

Europeo

IN REGALO
Come raggiungere
la forma perfetta

Presi per la gola
a cura di Valeria Numerico

CHIOTTONI Un presepe tutto da grattugiare

Una bella grattata di Parmigiano Reggiano sopra persino più consolatoria di una seduta dallo psicanalista. Ma è importante che il formaggio grana sia di quello autentico.

Riconoscerlo è facile: il marchio a fuoco del consorzio è leggibile tutt'attorno alla forma. E dal 1985, per nuova disposizione, il marchio invaderà anche il disco superiore della forma. La qualità del Parmigiano Reggiano va infatti supergarantita.

Il vero segreto di un buon Parmigiano Reggiano è la sua stagionatura. Questa di norma varia dai 18 ai 24 mesi. Ma da Giusti a Modena (via Farini 75, tel. 059/222533), uno dei

invecchiate tre anni. Ciò aumenta il prezzo al dettaglio, che varia pertanto dalle 2000 alle 2400 lire l'etto. Giusti si

tale promette di esporre in negozio un presepe in puro Parmigiano Reggiano.

Perché la coppa di Pianello, in val Tidone (Piacenza), è la migliore d'Italia? Non lo sa nemmeno il miglior selezionatore e stagionatore, Giancarlo Dalla Valle, che ha

gliο vicino e l'ortica lontana. Accettiamo passivamente il mistero per cui Pianello è la capitale della coppa e Dalla Valle il suo vate, e godiamoci la coppa più buona del mondo, quella che i ristoratori piacentini sparsi dappertutto adottano con amore profano. Il prezzo: 2000 lire all'etto affettata, 1800 intera.

La chiamano robioletta di capretta in amore ed è un formaggio molle, che si serve a cucchiata, quasi scomparso nel Piacentino, dove un tempo se ne produceva in abbondanza. Più che di pene d'amore, però, la capretta riparto, quando (si dice) allattata i suoi piccoli con un latte più saporito. Nella sua robioletta troviamo un affrore, rante al primo momento, e incredibilmente gustoso.

Di sapore piccante, questo formaggio è elaborato con panna e brandy e ha bisogno di maturare cinque mesi. Lo si trova, in piccole quantità, al ristorante «Da Valentino», a Caorso (Piacenza). tel. 0523/821233. Costa 10 mila lire il vasetto da mezzo chilo. (Segnalazioni di Alberto Valoni e Bruno Donati)



un negozio di alimentari nel centro del paese (telefono 0523/99642). A dire il vero, sostiene che tutto dipende dal fatto che in questa zona si fa come una volta». E si trova, in piccole quantità, inutile andare a cercare il microclima, la percentuale di nidità nelle giornate in lire il giorno in quel certo vento, il ti-

DI VINO IN VINO

Regala un rubino alla selvaggina

Fino a oggi Cà del Bosco (tel. 030/7267196) era sinonimo, sul mercato dei vini, di un raffinato spumante ottenuto con il metodo classico della fermentazione in bottiglia (o champenois), cui si erano affiancati un rosso di Franciacorta e qualche altra produzione minore.

Oggi dalle cantine di Maurizio Zanella esce un nuovo importante vino che porta in etichetta il nome stesso del produttore. L'intenzione era

quella di proporre un grande rosso da arrosti, da piatti impegnativi, secondo le consolidate esperienze delle cantine francesi di maggior prestigio. Ecco dunque questo «Maurizio Zanella 1981» che si affaccia per la prima volta sulla scena. Lo compongono in rapporto equilibrato tre uve, il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, vendemmiate tutte il più tardi possibile e poi fermentate prima in vasche d'acciaio, poi in piccole botti di rovere nuove, nelle quali è avvenuto il completo processo di maturazione e di affinamento.

Il risultato è un rosso rubino, dal profumo elegante, in cui emerge l'erbaceo caratteristico del Cabernet. Può essere brillantemente proposto con selvaggina, arrosti importanti e carni con salse. Al contrario di altri grandi rossi da stappare con alcune ore di anticipo, questo si accontenta di una mezz'ora per ossigenarsi al punto giusto.

Il prezzo è purtroppo un po' alto, 14 mila lire la bottiglia, ma giustificato dalla qualità rara del prodotto.

Giorgio Mistretta



A TAVOLA Alla ricerca del pesce perduto

Come mettere d'accordo fantasia e tradizione

La passione innata per l'olio d'oliva e per la cucina ha spinto Claudio Luglio, ragioniere se, in un'avventura di stromonomia che si sta rivelando importante.

Conduce oggi a Imperia un ristorante che si innesta dubbia fra i più noti della Liguria e che contano: si chiamano del Borgo Antico, un bellissimo imperiese, in riva al mare, a pochi metri dalla uscita autostradale di Ovest. Era un ristorante dei più esecrabili alle pareti e così via. Oggi ha trasformato gradualmente da quando, nel 1979, decise di trasferirsi a Imperia per curare una personalissima ed elevata produzione di olio d'oliva extravergine, il «Cru Verdoro».

Oggi, nella Taverna del Borgo Antico, Claudio Luglio sovrintende alla cucina, mentre il giovanissimo figlio, Fabio, studente di legge, dirige la sala con eleganza e competenza. Pochi coperti, venticinque in tutto, e prenotazione indispensabile. La lista dei piatti può essere sterminata; ma il menù resta legato alle disponibilità del mercato della mattina e alle decisioni del momento. Affidatevi ai consigli di Fabio e accettate il menù «degusta-