

\*\*\*\*\*  
dal 1901

N°

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuete

L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 71.01.81 - 71.31.62  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201  
Telegr. Ecostampa - Milano  
Telefax gr. III - 7383882  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

03-1137606PM T01281F 7S212L22

WEEK END

VIA DELLA POSTA 8/10

20123 MILANO MI

GENNAIO 1989

RICEVUTA IL

1 8 MAR. 1989

CA' DEL BOSCO .....



## Veronelli & Veronelli

### Trionfo in Val Seriana

Ogni qual volta sono di malumore, prendo la macchina, salgo la Val Seriana sino alla chiesetta dei Disciplini in Clusone e sosto qualche minuto davanti al *Trionfo della Morte e Danza Macabra*, grande affresco sulla facciata.

La visione, contrariamente a quanto succedeva a D'Annunzio ("mi soffermavo con uno spaventoso tremito nel cuore, perché veramente... la morte era visibile come nelle Danze Macabre"), subito mi rasserena, come per un incanto. Fatto è: nel *Trionfo*, per me, non la morte, è ben più visibile la vita. Quella schiera di personaggi sia pure sovrastata dallo scheletro trionfante della Morte Regina ("Io sono la morte che porto corona/sono signora de ognia persona") e da scheletri frammezzata, è piena, carica anzi, di dignità. La giovane che l'apre, avvolta in un ricco vestito a strascico, vanitosamente ammira nello specchio che regge tra le mani, del tutto incurante del destino tragico ed inesorabile che l'attende", e poco più avanti un elegante giovane porta il suo strano marchingegno, certo bibitorio, con la sola preoccupazione di bene conservarlo.

Così rasserenato, proseguo sino all'Enoteca Milano dei fratelli Jannotta, nella vicina Bratto della Presolana (via Pio XI 17, telefono: 0346-31630), per una meditata bottiglia scelta in una serie prestigiosissima di nomi: Gaja, Giacomo Bologna, Rocche dei Manzoni, Ceretto, i Conterno, Dogliotti, Giorgio Grai, Ronchi di Cialla, Riecine, Volpaia, Capanne, Monte Vertine, Santa Lucia in Falle, Avignonesi, Antinori, Case Base, Biondi Santi, Abbazia di Rosazzo,

Terre Rosse, Lungarotti, Mastroberardino, Ca' del Bosco, Schiopetto, La Scolca, Jermann, Maculan, Villa Cilnia, Terruzzi & Puthod, Parodi, La Viarte, Villa Bucci, Voyat, Krug, Philipponat, Gosset, Lur Saluces, Château Coutet.

Fatto quindi, da sereno, del tutto allegro, e messo in appetito, o mi fermo nell'Hotel Milano (in cui l'enoteca è incastonata) dalla mamma dei giovani fratelli, celeberrima per zuppe regionali, paste fresche, polenta con funghi, stinco di vitello, tagliata, filetto al dragoncello, carré di agnello alle erbe fini, crostate di frutta, strudel, bavaresi, o scelgo uno dei ristoranti del mio privilegio sulla via del rientro.

A Gazzaniga, Celestina (Ristorante Giardino, telefono 035-711265) ha fama da: fettuccine di pollo alla melagrana; nervetti in insalata; pasta e fagioli;

zuppa alla coda di manzo; gnocchi di zucca; risotto con fagioli borlotti; casonsei alla bergamasca; filetto in crosta; castagne e salsiccia; animelle alla senape; lumache alla pavese o alla bourguignonne; cosciotto di maiale al forno con bacche di ginepro; crema di ricotta.

Ad Albino, Jacqueline (Ristorante Angelo Bianco, telefono 035-754255) da: pâté di verdure

con spinaci pomodori formaggi peperoni carciofi e asparagi; gnocchetti di rape rosse con erbe; lasagnette con filetti di pesce persico; pasta agli spinaci e ricotta; pasta coi funghi; stinco al forno; cacciagione; capretto al forno con polenta; mousse alla frutta di stagione; dolci casalinghi.

Ad Alzano, Giuseppina (Ristorante al Catenone, telefono 035-511283) da: galantina di piccole verdure; terrina di legumi; zuppa di cipolle passate al forno; raviolini con salsa di verdure; lombata di maiale; manzo alla senape; sella di capriolo con mirtilli; gallo al vino; crostata di frutta; mousse ai lamponi. □

### Vini antichi in abbazia

Visitare le Antiche Cantine dell'Abbazia dell'Annunziata, poco sotto La Morra, era un piacere; sottratto Renato dall'impietosa malattia, oggi è un dovere. Renato Ratti è stato tra i primi ad avere colto la validità di una tesi che, *mia*, porto avanti con costanza e qualche fortuna dal 1958: quella dei cru. Classificare cioè i vini non col nome generico delle uve, ma con l'esatta collocazione geografica (e la relativa precisa e puntuale vinificazione delle sole uve raccolte nei cru). Nell'antico edificio dell'Abbazia dell'Annunziata trovi il museo Ratti dei vini d'Alba aperto, previo appuntamento (telefono 0173-50185), nelle ore di lavoro. □