

GAZZETTA DI MANTOVA

Giovedì 18 dicembre 1986

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1664

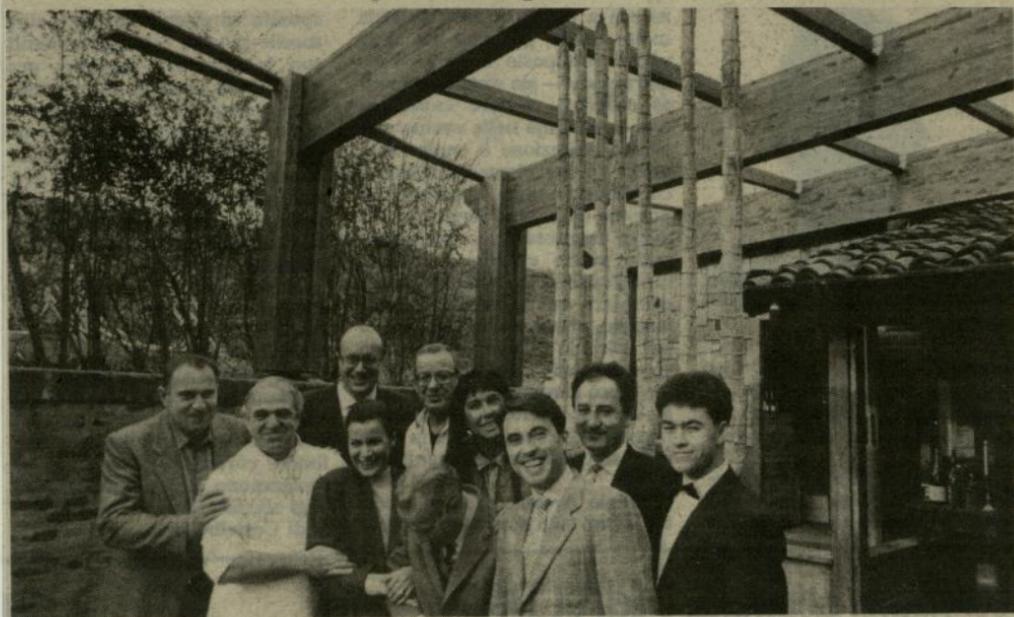
Anno 323° - Numero 347 - L. 700

Redazione: Via F.lli Bandiera, 32. Tel. Direzione 303.280, Vicedirettore 303.210, Cronaca 303.201-2-3-4-5-6-7-8-9; Sport 303.221-2-3-4, Interni-Esteri 303.231-2-3, Stampa CITEM Mantova: Fotocomposizione 303.254-3-2-1, via F.lli Bandiera, 32; Commerciale 370.108, via Madonnina, 5. Amministrazione 303.241-2, Diffusione 303.244-3, Abbonamenti 303.245 - Gall. Mortara, 1. Tariffe d'abbonamento Italia: 1 anno - (7 numeri) L. 185.000, (6 numeri) L. 166.000; 6 mesi - (7 numeri) L. 102.000, (6 numeri) L. 90.000. Vers. su c.c.p. n. 10345460. Spedizione in abb.to postale gr. 1/70, consegna decentrata.



Ieri il tradizionale pranzo degli auguri I re della buona tavola all'«Ambasciata» di Quistello

Menu nel nome della tradizione - Luigi Veronelli ha dichiarato: «Ben venga la Doc per i Lambrusco mantovani»



I fratelli Tamani circondati da osti e produttori di vino. Appesi si notano i maxi-salami prodotti dall'ingegner Bonfiglioli.

Auguri con sapori e colori gastronomici, mantovani, s'intende! Il ristorante «Ambasciata» di Quistello ha quasi dieci anni e non li dimostra: sembra una soluzione scontata, ma non lo è. Il ristorante-bomboniera nascosto sotto l'argine del Secchia è in piena parabola ascendente ed in 8 anni ha bruciato le tappe, è comparso sulle guide enogastronomiche, consacrandosi così come uno dei vessilliferi della cucina mantovana, rivisitata e rinnovata con intelligenti innovazioni. I fratelli Romano e Francesco Tamani con la brigata composta da mamma, sorella e parenti, marciano con entusiasmo sulla strada della tradizione. Ci mancherebbe! Poi si aggiungono le suggestioni del Rinascimento mantovano e l'eclettismo del ristorante con il suo singolare carattere intimo-disorientante tra mobili da sagrestia, candele accese, pizzi e merletti.

Come avvenuto nell'85 i fratelli Tamani hanno chiamato ieri a raccolta gli amici, spalancando la porta del ristorante nel giorno del sacrosanto riposo settimanale. Una festa degli auguri, un altro anno di successi per gente, fornelli e pentole dell'«Ambasciata». E come l'anno scorso, quando un terrificante nebbione aveva messo a dura prova la venuta e l'andata degli ospiti, a dare il benvenuto nella cosiddetta «corticella delle Grazie» c'erano i salami giganti fatti confezionare dall'ingegner Giancarlo Bonfiglioli di Bologna. Salami da Guinness dei primati, lunghi in media 2 metri e mezzo ed insaccati in budelli speciali.

Il pranzo è stato per gran parte all'insegna della carne suina che da noi, si sa, è il leit motiv della storia gastronomica

popolare e principesca. Tra i vari ospiti Luigi Veronelli attorniato dai produttori di vino Giacomo Bologna, Maurizio Zanella della Ca' del Bosco, il marchese Alberto Cisa Asinari di Gresy. Gli osti: Vissani di

Rin: ... della Gazzetta di Mantova, Alberto Cavallari editorialista di Repubblica e già direttore del Corriere della Sera, Paola Mura e Cesare Pilon. Ed ancora: il dottor Corrias già procuratore generale di Milano, Luigi Riccadona amministratore delegato dell'Editoriale «Le Gazzette», il procuratore della Repubblica di Mantova dottor Boni, il pretore onorario di Revere Lorenzo Pavesi, il sindaco di Quistello Robin Link ed Alberto Oddolini della Christies.

Nella lista delle vivande: salumi nostrani e «chisòla cun li grepuli e sigoli», «ris con la tridura» e tagliatelle al sugo di maiale, cotechina con fagioli e cotenne, formaggio grana con composta di pomodori verdi, budino freddo al cioccolato, mandorle e pinoli in salsa di lamponi. Il menu è già un affresco che è stato accompagnato con vini bianchi e rossi d'Italia e di Francia. Proprio sui vini, più specificamente sul Lambrusco mantovano, Veronelli ha voluto dire la sua, sull'onda della polemica sul riconoscimento della Denominazione di origine controllata. E la voce di Veronelli è autorevole: «I Lambrusco mantovani? Ne ho assaggiati alcuni e vadassè che nella loro tipologia ce ne sono di eccelsi e no. Così come del resto nei Barolo e nei Brunello da Montalcino. Ben venga quindi la Doc!». ST. SC.