

crema di Praga e indivia belga. Come secondi, filetto di pescatrice arrostita al timo o la costoletta che piace a Zenga. Infine, come dessert, la Tarte de Tata alle pere cotte al forno con salsa di caramello e un sorprendente zabaglione al porto con spicchi di pomodoro, passato rapidamente in forno per gratinare in superficie.

La carta dei vini è un capolavoro di equilibrio tanto che "Pink Moments" può dirsi un ristorante con impronta da enoteca. Tra le proposte l'Arneis, il Bianco vergine di Valdicchiana, Le piume del fagiano trisico, un Müller Thurgau e ancora Barberesco Faset, Barbera d'Alpe Piana, Barolo Enrico VI, Brunello di Montalcino dell'82, Chianti, Dolcetto, Re-

fresco dal peduncolo rosso, spumanti champagne; Ferrari e Franciacorta Ca' del Bosco, champagne Krug e Veuve Clicquot.

### Parla Solci

«È un servizio alla ristorazione a prezzo riservato — dice Piero Solci dell'omonima enoteca milanese — I ristoranti possono così arricchire la propria carta dei vini e appoggiarsi completamente a noi per la fornitura dopo averci indicato il target al quale si rivolgono, il numero dei coperti, il tipo di menu. Noi offriamo la giacenza di cantina; i clienti vengono ogni settimana, e così hanno vini sempre freschi».

"Pink Moments" ha aperto in aprili,

la prima serata è stata riservata ai colleghi di Walter; quindi c'è stata una inaugurazione ufficiale con il bel mondo milanese. I posti sono poco più di cinquanta; ovunque piante, fiori, specchi. Il gioco cromatico è nero-rosa pesca, che risalta sul pavimento di ardesia grigia. Un soppalco ospita il pianoforte sul quale Adriano Dalla Giustina suona, a richiesta, un delicato sottofondo a conversazioni intime o animate. Chiediamo, infine, a Zenga se questa estate dedicherà maggior tempo al ristorante, ma la risposta è negativa. «Eh no — dice — è stata una stagione dura per me, e da due anni non mi prendo delle vacanze. Non ho ancora fatto un piano preciso, ma non voglio sentir parlare di impegni e di lavoro.» E Orazio, il bassethound, andrà in vacanza con loro? Altro diniego. «Ho regalato Orazio a Roberta — conclude Zenga — I cani mi piacciono molto, ma, ripeto, l'estate '89 deve essere solo di riposo e di vacanza, così come la intendo io; d'altro canto Orazio va molto d'accordo con l'alano dei genitori di Roberta. E non penso che sentirà la nostra mancanza».

### La ricetta di Walter Zenga

**Costoletta di vitello alla milanese.** Prendere una costoletta abbastanza spessa, pulirla di tendini e legamenti lasciando solo l'osso della costa. Battere un uovo intero con sale, immergervi la carne e passarla poi in pane fresco (pan carré senza crosta) passato al setaccio facendo aderire bene il pane. In una padella di rame mettere il burro chiarificato (dal quale, cioè, siano stati eliminati i residui che possono bruciare) e quando è ben caldo immergervi la costoletta. La durata della cottura per parte dipende dall'intensità del fuoco. Un segreto è premere un dito per rendersi conto dell'elasticità della carne. Se è ancora cruda l'impronta del dito resta dentro, man mano che cuoce la carne invece diventa più elastica. Quando il colore e la cottura di un lato sono a punto, si gira la costoletta e si termina di cuocerla. Poi la si toglie dal fuoco, con un foglio di Scottex si elimina l'eventuale condimento in eccedenza e le si affianca un bouquet di verdure. Walter Zenga adora patate al forno su cipolle, funghi saltati, indivia grigliata e punte di asparagi.



## I momenti rosa di Zenga

*Sotto il titolo, Walter Zenga e Roberta Termali con Orazio, il bassethound che va molto d'accordo con l'alano dei genitori della giovane attrice tivù. A pag. 43, Eric Charles Merchie, chef di rango del raffinato locale, e il piatto preferito del nostro personaggio.*

club raffinato.

Walter Zenga lo conoscono tutti: è il favoloso portiere dell'Inter; Roberta Termali, bionda deliziosa, dopo aver frequentato la scuola tedesca, affascina dal piccolo schermo; Vito Albanese, che aveva già un ristorante in zona Città Studi, l'ha venduto e per questa nuova attività ha puntato il dito su uno chef di rango: Eric Charles Merchie che si è fatto le ossa da Gualtiero Marchesi, dove è stato direttore di sala affiancato da Piero Di Diego e dai comis Davide Bologna e Angelo Valente.

### Il "portierone"

Non è stato facile parlare con Zenga. Non perché si atteggi a "divo del momento", ma perché, sino alla vittoriosa partita di Milano che ha deciso lo scudetto, era quasi impossibile distrarlo dagli allenamenti e dagli impegni televisivi. Poi, passate le prime 24 ore di euforia, siamo andati a trovarlo proprio al "Pink Moments" mentre stava cenando. «*La mia famiglia non ha mai avuto tradizioni nel settore — dice Zenga — l'idea è stata della mamma di Roberta, ma a me è piaciuta subito, forse perché sono abituato a mangiare in compagnia e il nostro club è molto unito. Così anche se dopo tanti anni sono un tantino stufo di alberghi e ristoranti tradizionali, mi è sembrato simpatico poter unire le due cose: un locale dove si possa stare tra amici, ma un locale che sia un po' anche casa mia, con gente che conosce bene i miei gusti in fatto di cucina.*»

Nella vita di tutti i giorni il "portierone" della Nazionale si mette raramente ai fornelli, e non intende cer-



to modificare la sua condotta. Semmai, confessa di fare rarissime eccezioni per la famiglia e gli amici intimi quando gli chiedono di preparare qualche risotto. Gli piace bere del buon vino, anche se non è un grande esperto. «*Per la carina — sottolinea — ci siamo affidati all'esperienza dei Solci. Comunque, le mie preferenze vanno d'estate a uno buon bianco giovane e fresco e d'inverno a un rosso, anch'esso giovane.*» Per i festeggiamenti, però, non rifiuta lo champagne, possibilmente Perrier Jouët.

La cucina del "Pink Moments" è molto raffinata, ma le preferenze di Zenga vanno ai piatti più semplici preparati con cura. Se potesse, ordinerebbe sempre la famosissima costolet-

ta alla milanese.

### Classica, ma creativa

Lo chef Merchie ha scelto una cucina italiana piuttosto classica. Quella creativa appare soprattutto nel tipo di presentazione delle portate, vere composizioni artistiche per forme e colori. Chiedere il meglio fra le proposte del menu mette tutti in imbarazzo. Poi, dopo una breve consultazione, decidono per il paté di fagiolo su un letto di insalatina o lonza di maiale marinato sotto sale e profumi su foglie di indivia brasate in brodo vegetale, e intiepidita al forno. Come primi, ravioli di gamberetti e rasello con burro di capperi e pomodoro fresco, oppure soffici gnocchi di patate con



# I momenti rosa di Zenga

di Disma Sutti

Il popolare giocatore dell'Inter e della Nazionale coproprietario del "Pink Moments", un nuovo ristorante chic di Milano.

---



**A**ccade spesso che sportivi e personaggi dello spettacolo, ad un certo momento della carriera, decidano di investire i loro guadagni in redditizie attività commerciali. Il terziario è uno degli sbocchi più frequenti e molti negozi, specialmente boutiques, hanno alle spalle nomi famosi.

I ristoranti sembrano invece esercitare un fascino particolare sui calciatori. L'ultimo nato in ordine di tem-

po è il "Pink Moments" (piazza 8 Novembre 3, Milano) dove, a differenza di precedenti iniziative simili, sulla tolda di comando c'è un tris di persone, anzi un poker. Titolari del nuovo locale sono infatti Walter Zenga, Roberta Termali, Vito Albanese e la quarta, autentico asso nella manica, è la signora Anna, mamma di Roberta che, per i molteplici impegni di Walter e della figlia, funge da perfetta padrona di casa in un'atmosfera da

tugal, espressione dialettale con la quale in alcune zone dell'Italia si indicava l'arancia) e l'Algeria (luogo in cui nacque l'idea); Borducan in arabo significa arancia, e da qui il passo fu breve: era nato infatti l'Elixir al Borducan.

### Anita e il capomastro

La bottega del Borducan nacque nel 1870 nel cuore del borgo di Santa Maria del Monte.

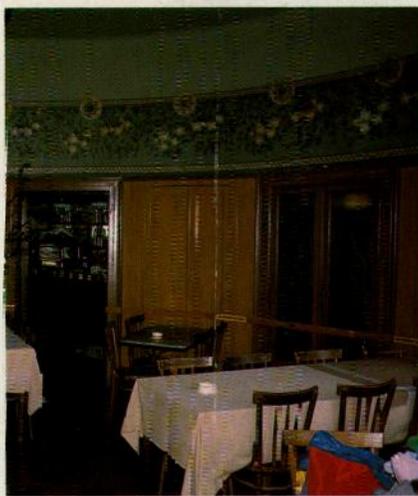
Davide Bregonzio e sua moglie Lietta avevano un unico figlio, Mario, al quale il padre, appassionato erborista, lasciò in eredità sia la proprietà del locale che il segreto della ricetta dell'elisir.

Mario Bregonzio morì nel 1915, a soli 32 anni, in seguito ad un banale incidente mentre scendeva su una grossa slitta, con il figlio Bruno, dalla strada delle cappelle. A quei tempi le slitte erano l'unico mezzo di trasporto per salire o scendere dal piccolo paesino durante le abbondanti nevicate invernali.

La prematura morte di Mario costrinse la vedova Anita Angiolini a prendere le redini dell'attività del locale, ma nonostante le difficoltà del momento e il dover accudire a due piccoli figli (Bruno di quattro anni e Anna di tre), la signora Anita seppe dare maggior lustro all'esercizio che proprio in quegli anni cominciò a divenire la meta preferita di grandi personalità del mondo politico, artistico e culturale.

Nel 1924 la vedova Bregonzio diede l'incarico a Francesco Piccoli, famoso capomastro dell'epoca, di costruire l'edificio che tuttora ospita la Bottega del Borducan. Il piccolo uomo, geniale e dotato di grande personalità, dovette risolvere non pochi problemi, ma alla fine seppe creare un edificio che, oltre a servire come residenza della famiglia Bregonzio, ospitava al piano terreno il locale bar e ristorante con una sala da pranzo circolare illuminata da porte e finestre che si affacciano su una graziosa balconata dalla quale si può ammirare lo splendido panorama dei laghi di Varese e di Monate, nonché il massiccio del Campo dei Fiori.

Oggi il Borducan è gestito dai due figli di Mario e Anita: Bruno e Anna Bregonzio, entrambi vicini all'ottantina, ma dotati di una simpatia e di



una vitalità da far invidia anche ai moltissimi giovani che ogni giorno salgono in gita al Sacro Monte.

Mentre Anna si preoccupa della clientela, Bruno ci racconta con passione le vicende familiari legate alla storia del Borducan, gli aneddoti che riguardano il nonno garibaldino e la sua "invenzione": le peripezie attraversate durante la guerra dalla madre Anita e i numerosi episodi che si collegano ad altrettanti personaggi, più o meno autorevoli, che in tutti questi

anni hanno frequentato il suo locale.

### Il segreto della formula

Ma quando si cerca di sapere qualcosa di più a proposito di questa ormai famosa "ricetta" sorride e si stringe nelle spalle: «È un segreto che ci tramandiamo di padre in figlio» dice con l'aria di chi è ormai abituato a certe domande. «Purtroppo, non avendo figli, non so a chi lasciare il segreto del Borducan; mi hanno offerto centinaia di milioni per rivelarlo, ma ormai, alla mia età, i soldi contano davvero poco. Preferisco continuare fino alla fine a preparare l'elisir con i sistemi originali, gli stessi che usava mio nonno».

E sembra davvero che sia questa la cosa a cui quest'uomo tiene di più, cioè garantire fino in fondo la genuinità e la qualità del suo liquore senza cadere nella tentazione di lasciare che tutto finisca nelle mani di persone con pochi scrupoli pronte a sfruttare commercialmente l'invenzione di nonno Davide. Poi aggiunge: «Faccio tutto da solo, la scelta degli ingredienti, l'estrazione dalle bucce d'arancia dell'olio essenziale, la preparazione dello sciroppo nel paiolo che usava mio nonno; uso ancora oggi persino le sette botticelle da cinquanta litri che adoperava lui, centodiciotto anni fa. Nemmeno mia sorella Anna conosce tutti i particolari della preparazione dell'elisir e credo che nessuno, dopo di me, li verrà mai a sapere».

### Il tempo si è fermato

La produzione annua si aggira sui cinquecento litri di liquore, ed è appena sufficiente per coprire la richiesta dei clienti più affezionati; d'altra parte, è impossibile acquistare una bottiglia di Borducan altrove; chi volesse assaggiare questa "rarità" deve per forza arrivare quassù, sulle pendici del Sacro Monte di Varese.

Ma Anna e Bruno son contenti così: amano il loro lavoro, spesso molto faticoso, ma che li fa stare sempre in mezzo alla gente; la loro squisita ospitalità è quasi una leggenda per la numerosa e affezionata clientela che giunge qui, in questo posto fuori dal tempo, per godersi in santa pace un momento di serenità e dimenticare per un po' gli affanni e il caos della città che dalla terrazza del Borducan appare, per fortuna, tanto lontana.