

Tempo liberato Domenica 26 Ottobre 1986 - N. 253

PIATTI GALANTI

Dall'ex-Sessantottina alla Bambola, dove andare a cena con Lei

Metti, la Passionale la Potente o la Snob

di Davide Paolini

In questo Paese di gelatai, pizzaioli e pastasciuttari non nascono solo ristoranti per businessmen, ma anche locali per serate "particolari". Così con l'Innamorante la nostra guida immaginaria, la scorsa settimana, ha consigliato l'Ambasciata di Quistello, il Pescatore di Canneto sull'Oglio, con l'ex-Sessantottina l'Albergo del sole, con la Post-moderna Gualtiero Marchesi, con la Snob la Carmagnole di Carmagnola. Ma dove condurre la Passionale, l'Avventuriera, la Bambola o la Potente? E quali vini offrire loro?

La cena a lume di candela con la Passionale non necessita di un menù speciale: le variazioni sul tema potranno essere molteplici a seconda della cucina proposta. Il locale, invece, dovrà possedere una caratteristica precisa: essere al di fuori delle grandi rotte, in un luogo appartato, romantico ma non troppo, con massimo quattro camere. E dove, allora? La Locanda dell'amorosa di Sinalunga potrebbe essere la soluzione ottimale, la Chiusa di Monte Follonico potrebbe essere un'altra opzione. Ma quali vini per la Passionale? Innanzitutto uno champagne: Bilencart-Salmon, quindi il vino della Signora di Torrini, quindi il Bricco dell'uccellone e per concludere il moscato rosa di Kuenburg.

Con la Bambola si può optare per due soluzioni: o si decide per un ristorante dal cibo ricco (la Bambola è un personaggio di solito goloso) oppure per un locale dove farla sentire importante, al centro dell'attenzione. Nel primo caso consigliamo: Checchino al mattatoio di Roma, dove i piatti so-



Disegno di Dignimont

no lussuosi, oppure Alberto Ciarla, dove le aragoste sono in bella vista. Anche la cucina emiliano-padana può essere adatta alla Bambola, così pure i piatti a base di tartufo. Pensiamo a Guido di Costigliole d'Asti. I vini per la Bambola sono difficilmente consigliabili: infatti, il Personaggio non apprezza mai l'abbinamento giusto piatto-vino. Di solito, la richiesta è per i vini bianchi. Forse, per mettere la Bambola sulla giusta strada, vale la pena di servire uno spumante champenois di grande lignaggio a tutto pasto: Brut.

Il locale avventuriera nata: il Personaggio mangiar bene della sua mente come guida Michelin espresso, cioè a d-

re attenzione alle stelle. Sarebbe giusto, invece, dirottarla in ambienti particolari: il mitteleuropeo Andrea Amerano o il Verrocchio di Villa La Massa di Firenze o l'Abbadia di Orvieto. Così l'Avventuriera verrebbe trasformata in Avventuriera. I vini dovrebbero essere tutti di Carlo Hauner: dal bianco di Salina alla malvasia sono vini frutto di una stupenda avventura. Che cosa offrire all'Avventuriera per aperitivo? Decisamente uno dei tantissimi champenois italiani, sorto come funghi negli ultimi tempi.

Ma quali vini per l'Innamorante? L'inizio dovrà essere con uno spumante italiano o uno champagne di gusto fine: Cà del Bosco Cremant oppure

sazzo. Il rosso non dovrà essere corposo, ma emanare profumi: il Pinot nero della Scuola regionale di Aosta oppure i rossi di Lazzarini. Infine, un vino da dessert leggero, pieno di calore: il moscato di Giaco-

Per la Post-moderna si può cominciare col Carlo Zadra Brut e quindi continuare con vini ovviamente tutti in barrique: lo Chardonnay di Zanella

Attenti, invece, all'Intellettuale perchè in molti casi ha bisogno di dialogare con l'eticchetta. Le scelte giuste sono i

vini dell'architetto Tobia Scarpa: dal bianco fino al rosso Corbolino, rivisti recentemente dall'Intellettuale degli enotecnici, Giorgio Grai. Anche il Torre Ercolana del musicista Colacicchi potrebbe essere adatto. Per chiudere la cena molto cerebrale un Picolit potrebbe fornire nuove argomentazioni per la dotta serata.

Anche la cena con l'ex-Sessantottina non ha alternative: mettete sulla tavola i vini dei produttori "pentiti" fuggiti dalla città: la farete felice. Pensiamo al Grattamacco. Se poi il Sessantotto la nostra amica lo ha vissuto a Firenze: un vinsanto con i biscottini di Prato sarà la degna conclusione di una stupenda serata.

La Snob ha bisogno di vini nobili: in questo caso potrete sbizzarrirvi dalla malvasia del piacentino blasonato Otto Barattieri, al Prosecco della nuova linea Amedeo d'Aosta, al fiorano di Ludovisi-Boncompagni, ai vini rossi dei marchesi Antinori, Frescobaldi, Puc-

ate invitata in un ovranno essere personaggi im-eri, industriali, nali); i bianchi ese dell'azien-rosso Sodi di Brunello di Jatan o il Recioto di Anselmi. cocca e per finire il vinsanto di Malagodi.

Per la Sportiva ordinate tutta la serie di vini dell'allenatore rossonero Liedholm.