



LA RISCOSSA DEL MERLOT

Merlot, piccolo merlo vuol dire nella parlata bordolese; e lo stesso, magari un po' modificato, nelle nostre regioni settentrionali. Vitigno-vino a vocazione internazionale. Dalla Francia, fin dal secolo scorso è stato trapiantato facilmente, prima in Europa, poi nei Paesi d'oltremare. In Italia, il suo arrivo ha una data precisa: 1880. In quell'anno, il senatore Pecile e il conte Brazzà, friulani, procurano le prime barbatelle da mettere a dimora. E già con le prime vendemmie capiscono di aver fatto centro, le piante si sono ambientate bene, sono produttive, il vino che ne deriva è schietto e piace. Piace eccome: oggi è il rosso più diffuso della regione, ma anche altrove è ben rappresentato. La conquista del territorio è piuttosto rapida, gli impianti si infittiscono verso ovest e verso sud. Nel prezioso libro di Renato Ratti *Conoscere i vini d'Italia* alla voce Merlot si legge: «... raccomandato nelle province di (e ne sono elencate 48) e autorizzato nelle province di (e seguono altre 19 città)».

Non deve stupire più di tanto, il Merlot offre abbondanti garanzie. Sia vinificato in purezza sia in uvaggio. Basti fare un esempio: i rossi bordolesi, considerati da molti esperti la massima espressione di vini di qualità al mondo, sono basati su una sapiente formula di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot (e, talvolta, piccole percentuali di vitigni minori). Un nome mitico, Château Petrus, il modello

Il vitigno, d'origine francese, si trova da decenni in quasi tutta l'Italia. Fino a pochi anni fa gli si era chiesto solo di dare un buon vino. Ora c'è chi lo ha valorizzato, restituendolo alla nobiltà.

di Paolo Mura - foto di Giuseppe Assirelli



In ogni regione esistono gli uomini-faro. In Friuli, uno di questi è Gianni Vescovo. Prima enotecnico per altre aziende, poi, dal 1976, orgogliosamente in proprio, con l'etichetta Borgo Conventi. Orgogliosamente, in questo caso, ha un valore positivo: il vino friulano alza la testa perché alcuni produttori innamorati della loro terra hanno scelto la strada della qualità. Con "Borgo Conventi", Gianni Vescovo propone i vini a Doc del Collio e con la linea "I fiori" presenta i vini della Doc Isonzo. Bianchi e rossi di gran pregio. Ultima creazione, in ordine di tempo, le raffinate bottiglie "Braidà Colombara". Qui lo segnaliamo anche perché è stato un innovatore, il primo a sperimentare (e valorizzare) il Merlot in barrique, il primo a intuire di questo vino nobile per natura le notevoli potenzialità.

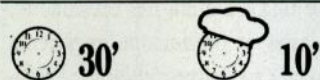
vertice dei Pomerol, fonda il suo patrimonio di sapori sul Merlot: almeno il 95 per cento. Certo, non basta il vitigno giusto a dare risultati tanto grandi, lì c'è un terreno particolare e le cure, nella vigna e in cantina, sfiorano il maniacale. Comunque, Petrus è uno dei vini più quotati e costosi che esistano, ed è una bandiera del Merlot.

In Italia, la produzione in purezza riguarda soprattutto il Nord. Friuli-Venezia Giulia, abbiamo visto, hanno diritto alla progenitura. Significativo il fatto che tutte le Doc della regione contemplino il Merlot: Collio, Colli Orientali, Aquileia, Grave, Latisana, Isonzo. Pure se le caratteristiche di base sono riconoscibili in tutti questi vini, le differenze esistono. Dipende dai microclimi, dalla composizione del terreno, dai sistemi di vinificazione, anche dall'invecchiamento. Così, si trova il Merlot fresco e vinoso, da bere giovane e fragrante, ma anche la "riserva", già matura di due anni, che riguarda un vino più corposo e sapido, più importante.

In questi ultimi anni, alcuni produttori di punta, hanno intensificato le sperimentazioni. Nei vigneti si è moltiplicato il numero di piante, le potature si sono fatte più severe; le uve portate a maturazione sono così più ricche e adatte a "costruire" un vino molto ben strutturato. Chissà se qualcuno sogna di ripetere il vino-meraviglia intitolato a san Pietro. In questo caso, dovrà avere vigne vecchie, l'età media è di 40 anni ma alcune sono addi-

parte con la pelle, 5 minuti dall'altra); toglieteli dal fuoco e teneteli al caldo. Fate rosolare la cipolla nel loro fondo di cottura, aggiungete le olive e la polpa di pomodoro. Appena bolle, aggiungete il vino rosso e lasciate ridurre della metà. Unite il brodo di manzo arricchito e fate spiccare il bollire. Passate il tutto nel frullatore, quindi in un setaccio fine. Riportate all'ebollizione e aggiustate di sale e pepe; incorporate il restante burro ed emulsionate la salsa con una frusta. Tagliate longitudinalmente i petti di anitra a fettine sottili, disponeteli in piatti individuali e irrorateli con abbondante salsa.

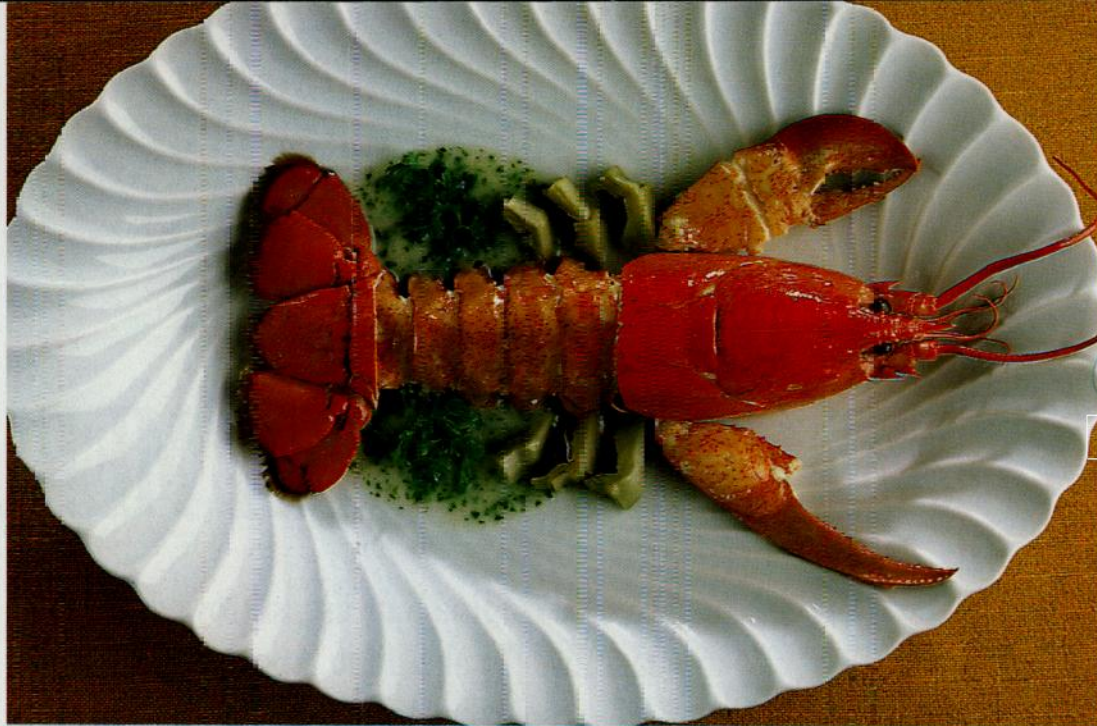
LAMPONI CON ZABAIONE GRATINATO



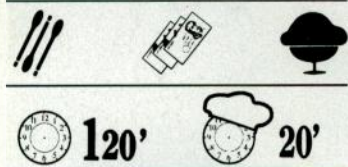
Ingredienti per 4 persone
 400 gr di lamponi freschi interi
 400 gr di lamponi spremuti e passati a un setaccio fine
 4 tuorli d'uovo, 50 gr di zucchero
 70 gr d'acqua
 15 gr d'acquavite di lamponi

Mettete a fuoco dolce i tuorli in una casseruola con l'acqua e lo zucchero e montate lo zabaione badando a che non bolla (3 minuti). Togliete dal fuoco e versate il composto ottenuto in una terrina fredda, aggiungete l'acquavite e amalgamate. Suddividete i lamponi su piatti individuali caldi e copriteli con un leggero velo di zabaione. Passate nel grill per pochissimi secondi in modo che lo zabaione venga gratinato. Versate sopra il passato di lamponi scaldato a bagnomaria e servite subito.

Altre tre irresistibili proposte del SanDomenico: aragosta ai carciofi, petto d'anitra in salsa di olive nere, lamponi con zabaione gratinato.



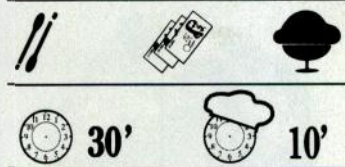
PASTICCIO DI FEGATO CON TARTUFI



Ingredienti per 6-8 persone
150 gr di fegatini di pollo
150 gr di fegatini d'anitra
150 gr di fegato d'oca
150 gr di fegato di vitello
4 foglie d'alloro
100 gr di tartufo bianco pestato
finemente
500 gr di burro, sale
200 gr di Marsala secco
100 gr di Cognac
pepe bianco macinato al momento

Prendete i diversi tipi di fegato, metteteli in abbondante acqua corrente fredda e ripuliteli della sacca del fiele, del grasso e dei nervetti. Fate soffriggere a fuoco dolce 200 gr di burro in un tegame: quando sarà color nocciola (3 minuti), aggiungetevi i fegatini, fateli rosolare a fuoco vivo saltandoli in continuazione (pochi secondi). Aggiustate di sale e pepe e sgrassate. Aggiungete il Marsala, il Cognac, le foglie d'alloro e continuate la cottura sempre a fuoco vivo, fino a quando il liquido sarà ridotto a zero (5 minuti). Togliete il tegame dal fuoco, lasciate intiepidire, eliminate le foglie d'alloro, pestate il tutto al mortaio o frullatelo nel mixer e passate a un setaccio fine. Sciogliete i 300 gr di burro rimasto in una casseruola. Aggiungetevi il composto appena ottenuto, immergete la casseruola in un recipiente pieno di cubetti di ghiaccio, montate il contenuto con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto omogeneo; verso la fine aggiungete il tartufo bianco. Versate il composto in uno stampo e lasciatelo riposare in frigorifero (almeno 6 ore). Quando sarà pronto, tagliatelo a tranci e suddividetelo in piatti individuali ben freddi insieme a fette di pane tostato. Servite subito.

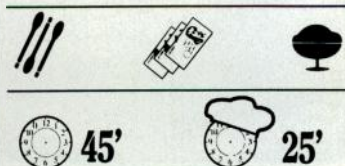
GARGANELLI CON CAVIALE BELUGA E CIPOLLA FRESCA



Ingredienti per 4 persone
400 gr di sfoglia da tagliatelle sottile
50 gr di cipolla tagliata finemente
50 gr di caviale beluga
150 gr di panna, sale
pepe bianco macinato al momento

Tagliate la sfoglia a quadretti del lato di 4 cm, arrotolate ciascuno di essi partendo da una punta attorno a un bastoncino cilindrico non più grosso di una matita e passatelo sull'apposito utensile per garganelli. Mettete la panna in una padella di rame stagnato o acciaio e portatela a ebollizione, aggiustate di sale e pepe, aggiungete i garganelli, cotti al dente in acqua e ben scolati, e saltate per alcuni secondi. Togliete dal fuoco, aggiungete il caviale, salate di nuovo, suddividete in piatti individuali caldi e spolverate con la cipolla.

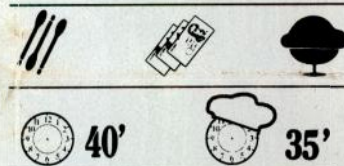
ORATA AI CORIANDOLI DI VERDURE



Ingredienti per 4 persone
2 orate del peso di 400 gr l'una
80 gr di carota
1/2 peperone rosso dolce
1/2 peperone verde
1/2 peperone giallo
180 gr di melanzana
2 grossi funghi champignon
2 scalogni
un trito di prezzemolo, basilico e cerfoglio
1 spicchio d'aglio
30 gr d'olio extra vergine d'oliva
150 gr di burro
150 gr di vino bianco secco
sale e pepe macinato al momento

Squamate e pulite le orate, lavate e pulite le verdure, tagliatele a piccoli dadini, tritate finemente lo scalogno. In un tegame, grande a sufficienza da contenere le orate, imbiondite lo spicchio d'aglio e aggiungete lo scalogno senza che prenda colore, aggiungete poi le altre verdure. Lasciate scottare per alcuni minuti e adagiatevi sopra le orate salate e pepate. Lasciate cuocere a fuoco dolce, due minuti per parte, aggiungete il vino bianco, coprite con un coperchio e lasciate ridurre il vino della metà. Togliete le orate, sfiletatele, suddividetele in piatti individuali e tenetele al caldo. Aggiungete, mescolando in continuazione, il burro (a piccole dosi) nel fondo di cottura, sempre a fuoco dolce. Aggiustate di sale e pepe e aggiungete il trito di prezzemolo, basilico e cerfoglio. Versate sui filetti e servite subito.

ARAGOSTA AI CARCIOFI

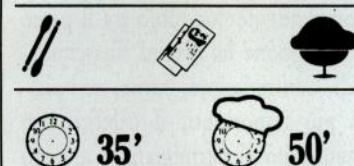


Ingredienti per 4 persone
4 aragoste bollite di 300 gr l'una
1 pezzo di grasso di prosciutto del peso di 50 gr
16 fondi di carciofi
180 gr di carote tagliate a rondelle sottili
130 gr cipolla tagliata a listarelle
1/2 limone
3 gr di prezzemolo tritato fine e alcuni ciuffi interi
4 gr di dragoncello in foglie
300 gr di burro
250 gr d'acqua, sale
pepe bianco macinato al momento

Sciogliete 50 gr di burro in una casseruola mezza fonda e fatevi soffriggere, per 2 minuti, il grasso di prosciutto che, subito dopo, verrà estratto e gettato. Aggiungete poi le carote e la cipolla, tritate i fondi di carciofi e il mezzo limone; fate scottare a fuoco dolce (10 minuti).

Aggiungete l'acqua e cuocete a fuoco lento in modo che le verdure restino bene al dente (10 minuti); scolate le verdure e mettete a parte la loro acqua di cottura che dovrà essere accuratamente sgrassata dopo aver riposato almeno 10 minuti in modo che il grasso venga in superficie. Mettete questo fondo di cottura in una casseruola più piccola e fatelo ridurre, a fuoco dolce, della metà (5 minuti). Nel frattempo, tagliate le aragoste longitudinalmente in 2 parti, estraetene la polpa e tagliatela a dadini. Prendete i fondi dei carciofi e tagliateli a dadini. Aggiungete i restanti 250 gr di burro al fondo ridotto e montate a fuoco molto dolce, con l'aiuto di una frusta, fino a quando il composto non avrà raggiunto una densità cremosa. Dovrete badare a che il preparato, sempre tenuto sulla fiamma, non giunga a ebollizione. Aggiungete l'aragosta, i carciofi, le carote, le cipolle, il prezzemolo e il dragoncello. Aggiustate di sale e pepe. Disponete due carcasse di aragosta al centro di fondine individuali calde, riempitele col preparato ottenuto e guarnite con ciuffi di prezzemolo. Servite subito.

PETTO DI ANITRA IN SALSA DI OLIVE NERE



Ingredienti per 4 persone
2 petti di anitra di 250 gr l'uno
100 gr di olive nere snocciolate
100 gr di polpa di pomodoro
150 gr di brodo di manzo arricchito con estratto di carne
50 gr di burro
1/2 litro di vino rosso
2 foglie di alloro, 30 gr di cipolla
sale e pepe

Sciogliete la metà del burro in una casseruola di rame stagnato o di acciaio, aggiungete l'alloro e fatevi cuocere i 2 petti (10 minuti) dalla

sce e di carne rispettivamente a 27,50 e a 26,50, gli irresistibili dolci a 9,50. Si sale facilmente oltre i 70 dollari e, con il vino e il resto, oltre i 100.

Il repertorio di cucina potrebbe essere preso ad esempio per un discorso di cucina italiana di dimensioni autenticamente nazionali. Vi si trovano condensati esempi ed esperienze di varie regioni, ma molti piatti sono assolutamente nuovi, creazioni personali di Valentino Marcattili elaborate su basi di tradizioni antiche. L'elegante insalata tiepida di gamberi e fagioli cannellini all'olio, per esempio, è un vecchio piatto versiliese e il prosciutto d'oca affumicato servito con zucchini e parmigiano è un elegante esempio di accostamento di ingredienti tradizionali. Amatissimi, tra i primi piatti, gli gnocchi verdi di patate con fonduta di formaggio e i classici garganelli romagnoli presentati in una modernissima versione con caviale ed erba cipollina.

Notevole, anche, tra i piatti di pesce, il salmone bollito in brodo di cappone e servito con verdure. Il sorprendente connubio tra il pesce e il cappone ha origini rinascimentali. Centratissimo, infine, tra i piatti più importanti, il celebre riso mantecato al parmigiano e al sugo d'arrosto. Creato da Nino Bergese, che fu il primo consulente di Gigi Morini alla nascita del San Domenico di Imola, è uno dei piatti sui quali è stata costruita la piramide di una gastronomia che, negli anni, è andata ben oltre i passi iniziali. Altri piatti di allora hanno avuto successo, ma il riso mantecato mantiene nel tempo un valore e un favore inalterati. La sua riproposta sulla tavola di Manhattan è il segno di una continuità, l'ideale anello di congiunzione tra due ristoranti che rappresentano il vero trionfo dello stile italiano a tavola. ★





1. Infusore-colino con raccogliogocce, in argento (De Giovanni Argenterie, L. 82.000).
 2. Vasi in porcellana per conservare le miscele d'erbe (da Croffi, da 21.000 a 24.000 lire). 3. Tisaniera in vetro e acciaio, con pressafiltro: da tre o da otto tazze (L. 70.000 e L. 85.000, di Alessi). 4. Barattolo per miscele d'erbe, in alluminio e rame (Penelopi 3, L. 20.000). 5. Antico barattolo cinese in peltro per miscele da tisana (da Marina Bottelli, L. 118.000). 6. Infusore a cucchiaino in silverplated (Menoni, L. 8.000). 7. Infusore con retino in acciaio (Coin, L. 2.500). 8. Ancora in acciaio l'infusore col manico rigido (Controbuffet, L. 22.000). 9. Vasi in vetro per erbe da infuso (Coin, da 2.800 a 9.000 lire). Tutti i prezzi riportati in queste pagine sono indicativi.

Gli indirizzi a pag. 127

DURANTE IL PASTO

Il tè ai pasti non è una novità. Perché non provare allora con una tisana? Le nostre sono "monosapore" e hanno blande proprietà digestive: vanno servite durante i pasti molto ricchi, o nelle sere più fredde in montagna, alternandole oppure cercando nuove combinazioni con i vostri piatti preferiti. In questo caso, è vietato superare le dosi di 30 gr di prodotto secco per litro. E non esagerate e bere sempre lo stesso infuso: deve essere soltanto una piacevole alternativa. Le tisane da pasto si gustano di preferenza non dolcificate.

Aneto (Peucedanum graveolens syn. Anethum graveolens)

Si usano i semi, che devono essere frantumati prima di aggiungere ac-

qua bollente. Contrariamente alla maggior parte delle tisane, quella di aneto può essere servita anche fredda, per aiutare la digestione durante o dopo pasti pesanti.

Levistico (Levisticum officinale)

È spesso coltivato negli orti di montagna per il suo particolare sapore, che ricorda quello del sedano; si usano le foglie e si aggiunge anche un pizzico di sale per esaltarne il sapore.

Salvia (Salvia officinalis)

Questa tisana è più efficace quando si usano le foglie essiccate, che hanno concentrato i principi attivi. Utile per favorire i processi mentali, era spesso preferita nell'antica Cina come bevanda quotidiana al posto del vero tè cinese. Si può servire anche dopo i pasti, come digestivo.

UN SAPORE IN PIÙ

Per variare o esaltare il gusto magari un po' "sottotono" di alcune tisane, si possono aggiungere spezie, erbe o ingredienti freschi a piacere. Ecco i più indicati.

Cannella

(Cinnamomum zeylanicum)

La cannella è usata più per il suo profumo che per le proprietà terapeutiche: si aggiunge alle tisane aromatiche, come quella di malva, e si sposa eccezionalmente bene a quelle di bacche o con sapore di limone. Per le sue qualità di stimolante della memoria è utile agli studenti sotto esami.

Chiodi di garofano

(Eugenia aromatica)

Si usano per aromatizzare gli infusi

come quello di rose, di erba medica, di scorza di arancia. Per l'azione tonificante dei chiodi di garofano, queste tisane si possono servire a metà giornata.

Limone (Citrus limonia)

Il limone è uno dei migliori additivi: la fettina di limone esalta infatti l'aroma delle erbe e l'olio della scorza aggiunge qualità antisettiche. Ricco, fra l'altro, di vitamina C, P, K e calcio, il limone può vantare numerosissime proprietà terapeutiche.

Ortica (Urtica sp.)

Le giovani foglie di ortica sono ricche di vitamine e minerali; per l'abbondanza di clorofilla sono inoltre usate come base per tisane di erbe, cui conferiscono una colorazione verde vivo.

Luoghi eccellenti

SANDOMENICO SUPER ★ STAR

Sei mesi di vita, sei mesi di successi e un futuro che si prospetta di grandi soddisfazioni. Quando alla base c'è una vera scuola anche una sfida difficile, come quella americana, si trasforma in vittoria sicura. E con il SanDomenico di New York, a vincere è anche la cucina italiana.

di Giorgio Mistretta
Foto di John Dominis

Il principe di Galles se ci va in questa stagione chiede i tartufi bianchi, Sean Connery quando è a New York è quasi cliente fisso perché adora la cucina italiana. E succede anche di vedere indugiare al bar davanti a un aperitivo Woody Allen e Harrison Ford, Claudette Colbert e Joan Fontaine, Rudolf Nureyev e Boris Barishnikov o il segretario generale dell'Onu Perez de Cuellar, oppure ancora Tony Bennett idolo di tutte le americane



dai trenta in su per via di quella galeotta *I phone my love in San Francisco* sussurrata al microfono con voce ancor più galeotta. Se poi date un'occhiata ai tavoli, sempre gremiti sia a mezzogiorno sia la sera, avrete a disposizione un assortito e importante scampolo della New York che conta. Uomini d'affari e belle signore, magnati dell'industria e finanziari e, immancabil-

mente, tutte le grandi stelle dell'*Italian style* di passaggio a Manhattan. Ci sono piatti che sono diventati autentiche star, il famoso uovo in raviolo con burro nocciola e tartufo bianco, il pollo marinato all'aceto balsamico con pinoli tostati, i tortelli di patate al pesto, la fricassea di astaco con carciofi, l'orata al forno profumata all'arancia e al limone, l'anitra alle olive nere.

Questo è, in breve, il *SanDomenico* edizione americana. Sei mesi di vita, sei mesi di successo ininterrotto, crescente, recensioni favorevoli su tutti i maggiori giornali statunitensi, addirittura tre stelle di merito dell'avarò e autorevole *New York Times*, e proprio poche settimane fa il mensile *Esquire*, che in America è molto importante, gli ha attribuito il prestigioso riconoscimento di "Best of the year", miglior ristorante dell'anno.

Il merito di tutto ciò va a una bene affiatata équipe coordinata in cucina da Valentino Marcattilli e da Paul Bartolotta, e in sala dall'asolano Bruno Dussin, prestigioso direttore con esperienze al *Cipriani* a Asolo, al *Danieli* di Venezia e, a New York, al celebre *Le Cirque* di Siro Maccioni.

Di ristoranti italiani a New York ve ne sono tanti, molti sono ai vertici del successo, ma il fenomeno SanDomenico è un po' speciale, ha sorpreso gli stessi addetti ai lavori che cercano ora di spiegarselo. La posizione è importante e di grande prestigio, proprio di fronte al lato meridionale di Central Park, a pochi passi dall'*Hotel Plaza* e dal Columbus Circle, quasi sull'angolo con la Broadway, ma non è tutto. L'ambiente elegante, molto caldo, accoglientissimo, che ripropone le stesse caratteristiche d'arredo della

casa madre di Imola, è ancora una carta vincente, così come lo sono l'atmosfera o il servizio, eccellenti, e soprattutto la cucina.

Se, tuttavia, il SanDomenico è oggi il ristorante italiano più in voga degli Stati Uniti, le ragioni sono altre e vanno ricercate nel lungo, meditato e meticoloso approccio all'avventura americana di Gianluigi Morini e Valentino Marcattili da

lato, e di Tony May dall'altro. È una storia che deve essere raccontata, un esempio di professionalità che ha consentito il nascere di una meravigliosa avventura. Tutto è cominciato otto anni or sono quando al *San Domenico* di Imola, a caccia della vera, grande cucina italiana, approda un cliente d'eccezione. Si chiama Tony May, è un italo-americano originario di Torre del Greco, che a New York, dopo un'esperienza a bordo di navi da crociera, si è fermato e ha fatto tutta la gavetta. Prima cameriere, poi direttore di sala, infine proprietario

di un bel ristorante sulla 56ª strada, *La Camelia*, e soprattutto gestore della *Rainbow Room*, un fantastico ritrovo al 65° piano del Rockefeller Center.

Tony May ha le idee chiare: «Non sopportavo» ricorda oggi «l'immagine che la cucina italiana aveva sempre avuto negli Stati Uniti, grandi piatti di spaghetti e polpettine di carne, serviti su tovaglie a quadretti accanto a fiaschi di improbabile Chianti, molto spesso con accompagnamento di mandolini. Bisognava uscire da questo cliché d'altri tempi e lo si poteva fare soltanto spiegando alla gente che cos'è la vera cucina italiana, del tutto diversa da quella improvvisata dagli emigranti».

L'incontro con Gigi Morini fu determinante. Il *San Domenico* era nato nel 1970, in dieci anni si era fatto le ossa consolidando la propria posizione di ristorante di assoluto prestigio. Morini, che per un certo numero di anni si era diviso

tra il proprio lavoro di bancario e la conduzione del locale, aveva finalmente optato per quest'ultima e vi si dedicava con passione totale. «Un anno dopo la prima visita di Tony May a Imola» racconta Morini «la cucina del *San Domenico* si presentava a New York, in una serie di serate alla *Rainbow Room*. Ricordo ancora l'emozione, e i primi problemi. Eravamo abituati a lavorare nel nostro ristorante, al piano terra, ma lassù, al 65° piano di un grattacielo, a 180 metri dal suolo, cambiavano i tempi di lievitazione delle paste, e di ebollizione dell'acqua. Furono necessarie diverse prove per trovare un giusto equilibrio. Ci andò bene, la gente dimostrò di apprezzare i nostri piatti e sull'onda di quel successo Tony mi propose di aprire un *San Domenico* anche a New York».

La risposta di Morini fu una sola, e chiara: «Ci vuole il personale adatto». Così, da allora, per otto anni, il *SanDomenico* di New York

è nato, poco a poco, a Imola. In cucina, a imparare i sottili segreti di Valentino Marcattili cominciarono ad avvicinarsi giovani americani mandati da Tony May, qualcuno funzionava, e rimaneva, qualche altro no, e riattraversava l'Atlantico. Erano tutti, questo è importante, di origine italiana, figli o almeno nipoti di emigranti.

Fra quelli rimasti uno in particolare prometteva bene, Paul Bartolotta, figlio di siciliani, intelligente, determinato, con una grande sensibilità culinaria. Paul è rimasto per ben otto anni nelle cucine del *San Domenico*, ha imparato, oltre la cucina, tutto quel che poteva imparare in Romagna, compreso il dialetto e la briscola, è diventato il più attento e fedele collaboratore di Valentino, ha completato le sue conoscenze di cucina italiana con periodi di lavoro, più o meno lunghi, in altri ristoranti famosi, dalla *Manuelina* di Recco alla *Mora* di Ponte a Moziano presso Lucca, da Roma-

Foto di gruppo per un successo. Giancarlo da sinistra, Gianluigi Morini, Paul Bartolotta, Valentino Marcattili, Tony May. Sotto, Bruno Dussin. Nell'altra pagina, la vetrina e la sala da pranzo del *SanDomenico* di New York.



Oltre agli splendidi piatti creati da Valentino Marcattili, punto di forza del ristorante è la cantina, curata dal sommelier bolognese Giorgio Lingero (qui a destra). In lista 324 etichette di vini italiani, tra le migliori produzioni, e una interessante offerta di prodotti californiani. Sotto, Marcattili e Bartolotta impegnati ai fornelli; nell'altra pagina, alcune stupende realizzazioni: pasticcio di fegato con tartufi, garganelli con caviale e cipolla, orata ai coriandoli di verdure.



M • E • N • U

DEGUSTAZIONE

Zuppa di lenticchie
 Carpaccio di baccalà al pomodoro fresco
 Uovo in raviolo con tartufi
 Rombo con spinaci e salsa Salmoriglio
 Petto d'oca alle mele e cipolla
 Pera farcita alla ricotta in
 salsa di mascarpone

SanDomenico NY - 240 Central Park South, New York
 tel. 001212/2655959 - chiuso domenica a mezzogiorno - 120 coperti
 prenotazione consigliata - carte di credito: AmEx, Diners, BankAm, Visa
 prezzo menu degustazione: 65 dollari; prezzo medio alla carta:
 80 dollari (vini esclusi).

no di Viareggio al Sole di Maleo. Ha girato insieme con Valentino per conoscere i caseifici e capire i segreti dei formaggi italiani, è stato alla Illy di Trieste per sapere che cos'è un vero caffè all'italiana, nei frantoi a veder uscire dalle macine il sublime olio di prima spremitura, nelle grandi cantine di Gaja e di Antinori. E, infine, importanti esperienze straniere, nelle grandi cucine francesi. «Tre anni fa» dice Morini «ho detto a Tony May che eravamo pronti».

Comincia, a questo punto, la ricerca del locale adatto. May, dal canto suo, aveva consolidato la propria posizione sulla scena di Manhattan. Lasciata la Rainbow Room aveva aperto altri due locali, il Sandro's e il Palio, quest'ultimo con la collaborazione di Andrea Hellrigl, il famosissimo cuoco creatore di Villa Mozart a Merano. Scartate varie ipotesi di ristoranti anche belli, ma con cucine troppo piccole, la scelta si è orientata infine sul vecchio Alfredo al 240 di Central Park South, locale grande, con ampi spazi per i servizi e la possibilità di un contratto d'affitto per vent'anni.

Qui, in un anno di lavoro, è nato il SanDomenico newyorchese e il successo comincia proprio dai primi passi. Per concorde volontà dei due promotori tutto è stato fatto in Italia, dal progetto degli architetti imolesi Sanzio Cremonini e Franco Rosignolo, che ha diretto tutti i lavori, ai materiali. Falegnami imolesi hanno realizzato pareti, controsoffitti, altri artigiani hanno preparato i marmi dei pavimenti e si sono poi trasferiti a New York per la posa in opera, un'industria di Imola, la Sirrah, ha realizzato le bellissime lampade, e gli arredi della tavola sono altrettanto italiani, dai piatti Ginori all'argenteria di Calegario, dalle tovaglie di Lamperli alle sedie di Cassina. Incastonata

in una cornice del genere, la cucina del SanDomenico ha fatto il resto e il successo è arrivato a spron battuto, sensibilmente aiutato anche dalla bella cantina messa a punto dal sommelier bolognese Giorgio Lingero, che del locale è diventato una delle figure carismatiche. La sua lista dei vini comprende 324 etichette e allinea, accanto alle migliori produzioni italiane, da Lupi a Ceretto, da Gaja a Ca' del Bosco tanto per citarne alcune, una splendida serie di vini californiani che hanno punte di assoluta eccellenza negli Chardonnay di Napa Valley e di Sonoma (il migliore, a giudizio di Lingero, è l'86 di Richard Arroywood) e nei Cabernet Sauvignon della Beaulieu Vineyard di Georges Latour e di Robert Mondavi.

Il SanDomenico, ben lo sanno i frequentatori di Imola, si identifica in Gigi Morini e Valentino Marcattili, i due personaggi chiave che si sono divisi ora il compito di sovrintendere a turno ai due ristoranti. Da giugno, apertura di New York, è così iniziato un intenso scambio transatlantico. Quando Morini è a New York, Valentino è a Imola, e viceversa. È il solo modo, faticoso se vogliamo, ma gratificante, per assicurare continuità e immagine a entrambi i locali, insieme a quello di garantire a New York il costante approvvigionamento di prodotti freschi italiani, dal pesce alle verdure, ai formaggi.

Il costo di un pranzo al SanDomenico di New York può variare. A mezzogiorno propongono uno svelto menu d'affari a 30 dollari, più i vini e la mancia (che è obbligatoria) per cui si arriva attorno ai 50 dollari. La sera un raffinato menu degustazione costa 65 dollari, sempre esclusi i vini e il servizio. Un pranzo alla carta costa ovviamente di più, con gli antipasti a 14,50, i primi piatti a 18,50, le portate di pe-