere svuotato, di corpo elegante, razza armonica con suadente e nerbo sottile e lunga persistenza aromatico. Visivamente è limpido e vivace. È prodotto con uve Cabernet Sauvignon per il 30 per cento, Cabernet Franc per il 35 per cento, Merlot per il 35 per cento, allevate nel Comune di Erbusco, nella Franciacorta. Affinamento dapprima in piccole botti di rovere nuove quindi in bottiglia si conserva da tre a otto anni. Va servito fresco. Abbinamenti: agnello al timo, anatra al pepe verde, faraona con porcini freschi, beccacce al ginepro. Maurizio Zanella 1981, Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco (Brescia) Tel. 030/7267196. Lire 14 mila la bottiglia.



IL BUON VINO

di Antonio Piccinardi

Dall'intuizione alla progettazione

La storia della vite, dell'uva e del vino par quasi una lotta tra il buono e il cattivo, tra il bene e il male. La natura in effetti conduce l'uva all'aceto, ed è solo l'uomo che riesce a intervenire affinché nell'eterna notte del tino, il vino si sviluppi acquisendo la personalità e mantenendo le caratteristiche del vitigno, dando a esso nel contempo gli «elementi» per l'evoluzione. Se Noè programò il primo vino della storia, piantando la vite pigiando, in questi anni in Italia il vitigno sta per essere riprogrammato recentemente, con una serie di progettazioni che vanno dalla scelta del vitigno

La po Sablin Soviet Ta3+... interpretare la natura e di realizzar poi, in maniera creativa. L'intento di un giovane e attento vitivinicoltore Maurizio Zanella, egli ha ridisegnato da zero, come Malevic il suo «smo», un'azienda, una linea di vini, e una «filosofia», dando poi al prodotto il proprio nome. Il vino, all'analisi organolettica, ha le seguenti caratteristiche olfattive: intenso, con buona persistenza, si riferisce di fruti di sottobosco, con particolare riferimento alla confettura di lampostata in connubio con la vaniglia e in particolare, a bicchiere svuotato, di corpo elegante, razza armonica con suadente e nerbo sottile e lunga persistenza aromatico. Visivamente è limpido e vivace. È prodotto con uve Cabernet Sauvignon per il 30 per cento, Cabernet Franc per il 35 per cento, Merlot per il 35 per cento, allevate nel Comune di Erbusco, nella Franciacorta. Affinamento dapprima in piccole botti di rovere nuove quindi in bottiglia si conserva da tre a otto anni. Va servito fresco. Abbinamenti: agnello al timo, anatra al pepe verde, faraona con porcini freschi, beccacce al ginepro. Maurizio Zanella 1981, Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco (Brescia) Tel. 030/7267196. Lire 14 mila la bottiglia.

La po Sablin Soviet Ta3+... interpretare la natura e di realizzar poi, in maniera creativa. L'intento di un giovane e attento vitivinicoltore Maurizio Zanella, egli ha ridisegnato da zero, come Malevic il suo «smo», un'azienda, una linea di vini, e una «filosofia», dando poi al prodotto il proprio nome. Il vino, all'analisi organolettica, ha le seguenti caratteristiche olfattive: intenso, con buona persistenza, si riferisce di fruti di sottobosco, con particolare riferimento alla confettura di lampostata in connubio con la vaniglia e in particolare, a bicchiere svuotato, di corpo elegante, razza armonica con suadente e nerbo sottile e lunga persistenza aromatico. Visivamente è limpido e vivace. È prodotto con uve Cabernet Sauvignon per il 30 per cento, Cabernet Franc per il 35 per cento, Merlot per il 35 per cento, allevate nel Comune di Erbusco, nella Franciacorta. Affinamento dapprima in piccole botti di rovere nuove quindi in bottiglia si conserva da tre a otto anni. Va servito fresco. Abbinamenti: agnello al timo, anatra al pepe verde, faraona con porcini freschi, beccacce al ginepro. Maurizio Zanella 1981, Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco (Brescia) Tel. 030/7267196. Lire 14 mila la bottiglia.