

LEADERSHIP

MEDICA

ma mobili; a sinistra l'imbocco della cucina; alle spalle (potevo dire a nord) il salone più lungo, tavoli rettangolari, lampade sospese a semicerchi di nickel, ancora sculture, e quadri ambiziosi.

La serata è dedicata a una riunione dei "Relais Gourmands", istituzione francese che tradurrei, alla più semplice, "Tappe golose": una quarantina di ristoranti e alberghetti in vecchi castelli e nobili dimore dove una cipolla assurge alla dignità dell'ambra, il vino è sangue divino, eccetera, eccetera. Le botte che si prendono sono ineluttabili come una benedizione vescovile. E cara grazia esservi ammessi, con raccomandazioni che per l'Italia partono da tre associati speciali: il qui celebrato Marchesi, il Gianni Morini imolese del San



Domenico, il fiorentino Giorgio Pinchiorri, che fa le trasfusioni di sangue con l'aiuto della moglie francese.

I tre associati ricevono questa sera da Marchesi il fior fiore della Gourmanderie franciosa. Il menu è un'invenzione di Gualtiero: filetti di triglia impanati e disposti a raggera sul piatto. Si serve *Blanc des blancs* di Ca' del Bosco, offre Maurizio Zanella

Gianni Brera a capotavola, alla sua destra Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, produttore del *Crémant Spumante blanc de blancs* per Gualtiero Marchesi, uno dei vini serviti durante il pranzo;

Il piatto dei formaggi italiani serviti a chiusura del menù, abbinamento di altissima qualità per il grande Barolo di Monforte d'Alba Cru Bussia Soprana 1971 di Aldo Conterno (Taleggio, Montanino, Gorgonzola a Fermentazione Naturale della Cademartori e Parmigiano Reggiano del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano);



**L'ANGOLO
DEL VIZIO**
di Gianni Brera