

IL PIACERE DELLA VITA

PLAYBOY

MENSILE DI ATTUALITÀ, COSTUME, CULTURA - EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

N.1 - GENNAIO 1985 - L. 6000

BUON APPETITO

DI GIANNI MURA

PER NOI DUE

SALT E PEVAR, Salt di Povoletto (Udine)

FULVIO DE SANTA ha 30 anni, una barba alla Senderens (più paciosa, meno inquietante) e ha cominciato a lavorare in cucina a 14 anni: i suoi genitori avevano e hanno un albergo a Forni di Sopra, il Villa Alpina. Da carnico innamorato della sua terra ma anche della sua professione, Fulvio ha allargato gli spazi d'esperienza, in Italia e in Francia: ha lavorato da Marchesi, al San Domenico di Imola, da Boschetti a Tricesimo, da Vergé e dai Troisgros. Dal dicembre '82, con la moglie Paola in sala ed encomiabile sui dolci, Fulvio manda avanti un locale delizioso. Manda avanti è un'espressione tradi-



Notizie utili: via Udine 13, Salt di Povoletto (Udine); tel. 0432/679011; chiuso il lunedì e martedì a mezzogiorno; coperti 40; menù da 25 a 35 mila lire (vino escluso).

zionale, in realtà l'ha mandato in orbita, perché il "Salt e pevar" è ai primissimi posti fra i ristoranti "recenti". Lo è per via della professionalità di Fulvio, che ha scoperto musiche nuove ma non rinnega i piatti della tradizione friulana, anzi a queste radici è attaccatissimo e il suo "livre de chevet" era e resta il "Mangiare e bere friulano" della contessa Perusini Antonini.

Ecco allora il salame d'anatra, i benedetti cjarzòns, gli gnocchi di zucca con sugo d'anatra, lo spezzatino di lombo di maiale coi funghi, il rombo alla gradesana (con aceto), l'anguilla all'aglio, la costoletta di capriolo con salsa d'acciughe e vino rosso. Ecco il timballo di riso al formaggio Montasio e tartufi, la zuppa di rane con asparagi e piselli, il petto d'anatra con sformato di rape. Tra i dolci, il più tipico è la gubana con rosada (sorta di zabajone) allo slivovitz. Bottiglie all'altezza dei fornelli. Una delizia.

CON GLI AMICI

MIRAMONTI L'ALTRO, Concesio (Brescia)

CONCESIO, PAESE natale di Giovan Battista Montini, papa Paolo VI, ha un richiamo più terreno in un ristorante che dall'esterno non sembra un ristorante ma fortunatamente lo è, e di gran classe. Una villetta, una sala spaziosa, accogliente. Una cucina che chiamerei altoborghese e che, alla Montale, si definisce con le sue negazioni: non povera, né nouvelle, né greve, né frivola, né zonale. "La cucina bresciana non è poi granché" spiega Mauro Piscini, affabile e giovane patron. Ai fornelli c'è sua madre Maria, coadiuvata dal bravo Oliviero Apostoli: ogni volta mi levo il cappello davanti al capretto al forno e al gelato di vaniglia della casa.

Merita spiegazione il nome del ristorante: Miramonti l'altro, perché fa riferimento al primo Miramonti, lanciato nel '64 da Giuseppe Piscini, padre di Mauro, sulla strada per la Val Sabbia, a Caino. L'altro, questo, appunto, ha tre anni di vita e idee molto chiare: offrire il meglio. Agli appassionati di whisky segnalò rare selezioni di Silvano Samaroli, agli appassionati di vino una splendida carta italiana e francese, in cui spicca il sorprendente Maurizio Zanella (vedi scheda veronese sotto). Dirò di qualche altro piatto: insalata di carne cruda con rucola e funghi; crema di zucca all'amaretto; risotto ai funghi e formaggella di montagna; tagliatelle casalinghe al salmi di beccaccia; lumache in umido; rane in guazzetto; fagianella tartufata in crema di funghi; piccioncini ripieni di frattaglie; cesene allo spiedo. Tenersi un angolino per certi formaggi: il casolett di capra, il bagòss stagionato 18 mesi.



Notizie utili: via Crosette 34, Concesio (Brescia), tel. 030/2751063; chiuso il lunedì; coperti 45; costo di un pasto tipo (vino escluso) 40 mila lire.

IL VINO AD HOC: Maurizio Zanella

Collocazione geografica del vigneto: in località Formica dei comuni di Cazzago San Martino e Adro (Brescia). Uve da cui è prodotto: cabernet sauvignon 35%, cabernet franc 30%, merlot 35%. Invecchiamento: presso il produttore: 1 anno in barriques. Presso l'acquirente: da 3 a 20 anni secondo vendemmia. Profumo: sentori di viola marasia e piccoli frutti. Sapore: asciutto, morbido, nerbo consistente. Annate consigliate: 1981. Gastronomia. Qualificazione: rosso asciutto. Accompagnamento: carni rosse arrosto, allo spiedo, alla griglia; pollame nobile, cacciagione e selvaggina. Temperatura di servizio: 18 °C. Modo del servizio: stappare la bottiglia un'ora prima. Produttore: Cà del Bosco.

— LUIGIVERONELLI (dal "Catalogo dei vini d'Italia")