

03-4475616PS T 2365F 08 55L42
 IL CORRIERE VINICOLO
 VIA S. VITTORE AL TEATRO 3
 20123 MILANO MI
 Data: 6 MARZO 1989

RICEVUTA IL
4 APR. 1989
CA' DEL BOSCO

Si cena e si beve italiano all'Hyde Park Hotel di Londra

di ALFREDO FERRUZZA

È una regola del cuore: il borgo natio si ama di più quando si è lontani. Allo stesso modo si apprezza e si rispetta la patria, quando si vive tra stranieri, oltre i monti e al di là dei mari. Certo, l'operazione Italia che da alcuni mesi stanno conducendo a Londra Paolo Biscione ed Ezio Indiani non è stata promossa dalle voci misteriose della nostalgia, ma l'aver un passaporto italiano e conservare nella memoria le immagini, i ritmi e i volti del Bel Paese hanno contribuito all'ideazione, all'impostazione e allo sviluppo d'un programma straordinario, all'insegna dell'Italia.

Paolo Biscione è il direttore di uno dei più prestigiosi alberghi londinesi, l'Hyde Park Hotel, che è il fiore all'occhiello di sir Charles Forte, il magnate senza rivali dell'hotellerie mondiale. Forte, d'origine ciociara, possiede oggi oltre 700 alberghi nei cinque continenti e in più è presente massicciamente in imprese legate alla ristorazione, quali relais sulle autostrade, nelle ferrovie e negli aeroporti, «catering» di aerei e di navi, approvvigionamenti di mense di ogni livello.

Nel Regno Unito è una potenza coi 267 alberghi sparsi nelle varie contee, dei quali una ventina a Londra. Tra questi, il più lussuoso, il più accogliente e il più caro è appunto l'Hyde Park, nel centro della città, a due passi dai famosi magazzini Harrod e propiciente il vasto pacco, ricco di suggestione e di storia, dove si incontra la vera Inghilterra coi suoi tipi umani più strani e i consumi inimitabili.

L'ingresso dell'albergo è sul Knights bridge ed è aulico, solenne come una reggia; ma c'è anche una porta sull'Hyde Park, più discreta, che è riservata ai membri della famiglia reale, agli statisti, agli ospiti davvero illustri. All'interno tutto è sommamente ele-

gante ed elegantemente sontuoso: le stanze, le suites legate a nomi famosi, i saloni piccoli e grandi per convegni, tavole rotonde, conferenze, e incontri riservati. Elegantissimi i due ristoranti, sempre frequentati da gourmets e celebrità, che oggi grazie a Biscione e a Indiani vivono una bella stagione di gloria.

Biscione appartiene all'aristocrazia della dirigenza alberghiera. In Italia, tra l'altro, ha

centro turistico dei Caraibi, dove per gli ospiti delle 800 ville e delle 300 camere dell'albergo operavano ben otto ristoranti, ciascuno dei quali proponeva una cucina diversa. Casa di campo, questo il nome del complesso, poteva essere per lui l'apice della carriera, ma un giorno vi incontrò Biscione che lo convinse a rientrare in Europa e a collaborare con lui nel rilancio del gioiello di sir Charles Forte.

ni di governo vi si incontrano spesso sull'esempio di Winston Churchill che vi soggiornava a lungo proprio quando era più pressato dagli impegni politici.

Ma l'albergo è stato nel passato e continua ad esserlo ancora oggi la residenza londinese degli stranieri che contano. Re, imperatori, attori, banchieri, scienziati hanno i loro nomi segnati nel registro d'onore. Re Umberto di Savoia vi

la donne in preda a furore isterico, solo dopo alcune ore di battaglia furono scacciate da ingenti forze di polizia.

Tale ambivalenza sui due fronti ha convinto il duo Biscione-Indiani a fare coabitare nella casa due ristoranti diversi: uno, il The Grill Room, di schietto stile inglese, che offre i cibi della cucina internazionale secondo una tradizione universalmente accettata; l'altro, il The Park Room (e qui sta la novità degna di essere raccontata) ispirato alla gastronomia italiana e nord-mediterranea in genere con il corredo della nostra migliore produzione vinicola.

Evidentemente l'iniziativa, che si va perfezionando ormai da qualche mese, è stata incoraggiata dalla proprietà, da sir Charles in primo luogo e poi dal figlio Rocco, e dalla giovane e bella sposa italiana.

Oggi il ristorante italiano, il solo in funzione in un grande albergo inglese, è qualcosa di più di un esperimento. Gli ospiti lo gradiscono (sono americani per un terzo, inglesi per poco di un quarto e per il resto italiani, dieci per cento, tedeschi, francesi e giapponesi) e, nel confronto con ristoranti della tradizione, spesso gli attribuiscono dei punti in più.

Se Indiani è l'organizzatore, il regista e il controllore del The Park Room (ma è responsabile per l'approvvigionamento e l'esercizio anche del The Grill Room), gli operatori che con entusiasmo lo gestiscono sono lo chef Giuseppe Sestito, il maître Alberto Della Valle e il sommelier Francesco Tosello.

Sestito era il cuoco in seconda del Principe di Savoia di Milano, ma non ha saputo resistere alla chiamata di Biscione. Ha 29 anni e le idee molto chiare sia nell'inventare nuovi piatti secondo il verbo regionale italiano sia nel promuoverne una insistente e capillare propaganda a favore della cucina italiana, che egli considera la cucina della salute. Piatti gustosi, vari, belli a vedersi, ma che siano una carezza per il fegato.

«Per esempio», ha dichiarato, «per esempio, ha dichiarato guerra ai grassi fino al punto che getta via il burro cotto, dopo che ha assolto la funzione di solvente.

Le verdure e i pesci sono gli alimenti cui riserva più cura: i pesci pregiati ma anche quelli non costosi che egli tratta con salse leggere e foglie di lattuga.

Come il suo più titolato collega del The Grill Room, Michel Bonin, un maestro di fama mondiale nell'arte di presentare i piatti, Sestito organizza corsi professionali di cucina della durata di una settimana aperti sia ai professionisti sia agli amatori, uomini e donne di ogni categoria.

Ecco alcuni piatti che il maître Alberto Della Valle con impareggiabile signorilità consiglia, illustra e serve a consuetudine e a pranzo. Tra gli antipasti: tagliata di branzino marinata al limone e giuliana di finocchio; insalata di bottarga agli asparagi; culatello di Zibello; cuore di carciofi con scampi e sogliola; carpaccio con sedano e parmigiano (i prezzi variano dalle 16 alle 25 mila lire). Tra i primi piatti tro-

IL CORRIERE VINICOLO



L'austera facciata dell'Hotel

viamo una zuppa di verdura alla Toscana con formaggio e crostini, i tagliolini al sugo di fagiolo (li ho assaggiati: mirabili), gli spaghetti al pomodoro crudo e basilico, i ravioli neri ripieni di crostacei, il fagottino di pasta alle verdure (una esclusività da gran premio) e il risotto allo zafferano con una foglia d'oro scellino (prezzi: dalle nove alle venti mila lire). Il mare offre un branzino cotto al vapore, i filetti di sogliola gratinati con puré di zucchine, un filetto di salmone alla salvia e gli scampi al forno profumati di basilico (prezzi dalle 28 alle 35 mila lire). Le carni: costole d'agnello di pollo alle erbe; tagliata di manzo tiepida con insalata di soncino; fegato di vitello all'aceto balsamico, medaglioni di capriolo alle pere.

A parte il pregio dei pesci e delle carni, negli intingoli, negli aromi e nei nomi delle verdure si percepisce l'aria delle nostre trattorie di campagna. E i sapori testimoniano perfettamente le due dimensioni delle dovizie e del popolare.

Per gli ultraesigenti, i virtuosi della linea e i delicati di stomaco Sestito offre un menù dietetico a 30 mila lire, così composto: asparagi all'olio e limone, oppure fusilli integrali alle zucchine, rombo al vapore con foglioline di menta e patate naturali, (oppure bianco di pollo alle erbe), torta di carota con yogurt magro e il caffè espresso finale.

Quando entra in scena il giovanissimo sommelier, Francesco Tosello, i giochi sono tutt'altro che fatti perché la sua carta allinea, accanto ai prodotti italiani, importanti «cru» francesi, i soli che fino a qualche tempo fa avevano diritto di cittadinanza nelle famiglie inglesi e nella totalità dei ristoranti del Paese. Non va dimenticato che se oggi si parla di vino italiano all'estero, del nostro vino nel cuore dell'Europa, è perché avvenuto un miracolo, inimmaginabile fino agli anni cinquanta. L'opinione comune era che il vino fosse soltanto francese con qualche spiraglio per le bottiglie che venivano dal Reno o dalla Mosella. È storia recente la presenza delle nostre etichette in Inghilterra ed è una storia che stenta ad arricchirsi perché le abitudini e i pregiudizi particolarmente tenaci. La strada comunque è aperta e lentamen-

te si va avanti. Frutto della qualità dei nostri prodotti, del buon esito di campagne promozionali, dell'impegno generoso scarsamente riconosciuto dei nostri connazionali all'estero, specialmente di quelli che hanno responsabilità primarie nel settore.

Tosella sa tutto questo ma sembra che le difficoltà lo magnetizzano, esaltandolo. È discreto, sobrio di parole, ma efficace nell'aggettivazione e nelle notizie di contorno. Cita i francesi, ma accortamente punta sugli italiani ed è quasi sempre un consiglio accettato.



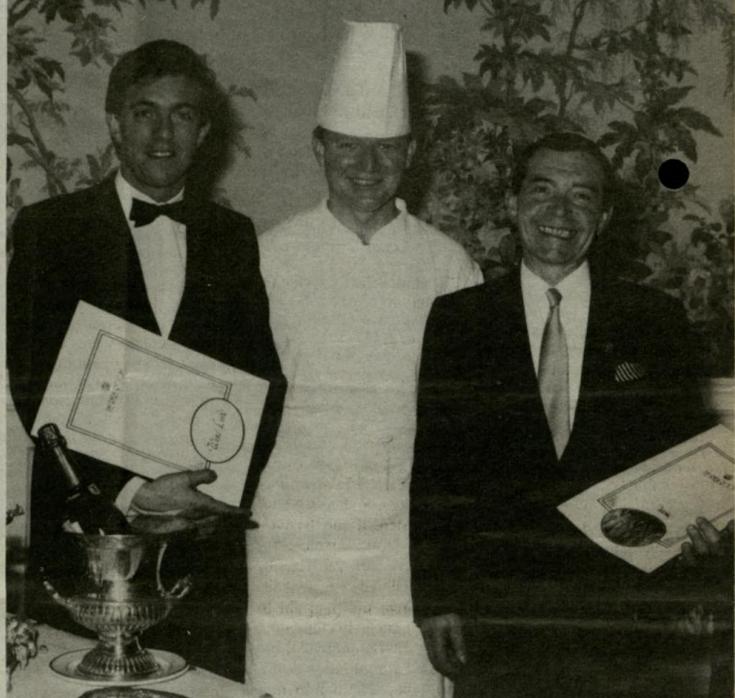
Ezio Indiani

Capita sovente che il cliente lo ringrazi della segnalazione e voglia saperne di più. A rendere meno arduo il compito del sommelier ha pensato il Food and beverage manager, Ezio Indiani, componendo una lista di vini davvero saggia, ben rappresentativa ed autorevole. Si tratta di una scelta provvisoria e perciò limitata, ma che già dimostra la competenza e il buon gusto dell'operatore. Sono 43 vini italiani (tre spumanti, 27 rossi, 15 bianchi più tre vini da dessert) contro 36 francesi, tre tedeschi, un californiano (Chardonnay Monticello) e un inglese (Lamberhurst Priory, Kent).

Gli spumanti sono Berlucchi, Ca' del Bosco e Ferrari al prezzo comune di 26 sterline, pari a 60 mila lire. Tra i rossi, undici sono toscani (citiamo Biondi Santi col suo Brunello del 1980, Contini Bonacossi col Carmignano del 1983, Frescobaldi col Montesodi 1982, Antinori con Solaia, Tignanello e Secentenario); sei piemontesi (il Barbaresco di Gaja, il Barbera e due Barolo di Borgogno, il Barolo Vigneto Monvigliero e il Barbaresco Bricco Asili), tre lombardi (Francia-

corta, Longhi de Carli, Maurizio Zanella, Cà del Bosco, Valcalepio, Pecori Giraldi); due friulano (Cabernet del Collio, Marco Felluga e Merlot del Collio, Collavini), uno umbro (Rubesco di Lungarotti) e uno siciliano (Rosso del Conte, Tascia d'Almerita). Nei bianchi predomina il Friuli con un Pinot Grigio, Russiz Superiore, il Savignon di Livio Felluga, il Verduzzo di Collavini e il Vintage Tunina di Jermarn. Seguono l'Umbria col Cervaro e l'Orvieto classico di Antinori e il Torre di Giano di Lungarotti, mentre il Piemonte, la Lombardia, il Veneto, la Toscana, la Sicilia e la Sardegna sono rappresentati da un solo vino: rispettivamente da Gavi dei Gavi, la Scolca; Bianco Imperiale, Berlucchi; Soave Classico, Cantina Monteleone; il Benefizio, Frescobaldi; Regaleali, Tascia d'Almerita e Torbato, «Terre Bianche», Sella e Mosca. I dessert sono l'Asti Spumante, il Torcolato di Breganze, Maculan, e il Vin Santo, Antinori. I prezzi sono piuttosto sostenuti, si va dalle 240 mila lire per il Barbaresco di Gaja alle 28 mila per il Regaleali, la media si aggira sulle 20-30 sterline, che non è poco. Sui prezzi c'è una controffensiva dei francesi che per esempio offrono uno champagne di buona marca a sputanti migliori dei nostri spumanti.

Il piano di lancio dei nostri vini è aspramente contrastato in questo momento dalla campagna anticolicca, promossa dal governo e sostenuta dai media. L'inglese è legio ai messaggi ufficiali, specie a quelli che riguardano la salute. Ne risentono le enoteche, i ristoranti, i bar. A tavola, per esempio, chi ordinava due bottiglie di bianco e di rosso si accontenta di due mezze bottiglie e salta l'aperitivo e il cognac di fine pasto. Anche il buongustaio che ieri chiedeva la bottiglia d'annata o la riserva speciale, ora ripiega sul vino leggero, di pochi gradi, magari leggermente profumato. Biscione e Indiani sono uomini di punta e sull'esito della loro battaglia non hanno dubbi. Indiani, anzi sta preparando un nuovo capitolo, dedicato alla «campagna» d'Inghilterra da aggiungere al libro «Il Cerimoniere», scritto a quattro mani con Margheritini e pubblicato dalla Villa Banfi.



Da sinistra: il sommelier Francesco Tosello, lo chef Giuseppe Sestito e il maître Alberto Della Valle



Il direttore Paolo Biscione assieme al principe Carlo d'Inghilterra