

dal 1901

N° .....

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

**Direttore: Ignazio Frugiuole**

L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62  
76.110.122 - 76.110.307  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201  
Telegr. Ecostampa - Milano  
Telefax 7383882 - 76111051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

05-1957G10PM T 2442F 6S140L45  
LA CUCINA ITALIANA  
VIA DELLA POSTA 8/10  
20123 MILANO MI  
MAGGIO 1989

RICEVUTA IL  
24 MAG. 1989  
CA' DEL BOSCO



**PREMIO VINARI  
IL VINO DELL' ANNO**

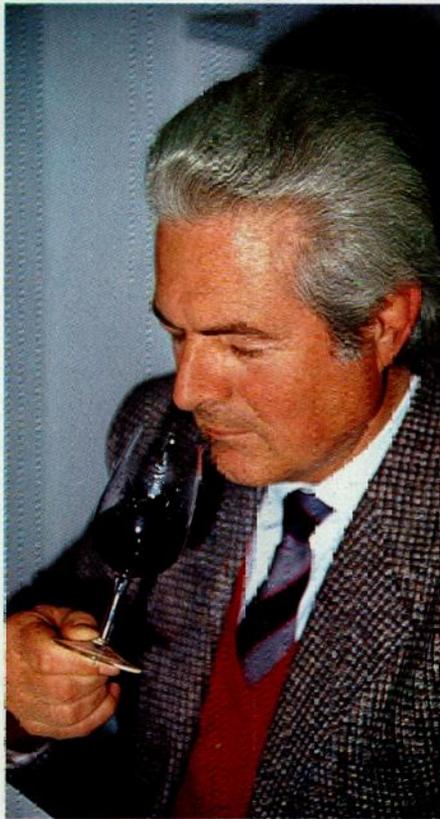
L'ECO DELLA STAMPA - MILANO  
L'ECO DELLA STAMPA - MILANO  
L'ECO DELLA STAMPA - MILANO

LA STAMPA - MILANO  
MPA - MILANO - L'ECO  
MILANO - L'ECO DELLA  
L'ECO DELLA STAMPA  
LA STAMPA - MILANO  
MPA - MILANO - L'ECO  
MILANO - L'ECO DELLA  
L'ECO DELLA STAMPA

## DALLA FRANCIACORTA IL "VINO DELL'ANNO '88"

Il vino Maurizio Zanella 1986, dell'Azienda Agricola Ca' del Bosco di Erbusco (Brescia) si è aggiudicato il "Premio Vinarius - il vino dell'anno 1988". Prodotto con uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, questo vino rosso nasce in Franciacorta, una zona vocata soprattutto alla produzione di spumanti. Nella motivazione del premio viene evidenziata la volontà dell'azienda di rinnovare la propria immagine con un prodotto diverso, ma di qualità, che si affianca agli spumanti Ca' del Bosco.

paio di volte e poi tenete fermo il calice in posizione verticale all'altezza dei vostri occhi: il velo di vino che aveva bagnato la parte superiore del bicchiere sta ora scendendo lento, quasi pigro, formando archi ampi e consistenti: è una prima indicazione che ci troviamo di fronte a un vino caldo e morbido in quanto ricco in alcol e in glicerina. Ora imprimate un'altra rotazione al vino e subito portate il bicchiere in prossimità del naso: avvertirete un profumo potente, personalissimo e aristocratico. È il momento di apprezzarne il gusto: sorseggiatene una piccola quantità e, senza fare innaturali movimenti di lingua, lasciate che invada il vostro cavo orale. Poi deglutite. Di seguito avvertirete le seguenti sensazioni: calore, morbidezza, dolce, acido e asciutto (quasi come se alla lingua venisse meno la naturale lubrificazione). È la struttura tipicamente prestante e completa di un grande vino. Ma a deglutizione avvenuta è ancora l'olfatto il senso che viene appagato: un aroma vigoroso, ampio e ricco si apre in un ventaglio di sensazioni godibili una dopo l'altra e tarda a spegnersi prolungando il piacere della degustazione.



È il momento della "prova-olfatto" (qui a fianco), per avvertire il profumo prepotente e aristocratico. Poi si passa al gusto (a sinistra): il vino va sorseggiato in piccole quantità. Sotto, il Gavi del secondo esercizio. (Foto Angelo Bellavia e GianRusconi)

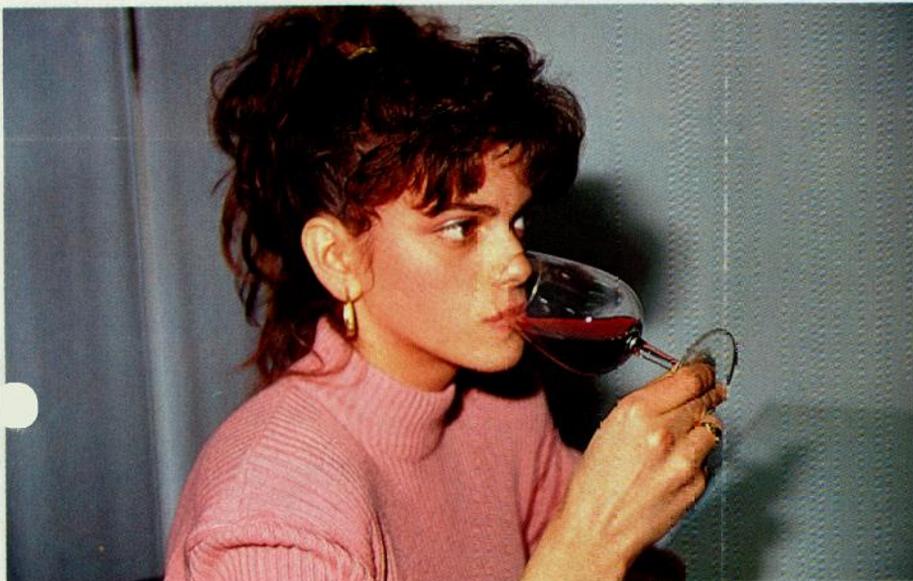
Producete, usando l'indice e il pollice, uno squarcio nell'appannatura in modo da poter ammirare l'aspetto del vino: la sua perfetta trasparenza esalta il riflesso giallo tenue tendente al pallido. Fate eseguire al bicchiere una breve rotazione per cogliere la fluidità perfetta di questo Gavi e poi avvicinatelo al naso.

Percepirete un profumo delicato non contaminato da odori di scarsa nobiltà (in gergo questo si chiama la "franchezza" di un vino) e reso accattivante da sensazioni sottili ma assolutamente decise.

Ora sorseggiatelo: l'acidità evidente, ma non trasbordante che rilevate come pizzicore sui bordi della lingua è la sensazione gustativa più palese.

Il dolce non è assolutamente individuabile come sensazione a sé stante e l'amaro è, giustamente, assente.

Poi, una volta deglutito il sorso, si percepisce un bouquet di esplicita fragranza. Pochi secondi e poi di queste sensazioni appaganti si ha solo il ricordo e il desiderio di provarle ancora: con un altro sorso, naturalmente. Sono queste le caratteristiche specifiche che hanno reso i vini bianchi italiani famosi nel mondo e celebre la loro tecnologia di produzione.



E, adesso, via con il secondo assaggio:

**Tipo di bevanda:** vino

**Denominazione:** Gavi - Vendemmia 87

**Gradazione alcolica:** 12°

**Regione di produzione:** Piemonte

**Produttore:** Az. Agricola "La Bollina" - G. Berlucchi e C. s.r.l. Borgonato (Bs)

**Momento di consumo:** da aperitivo o, meglio, in compagnia di antipasti misti anche se di sapore deciso

**Modalità di servizio:** a temperatura di 10-12° C in bicchieri a tulipano relativamente stretto

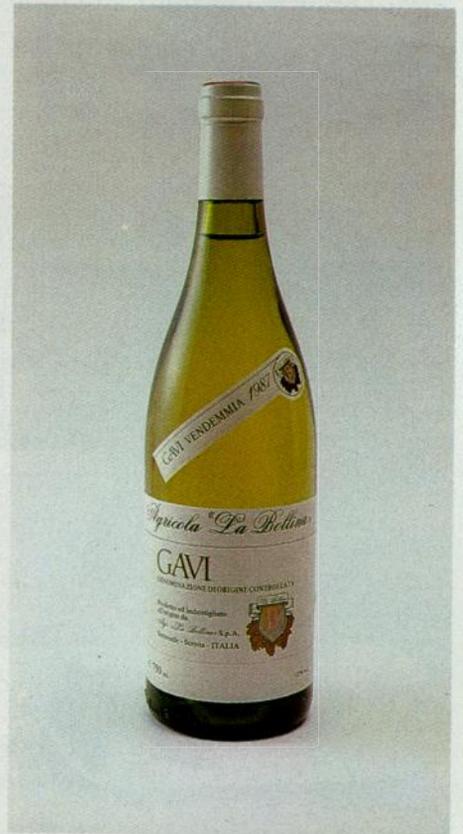
**Bicchieri di degustazione:** tulipano Iso

**Temperatura di degustazione:** 10-12° C

#### L'assaggio

Per un giusto apprezzamento, questo vino va degustato assolutamente fresco. Se non siete tra i fortunati possessori di un frigorifero con lo speciale comparto riservato ai vini, ponete pure la bottiglia in quello normale: renderà il vino un po' troppo freddo, ma sarà sufficiente attendere qualche minuto dopo averlo versato nel bicchiere perché giunga alla giusta temperatura.

Superata questa fase vi troverete con il vostro bicchiere da degustazione riempito per un terzo di vino e appannato in maniera evidente fino al livello segnato dalla bevanda.



# DA "ROMANO", A VIAREGGIO

Lo conosce bene chi ama la cucina toscana e, in vacanza o di passaggio in Versilia, vuole mangiare "tutto pesce"; oppure provare un olio di frantoio veramente eccezionale

a cura di Toni Sarcina

In via Mazzini, tra il lungomare e la stazione, a Viareggio, al numero civico 122, c'è un ristorante che, per la verità, famoso lo è da parecchio.

Ma poiché il proprietario è impegnato da anni in una continua evoluzione di piatti e di sapori, ben rientra nella nostra sfilata di nomi gastronomici da segnalare.

Romano Franceschini (questo il nome per esteso del proprietario) è originario di Montecarlo, che di monegasco non ha nulla, visto che in questo caso si tratta di una località tra Lucca e Montecatini, dove

i genitori, contadini, producevano vino. "Mi ha sempre attirato l'idea della ristorazione", ammette Franceschini, "così nel '60 incominciai a fare lavoro di sala in qualche ristorante di Viareggio. Non ho frequentato la scuola alberghiera, non sono mai stato in cucina, ai fornelli. Nel '66 ho aperto il 'Romano'.

Avevo conosciuto già Franca, che sarebbe diventata mia moglie; anche lei non si occupava ancora di cucina (oggi è indiscutibilmente la colonna portante del ristorante! Lo dimostrano le foto di questo servi-

zio: anche nella nostra cucina sperimentale, infatti, è stata la signora Franca a fare la parte del leone)".

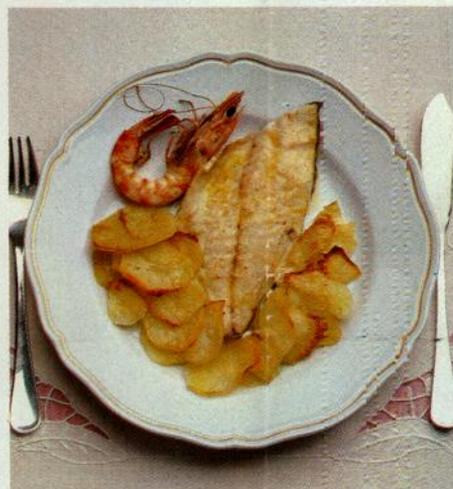
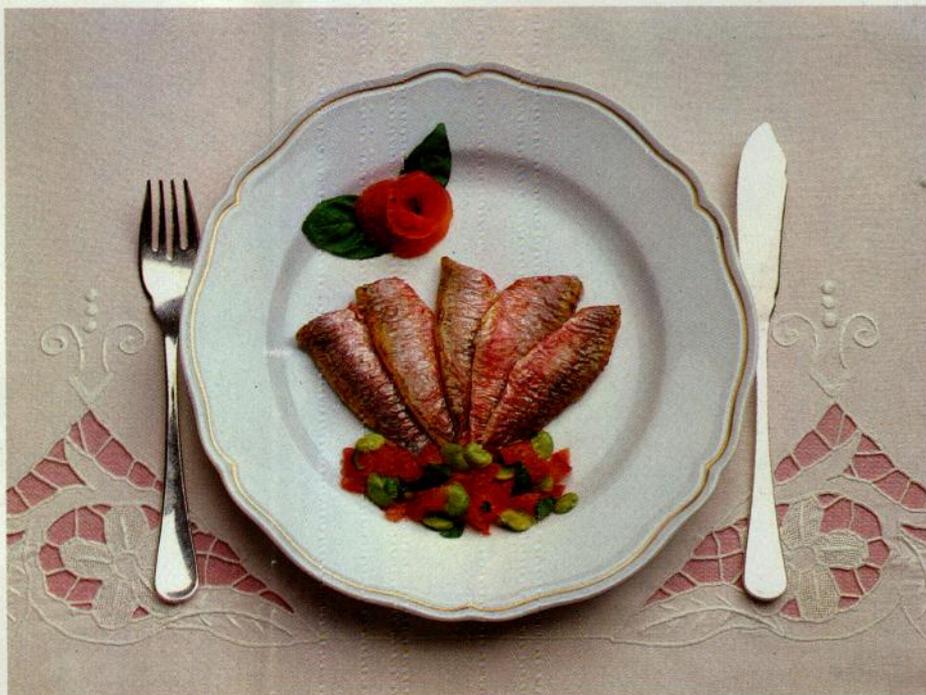
"Nel '67 ci siamo sposati e praticamente da quel momento... lei ha cominciato a stare ai fornelli!"

Naturalmente il "Romano" disponeva, fin dall'inizio dell'attività, di un cuoco esperto, che affiancava la signora Franca.

"La nostra è stata fin dalle origini una cucina di pesce", continua Romano Franceschini, "era un locale modesto, senza pretese; venivano a mangiare gli impiegati



A sinistra, con Toni Sarcina, Romano Franceschini e la moglie Franca (qui sotto in una delicata operazione di sfilettatura del pesce) e, nell'altra foto, con uno degli chef del ristorante "Romano", di Viareggio. A destra filetti di triglia con fave, pomodoro e basilico; sotto, invece, orata al forno con patate, due delle preparazioni realizzate nella nostra cucina



che lavoravano lì intorno. Dal '69 in poi abbiamo cominciato a seguire rassegne gastronomiche, ci siamo interessati ai vini, partecipando anche ai corsi di sommelier, e poco per volta c'è stata questa evoluzione. Finalmente otto anni fa c'è stata la trasformazione del locale".

concorrenza, fin dall'inizio, è stata spietata per questi coniugi, arrivati alla ristorazione quasi per caso, cresciuti un tantino alla volta, di pari passo con l'importanza del loro locale.

A Viareggio ci sono da sempre locali molto noti: entrare nella rosa dei migliori era un obiettivo ambizioso.

Oggi "Romano" è il ristorante più noto e rinomato di Viareggio: una stella Michelin, e un punteggio di 17 e mezzo attribuito dalla Guida dell'Espresso sono due meritatissimi "fiori all'occhiello" per questi ristoratori.

"Veronelli ci ha dato due cappelli e due bottiglie", precisa Franceschini, "complessivamente siamo soddisfatti dell'accoglienza della stampa specializzata e dei gastronomi".

Ma, allora, "saranno famosi"? Oppure i coniugi Franceschini famosi lo sono già? A loro, c'è da scommettere, piacerebbe diventare in assoluto, e non solo nella zona, "il" ristorante del pesce.

Ma come può nascere, in due ristoratori senza tradizione familiare, un'idea tanto ambiziosa?

E come si tratta il pesce in ristoranti di questo tipo?

È ancora Romano a rispondere.

"Specializzarsi nel pesce non è semplice: abbiamo cominciato dalle cose più facili: l'insalata di mare, il cacciucco, i calamaretti lessati e conditi con leggerezza; la nostra è sempre stata una cucina semplice, tutta orientata su materie prime di qualità, valorizzate nella maniera migliore.

Fin dall'inizio, per esempio, usavamo dell'ottimo olio extravergine; oggi lo fanno tutti, ma per noi è sempre stato un punto di forza della nostra cucina".

Dove i Franceschini acquistano l'olio... non è dato di sapere: "Nella Bassa Toscana", rispondono genericamente, ben attenti a non lasciarsi scappare di più! "Tra Grosseto e Siena, tra l'Arbia e il mare", è il massimo dell'indicazione che

si riesce a strappar loro.

Dopo piatti come il fritto misto, gli spaghetti alle vongole, il pesce alla griglia, via via i Franceschini si sono sbizzarriti e sono arrivati i datteri di mare, i pesci cucinati in modo meno semplice.

"Molta esperienza ci è venuta dall'associazione 'Linea Italia in cucina', grazie alla quale abbiamo scambiato idee e piatti: siamo venticinque persone circa che hanno deciso di mettere a confronto le proprie conoscenze".

C'è un'abilità tutta particolare della signora Franca nello sfilettare triglie, orate e branzini! Nelle sue mani i filetti di pesce sembrano di burro e la qualità più coriacea sembra arrendersi definitivamente dinanzi a tanta bravura.

Gli inesperti davanti a tanta rapidità, potrebbero pensare che si tratta, in fondo, di operazioni semplici, invece... "Trattare il pesce richiede creatività", continua Franceschini, "in genere quando serviamo il

# WEEKEND & Viaggi

Con Weekend & Viaggi di **MAGGIO**:

**EXTRA - VACANZE,**  
una nuova sezione per  
scegliere e programmare  
il meglio della prossima estate.

**E ancora:**

- le nuove polizze di assicurazione,
- i consigli per la luna di miele,
- lo shopping a Lugano,
- e i finesettimana a Treviso.

**IL GRANDE REGALO È**  
la più aggiornata  
Carta stradale d'Italia,  
indispensabile  
per la vostra auto.



