

Dalle 7.500 lire degli spaghetti tricolori alle 400.000 di un Cognac a produzione limitata: tanti regali per e sulla tavola. Da mangiare e bere, ma anche da leggere, usare o, soltanto, guardare, il filo conduttore è sempre quello gastronomico. Per scegliere, con la minor fatica, la cioccolata più amara, il libro più nuovo, il tè più raro, il vino più naturale, la farina più genuina, la stufa più piccola del mondo...

a cura di Simonetta Basso,
Franco Berton Giachetti,
Gian Luca Moncalvi,
Paola Mura, Stefano Zurlo
foto di Pino Prina



7.



8.



9.



10.

7. Tre barattoli di colore diverso per altrettanti, selezionatissimi tè: il nero contiene Lapsang Sou-chong, affumicato con legno d'abete naturale; il rosso, il Christmas Tea per eccellenza, è aromatizzato all'ananas e caramello per un dopo pranzo importante; infine, il verde, miscela per le quattro stagioni, è qui in versione invernale Winter Blend. Confezioni da 125 gr, rispettivamente 13.000, 14.500 e 16.500 lire. Betjeman and Barton.

8. Il fascino dei prodotti "umili e rustici": un cesto per riscoprire i sapori della polenta gialla, scura di grano saraceno o di farina mista. E poi il farro, autentica rarità, le lenticchie di Castelluccio, l'orzo perlato, i fagioli. E bontà casalinghe come i pomodori secchi o la salsa di cachi. C'è anche un grosso barattolo d'erba cipollina. Infine, i dolci: la salsa d'arancia e i misteriosi "follovielli", fagottini di uva passita. Prodotti selezionati da Vipore. La

confezione costa L. 90.000 lire (più 22.000 lire per la spedizione con il corriere).

9. Se le feste sono davvero festeggianti, niente di meglio delle bottiglie di grande formato per onorare la compagnia. Vi proponiamo: Ferrari brut de brut perlé '83, spumante metodo classico (L. 56.000), un classico Champagne, Cristal Roederer '83 (L. 205.000), il sontuoso Chardonnay di Cà del

Bosco (L. 85.000), l'aristocratico Tignanello di Antinori (L. 55.000) e, per finire, il suggestivo Picolit Abbazia di Rosazzo (L. 95.000). Tutti da 1,5 litri.

10. Per una volta, l'importante è la forma. Quella a sinistra, in lega di stagno e alluminio, è per aspic e bavarese (L. 59.000); per terrine e pâté professionali le altre due (26.000 lire l'ovale e 21.000 la rettangolare). Tutto La Galerie.

11.



12.



15.

13.



14.



16.



11. Dal forno tradizionale, o dal microonde, direttamente in tavola: il set in legno e tre contenitori di speciale ceramica è di Coin e costa 65.000 lire.

12. Ricorda i classici cestini di vimini intrecciato il cestello per vino finto povero: di La Galerie, in vendita a 60.000 lire.

13. I vini biologici francesi, garantiti da più di 20 anni d'esperien-

za dei vignaioli d'Oltralpe, arrivano ora anche in Italia. Ecco quattro magnifici esempi: Bandol rosé Château Sainte Anne, delicato e di grande eleganza (L. 18.000); Saint-Emilion Grand cru Château Meylet '81, possente e generoso (L. 46.000); Gewurztraminer d'Alsace Grand cru Steiner '86 di Pierre Frick, meraviglioso (L. 30.000); Champagne Blanc de blancs Grand cru Réserve Diaz de Santillana di Thomas Hussenet: fine, elegante e

ben strutturato. Tutti distribuiti da Gourmet Biologique.

14. Decisamente déco, con il manico che richiama la cuspide del Chrysler Building, il tagliere in legno di pero di High Tech: 98.000 lire. Esiste anche la versione più grande a 150.000 lire.

15. È di color bruno scuro e denso come uno sciroppo. Poche gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di

Modena (riconoscibile dalle imitazioni per la fascetta del Consorzio Produttori sulla bottiglia) danno un sapore unico a carni, insalate e dolci. La confezione da 100 cc costa circa 100.000 lire.

16. Una ministufetta, perfettamente funzionante, simile a quelle usate in Scandinavia nei primi anni del '900. Della Simas, costa L. 132.500. Il set di pentolini che l'accompagna L. 49.500.

PER NATALE

QUARANTASEI IDEE D'ORO



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. Il più nuovo fra i distillati di frutta, l'acquavite di mele cotogne prodotta dal Maso Cantanghel, ha un profumo intensissimo e affascinante. Costa 55.000 lire la bottiglia.

2. Jacques Hine, titolare col cugino Thomas di una delle più antiche maison di Cognac, la definisce «un divertimento». Si tratta della più prestigiosa bottiglia della casa, la Family Reserve, un assemblaggio

sapiente di vecchissimi distillati della zona più qualificata, la Grande Champagne. Un Cognac dal bouquet sottile, floreale con sentori di sottobosco. Al gusto, ampio, carezzevole e vellutato. Poche bottiglie (1890) e prezzo alto, L. 400.000. Importato da D&C.

3. La tradizione britannica nella confezione della Duchess of Devonshire (distr. da Le Tortore). La scatola-libro contiene il Christmas

pudding, la Gelatina di bacche di mirto al Porto e la Salsa Cumberland al Porto: L. 25.000.

4. Uno tra i cuochi più creativi a cospetto con la tradizione italiana. Il risultato è *La cucina regionale italiana* (Arnoldo Mondadori, pp. 432, L. 60.000) in cui Gualtiero Marchesi seleziona oltre 200 ricette della nostra storia con piccoli aggiustamenti. Senza rinunciare ad alcune proposte innovative.

5. La scatola è trasparente perché è un peccato nascondersi: sono morbidi amaretti all'albicocca, alla pesca, ai mirtilli, ai fichi e persino al caffè, ricoperti di cioccolato e avvolti in coloratissime veline. Di Principessa Chigi della Rovere, 72.000 lire il chilo.

6. Prezioso l'affettatartufo in corno naturale e metacrilato, lavorato a mano e firmato Rede Guzzini (serie Habitat): L. 145.000.

rapidamente. A garantire che la disidratazione si svolga in maniera lenta e uniforme sono la vescica in cui è stato insaccato il trito, che è quella suina, di spessore piuttosto consistente, e il clima del ferrarese, molto umido. Ciò nonostante, dopo un anno di stagionatura il peso della salama subisce ugualmente un calo che non è mai inferiore al 40 per cento.

All'interno, la trasformazione è stata talmente profonda che i grani di

carne macinata non si distinguono più: l'impasto è diventato di color rosso scuro, rugginoso, anche nelle parti grassi che originariamente erano bianche. Data l'importanza dei batteri in questo processo di trasformazione, la stagionatura delle salama si fa in locali lontani dal laboratorio, in cui allignano ceppi di fermenti che deformerebbero il sapore dell'insaccato.

Il modo migliore di gustare la salama è di mangiarla calda. Ma come

si cuoce? Dopo averla tenuta una notte a bagno in acqua, la si lava delicatamente, si avvolge in un sacchetto di tela e la si appende al centro d'una asticella appoggiata ai bordi della pentola, in modo che non tocchi né il fondo né le pareti del recipiente.

La salama da sugo non si deve mai cucinare: perché non si spappoli bisogna però farla bollire molto lentamente, rabboccando l'acqua quando evapora, per 4 o 5 ore.

Si arriva così al rito della degustazione. Per il quale ci sono due scuole di pensiero: una sostiene che la salama si mangia con il cucchiaino, dopo averne tagliato l'apice in orizzontale; l'altra pretende invece che la si tagli a spicchi, in verticale. Chi ha ragione?

«Non si sa», risponde uno dei migliori produttori, Claudio Manfredini. «Io comunque mi preoccupa solo di farla buona. Poi ognuno la mangia come gli pare...».

LA SCHEDA DEL COTECHINO VANIGLIA DI CREMONA

Qualificazione: insaccato (in vescica di vitello) di carni suine (grasso 50 per cento, magro 35 per cento, cotenna 15 per cento) tritate a grana media e condite. Si usano (per il magro) spalla, gerretti (muscoli delle gambe), parte anteriore, soprattutto testa; i grassi duri e il lardo della gola; le cotenne più tenere del ventre.

Zona d'origine: Cremona, «fin dove si sentono suonare le campane del Duomo».

Pezzatura: pressoché sferica, con diametro orizzontale da 8 a 15 cm e verticale da 10 a 20 cm; peso da 0,5 a 2 kg.

Marinatura: sale, pepe, spezie (usate con parsimonia: ogni preparatore ha la sua ricetta segreta).

Maturazione: un giorno solo, in ambiente caldo, o riscaldato: in cucina, per esempio, con stufa a legna o braci.

Stagionatura: non ne fa, è un prodotto da consumare al massimo entro una settimana.

Colore: a grani rossi e rosati alternati al bianco del grasso.

Profumo: delicato, dolce, di salume fresco.

Sapore: pieno, amabile, con lievissimi sentori aromatici, molto armonico e gradevole.

Abbinamenti gastronomici: lenticchie, fagioli, puré di patate, verze (soprattutto sotto forma di crauti).

Abbinamenti enologici: Gutturini, Barbera dell'Oltrepò Pavese, Dolcetto.

TRA I MIGLIORI PRODUTTORI

Ambrogio Saronni, salumeria, corso Mazzini 38, 26100 Cremona, tel. 0372/20401.

Pierino Jotta, salumeria, corso Garibaldi 96, 26100 Cremona, tel. 0372/29380.

Achille e Luigi Mori, via Cà Ferro 30, 26100 Cremona, tel. 0372/431980.

LA SCHEDA DELLA SALAMA DA SUGO DI FERRARA

Qualificazione: insaccato (in vescica di suino) di carni di maiale (coppa del collo 35 per cento, pancetta 32 per cento, lardo di gola 10 per cento, fegato 3 per cento, lingua 2 per cento), tritate e conciate (i materiali di concia rappresentano il restante 18 per cento), lungamente stagionato.

Zona d'origine: Ferrara e i comuni di Cento, Bondeno, Poggio Renatico, Vigarano Mainarda, Masi Torello, Ostellato, Argenta, Portomaggiore.

Pezzatura: pressoché sferica, di diametro intorno ai 15 cm, legata con spago in un numero variabile di spicchi (generalmente 8); peso 700-800 grammi.

Marinatura: sale, pepe, qualche spezia, salnitro e vino rosso giovane a 12° in proporzione del 18 per cento sul totale. Vini utilizzati: Barbera, Sangiovese, Semisecco del Bosco Eliceo.

Maturazione: 4-5 giorni in ambiente privo di luce a 10-12 gradi di temperatura, umidità relativa del 75 per cento, ricambio dell'aria una volta al giorno.

Stagionatura: non meno di 6 mesi in cantina ben ventilata e umida, poco sensibile agli sbalzi di temperatura. Calo di peso: non inferiore al 40 per cento dopo un anno di stagionatura, non superiore al 60 per cento dopo due.

Colore: rosso scuro rugginoso, non si distinguono più i grani di carne macinata e il grasso non è più visibile.

Profumo: intenso, fortemente aromatico, molto personale e gradevole.

Sapore: pieno, molto sapido, lievemente piccante, di elegante suadenza, con un aroma che permane lungamente in bocca.

Abbinamenti gastronomici: cruda, con pane ferrarese; cotta e fredda, con melone; cotta e calda, con puré di patate.

Abbinamenti enologici: Lambrusco (meglio se di Sorbara), rosso del Bosco Eliceo.

TRA I MIGLIORI PRODUTTORI

Claudio Manfredini, Lino Borsatti, Giorgio Busi, Claudio Tani, via Imperiale 28, Madonna Boschi, 44049 Vigarano Mainarda (Ferrara), tel. 0532/43413.



TRADIZIONE E CREATIVITÀ

PIEMONTE

La Torre

*via Garoglio 3 - Casale Monferrato (AL)
tel. 0142/70295*

Chiuso mercoledì - Ferie in agosto

50 coperti - Prezzo medio L. 55.000

Carte di credito: Diners, CartaSi, BankAmericard

Il posto. Fedele al nome, il ristorante è in una torre, nella parte più alta della città da cui si domina la piana, ed ha consolidato da decenni, sotto la conduzione di Remo Grossi e della sua famiglia, una più che giusta notorietà. Vale il viaggio non solo per la qualità della cucina, ma anche per l'atmosfera di calda accoglienza.

La cucina. Con il *patron* la moglie Giuliana, impareggiabile cuoca, e i figli Patrizia e Maurizio. Il risultato è una straordinaria cucina monferrina di grande tradizione, unita a piatti di autentica invenzione. Alcune proposte vanno assolutamente assaggiate: la scaloppa di fegato d'oca, le crespelle ai carciofi, la torta di porcini, la sfogliata agli asparagi tra gli antipasti. Vi sono magnifiche proposte di tagliatelle e ravioli, ma i risotti sono l'espressione più logica di capacità e di interesse in un locale dalle cui finestre lo sguardo spazia lontano, verso le grandi risaie del Vercellese. Potete scegliere tra molti, ai funghi, ai gamberi di fiume, ma non dimenticate quello al peperone e gorgonzola. Cuociono il riso con il brodo su un fondo di olio e scalogno, insieme con un peperone passato prima in forno e tritato, e a fine cottura vi sciolgono dentro del gorgonzola mantecando alla fine con il parmigiano. È un capolavoro. La lista delle pietanze si snoda tra carni diverse, la costata di Angus, il filetto al sedano, agnello o anatra al forno e così via. Dessert perfetti, tra cui una mousse di pere con zabaione al cacao.

La cantina. Lista dei vini importantissima, con alcune perle rare come lo Château Petrus, vendemmie '68, '71 e '75, e una serie completa di italiani con molti produttori che sono autentiche scoperte, dal Barbera dell'Angelo di Nizza Monferrato al Grignolino Gaudio di Vignale.

LOMBARDIA

Al torchio del Castello

p. za Castello - Carimate (CO) - tel. 031/791486

Chiuso lunedì sera e martedì

Ferie dal 20/12 al 2/1 e dall'1 al 20/8

40 coperti - Prezzo medio L. 45.000

Carte di credito: American Express

Il posto. Carimate è un grazioso paesino delle colline brianzole, a metà strada fra Milano e Como. Le cose più importanti di Carimate sono due, un famoso campo di golf e un castello visconteo in corso di ristrutturazione. Diventerà un albergo di lusso per i golfisti. Sulla piazza, dove una volta c'erano le scuderie del castello, è stato fatto un intelligente recupero ed è nato un attraente centro commerciale, con boutique e laboratori artigiani. C'è anche il ristorante che segnaliamo. Da Milano con la superstrada per Lentate sul Seveso si impiegano venti minuti.

La cucina. Aldo e Onelia Del Grossi hanno aperto il locale qualche anno fa e lo guidano in una costante evoluzione di qualità. Avete la certezza di un servizio cortese, e una tranquillità assoluta. Il tutto con un sottofondo musicale piacevole e discreto. Le origini mantovane della *patronne* influenzano non poco la brigata di cucina: tortelli di zucca, agnolini al ripieno d'arrosto, garganelli allo zafferano sono solo alcune delle paste in menu. I garganelli, in particolare, meritano attenzione, insaporiti da un intingolo a base di burro, parmigiano, zafferano e semi di cardamomo. Tra le pietanze la casa garantisce un'impeccabile scelta di carni e, nella stagione adatta, di funghi. Ghiotta conclusione con i personalissimi dolci di un carrello suggestivo.

La cantina. Sorprendente lista dei vini. Non moltissimi ma raccolti con rara sapienza in Italia, in Francia, negli Stati Uniti: si va da un Gavi La Scolca a un Breganze di Breganze di Maculan, da uno Chardonnay di Gaja a un Bricco dell'Uccellone di Giacomo Bologna, dalle Pergole Torte di Monte Vertine al Barolo di Mascarello, al meglio di Napa Valley firmato da Robert Mondavi e da Jordan.

LOMBARDIA

La Parete

via Borromei 13 - Milano - tel. 02/867355

Chiuso sabato e domenica

Ferie in agosto

50 coperti - Prezzo medio L. 50.000

Carte di credito: A.E., BankAm., Diners

Il posto. Via Borromei è in uno degli angoli più belli di Milano, tra via Meravigli e il Cordusio. A pochi metri dal ristorante è un parcheggio sotterraneo in piazza Borromeo. *La Parete* ha storia antica. Pino Abiami, il fondatore, fu negli anni Cinquanta e Sessanta simpatico oste e mecenate. Nel suo locale si davano convegno sino a notte inoltrata pittori e musicisti a bere vino e mangiare salsiccine alla fiamma.

La cucina. Oggi, il figlio Attilio, ristrutturata completamente l'osteria, ne ha rispettato l'assetto originario ma l'ha fatta diventare un elegante ristorante con salette sotterranee. Le salsiccine alla fiamma ci sono ancora, servite con una delicata polentina, ma le offerte della cucina si sono allargate a dismisura grazie all'impegno e alla passione del *patron*. Tra i primi c'è un curioso risotto al rafano, e un altro, ancor più singolare, arditamente fatto con la birra scura e lo speck cui fa da contrasto un terzo, più delicato, allo Chablis con lieve profumo di zafferano. Parecchie pietanze di personale creazione, come i petti d'anatra alle erbe di Provenza o alle castagne, il capriolo al Barbera, la trippa alla provenzale. Spicca tra i dolci una torta sottilissima fatta con sole mele lungamente cotte senza farina.

La cantina. Bella selezione di vini bianchi e rossi, e di spumanti e champagne. Tra i primi sono da citare il Müller Thurgau di Pojer e Sandri, gli Chardonnay di Vallania e di Terzano, il Tocai di Volpe Pasini, l'Arneis di Cereseto. Tra i rossi la Freisa Bussianella di Aldo Conterno, i Dolcetti di Chionetti e del marchese di Gresy.

Tra gli spumanti, Bellavista, Ca' del Bosco, Ferrari e Riserva Montelera costituiscono la splendida alternativa italiana a champagne come Krug Cristal e Gosset.



SALSA DI MORE

Ingredienti: 500 gr di more, 200 gr di zucchero, 1/2 limone.

Lavate e mondate le more. Cuocetele a fuoco lento con lo zucchero e il succo del mezzo limone per 10 minuti. Frullate e passate attraverso un colino. Lasciate raffreddare.

Conservazione: 1 settimana al freddo.

VARIANTI

Di fragole, di mirtilli, di lamponi: sostituite le more con il frutto scelto.

Di albicocche

Ingredienti: 500 gr di albicocche, 150 gr di zucchero. Sbucciate le albicocche e tagliatele in 4, eliminando il nocciolo. Fate cuocere a fuoco lento con lo zucchero e 1 dl di acqua per 20 minuti. Frullate e passate in un colino. Lasciate raffreddare.

ACCOSTAMENTI IDEALI

Fredda, con i gelati di crema o vaniglia, con la panna cotta o il budino di vaniglia.



SALSA ALL'ARANCIA

Ingredienti: 500 gr di arance (meglio se non trattate), 200 gr di zucchero 1/2 limone.

Lavate bene le arance e spremetele. In una pentola, mettete il succo d'arancia, quello del limone, lo zucchero e la buccia di una delle arance tagliata a pezzettini. Fate cuocere a fuoco lento per mezz'ora circa, o finché si sarà ridotto di due terzi. Filtrate e lasciate raffreddare.

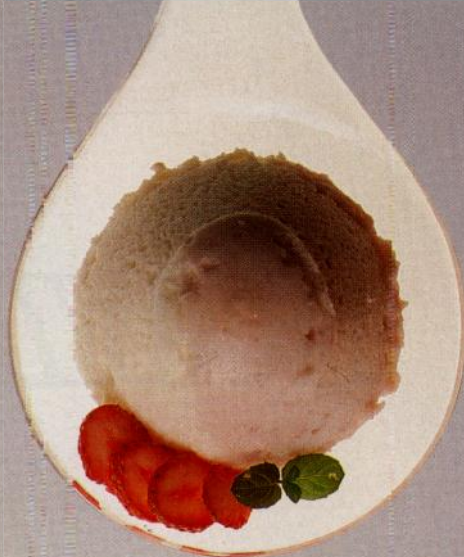
Conservazione: 1 settimana al freddo.

VARIEANTE

Di mandarini: sostituire al succo d'arancia ugual quantità di succo di mandarino, utilizzando comunque la buccia di 1 arancia per cuocere la salsa.

ACCOSTAMENTI IDEALI

Fredda o calda con le crêpe, il soufflé alla vaniglia o i sorbetti di fragola.



SALSA AL VINO ROSSO

Ingredienti: 3 dl di vino rosso, 100 gr di frutta (fragole, arance, frutti di bosco), 50 gr di zucchero, 1 chiodo di garofano, 1 pizzico di cannella in polvere.

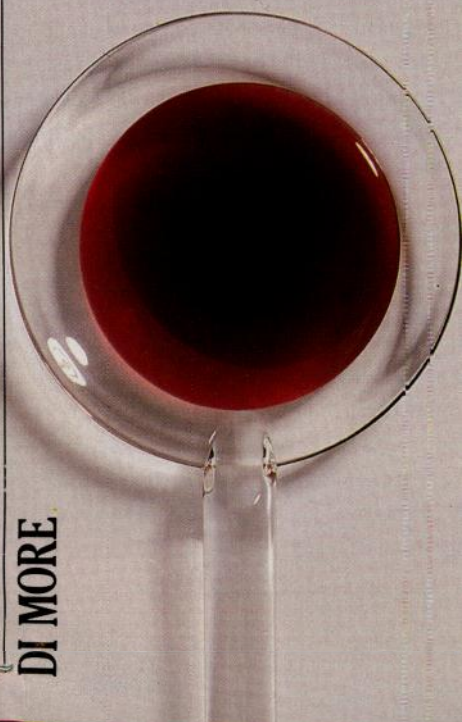
Tagliate la frutta a pezzetti e mettetela in un pentolino con gli altri ingredienti. Cuocete a fuoco lento per 20 minuti circa. Passate attraverso un colino e lasciate raffreddare.

Conservazione: 2 settimane al freddo.

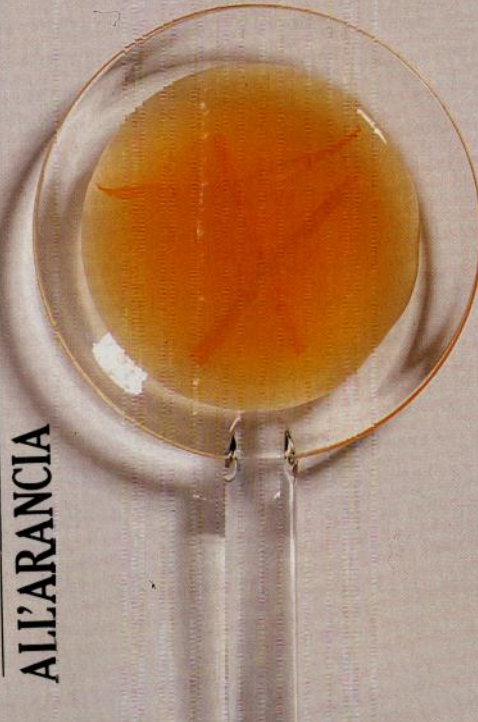
ACCOSTAMENTI IDEALI

Fredda, da servire con un gelato di crema accompagnato da frutta, con bavarese o mousse di frutta con una semplice arancia a spicchi.

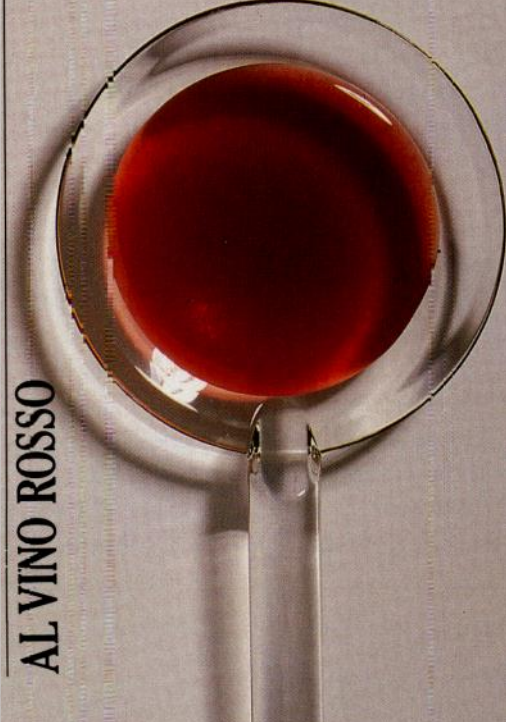
Piatto della serie "Tavola" di Hutschebreuther. Cucchiai Guzzini in vendita da Croff.



DI MORE



ALL'ARANCIA



AL VINO ROSSO

Alcuni locali ricavati da antichi monumenti, altri incastonati in magnifici scenari naturali, con panorami che da soli valgono il viaggio. Ma in primo piano è la Lombardia con due sale ricche di storia.

di Giorgio Mistretta

LIGURIA

Lanterna Blu

*via Scarincio 32 - Imperia
tel. 0183/63859 - Chiuso mercoledì*

Ferie dal 5 novembre al 5 dicembre

50 coperti - Prezzo medio L. 80.000

Carte di credito: A.E., Diners, BankAm., CartaSi

Il posto. Nella zona più caratteristica di Porto Maurizio, l'antico borgo marinaro che con Oneglia forma la città, il ristorante si offre al pubblico con un elegante e piacevole arredamento in *boiserie* che ricorda un poco le sale da pranzo dei grandi transatlantici del passato.

La cucina. Tonino Fiorillo, creatore del locale, continua a governare, ma ha passato al figlio Massimo, cresciuto alla scuola della mamma Lucia, in cucina, le cure e la responsabilità di una linea gastronomica mediterranea senza limiti regionali. I profumi di un sugo di pesce si allargano così dall'aglio ligure al capperio siciliano, e nelle preparazioni si usano accorgimenti che rispettano totalmente le caratteristiche degli ingredienti. La pasta, per esempio, viene scolata molto al dente e finita di cuocere nell'intingolo in padella liberando il glutine a rendere più cremosi i piatti che sono tutti semplicissimi: spaghetti con pomodoro fresco e basilico, o alle vongole in bianco, pesce ai ferri intero, freschissimo. Tra i prodotti stagionali: rossetti (simili ai bianchetti ma più grossi) infarinati e fritti, in pastella, in minestrina con zucchini e maggiorana. C'è, ovviamente, il pesto ma non sempre con le trenette, più spesso anzi con fresche pappardelle tagliate a quadratini. Tra i piatti "terragni" va segnalato un notevolissimo coniglio dissossato saltato in padella con olive, rosmarino e vino bianco.

La cantina. Il meglio assoluto dei vini liguri: tutta la produzione di Tommaso Lupi, l'Ormeasco di Guglierame, il Pigato dei Massaretti e un'attenta selezione di grandi etichette italiane e straniere. In particolare il Vintage Tunina di Jermann, il Sassicaia di Niccolò Incisa, i bianchi di Maurizio Zanella.

EMILIA-ROMAGNA

Gigliolè

p. za Carducci 5 - Brisighella (FO)

tel. 0546/81209 - Chiuso lunedì

Ferie dal 15/2 al 14/3 e 2 settimane in luglio

80 coperti - Prezzo medio L. 50.000

Carte di credito: American Express, Diners

Il posto. Nel centro del paese, in un vecchio palazzo che fu prima convento, poi caserma e oggi gradevole albergo, il ristorante si fa ricordare per la cucina e per la sua caratteristica ambientazione. A Brisighella si arriva facilmente da Faenza, salendo per una dozzina di chilometri la strada che porta verso le colline.

La cucina. Tarcisio Raccagni è un giovane grande cuoco che ha saputo rispolverare dal dimenticatoio un buon numero di piatti contadini della sua terra, diventati oggi protagonisti ricercati della cosiddetta dieta mediterranea. Uno di questi è un'antica, semplicissima minestrina contadina fatta con ceci messi prima a mollo per 24 ore, poi bolliti in acqua e sale per tre ore, quindi arricchiti con l'aggiunta nella pentola di un soffritto di olio con un trito di aglio e prezzemolo e completati da pasta corta (pennette o altro) bolliti insieme. A parte questo piatto la scelta spazia su tutto il panorama romagnolo, dai garganelli agli strozzapreti, dai cappellacci alle tagliatelle. Fra le pietanze si va da un delicato *pignattino del ghiottone*, in cui avviene il matrimonio tra funghi porcini e, secondo estro o mercato, fiori di zucca, carciofi, tartufi o altri vegetali, all'importante stinco di bue al Sangiovese. Alternative di carne sono i filetti sulla pietra, le bracioli di castrato, la selvaggina.

La cantina. In primo luogo sono da segnalare le selezioni di vini regionali: i Ronchi di Castelluccio di Gianvittorio Baldi, il Domus Caja di Ferrucci, i Sauvignon e Riesling di Vallania. La lista s'allarga: dal Piemonte i Dolcetti Rossana di Ceretto e Parroco di Neive, il Barolo Bussia di Aldo Conterno; dalla Toscana il Brunello di Biondi Santi, le Vecchie Terre di Montefili, il Chianti della Fattoria di Vistarenni.

CAMPANIA

Glykys

lungomare Trieste 80 - Salerno - tel. 089/241791

Chiuso domenica sera e lunedì

Ferie in agosto - 80 coperti

Prezzo medio L. 40.000 (pesce); L. 30.000 (carne)

Carte di credito: Visa, Diners, A.E., CartaSi

Il posto. Sul lungomare di Salerno, quasi in fondo, dove la città finisce e comincia la stupenda costa della penisola amalfitana e sorrentina. Pochi gradini a scendere, e una sala raccolta, elegante, non molti tavoli, belle tovaglie, posateria e cristalleria adeguate. È un posto relativamente nuovo, ha solo due anni di vita e finora non ha fatto che crescere d'importanza.

La cucina. Adriano Tucci, proprietario, è arrivato alla ristorazione per passione personale, dopo un'impensabile esperienza professionale di funzionario di banca. Per il suo ristorante ha scelto il nome greco del glicine, e una linea di cucina fedele alle tradizioni della sua terra, che sono anche tradizioni di mare. Tutti i piatti sono fatti al momento. Tra molte proposte di antipasti, insieme con una bruschetta insaporita da un meraviglioso pomodoro fresco, figurano insalate di mare, alici marinate, *cecinielli* (i bianchetti genovesi) a frittella o appena bolliti - conditi con olio e limone. Paste stupende dominano i primi piatti: tubettini conditi con un intingolo classico di pomodorini, aglio e olio e cozze, linguine ai frutti di mare o alle vongole, ravioli ripieni di ricotta e serviti con pomodoro fresco e basilico. Pesci d'ogni tipo alla pietanza, da tranci di cernia alla mugnaia a orate all'acqua pazza, a grigliate assortite e variate secondo gli arrivi del pescato. Vi sono anche classici piatti di carne. Si conclude con un tipico dolce amalfitano, il profiterol al limone, o con una scelta di crostate e di pastiera.

La cantina. La lista dei vini ha due nomi di prestigio assoluto: il Greco di Tufo di Mastroberardino e la Barbera La Monella di Giacomo Bologna. Un ottimo inizio, per un ristorante destinato sicuramente a fare ancora molta strada.