

PERSONAGGI/A TU PER TU CON L'UMBERTONE DI COLPO GROSSO

# UNO NON GLI BASTA



I divi hanno scoperto che aprire ristoranti è un affare.

Umberto Smaila ne ha addirittura due in località italiane di tutto rispetto.

Ai suoi ospiti propone vini raffinati per accompagnare una cucina ricercata, tratta dalla migliore tradizione italiana e francese.

di Cinzia Giugno

Immerso in un'intensa produzione televisiva, l'Umbertone della tv, come qualcuno lo ha definito, in questo momento si divide tra Colpo grosso, la seducente trasmissione di Italia 7, e Babilonia, il giocoquiz di Canale 5 rivolto a un pubblico più vasto e pomeridiano.

Ma gli impegni di Umberto Smaila non si esauriscono nel mondo del video; infatti, il baffo che conquista deve pensare anche ai suoi due locali, che portano lo stesso nome, *Smaila Bagaglio and Co.*, uno a Porto Cervo, che è club piano bar, e l'altro, da poco inaugurato, a Madonna di Campiglio, sempre club piano bar con annesso ristorante.

**Prima di parlare del tuo locale, spiegaci cosa chiedi al ristorante che frequenti.**

«I ristoranti che preferisco sono quelli in cui posso sentirmi a mio agio, in un ambiente familiare, un po' come a casa, e dove il proprietario ti accoglie con un sorriso.

Naturalmente il cibo deve essere buono e i vini, sui quali sono molto esigente, ottimi».

**Che tipo di cucina preferisci?**

«Devo dire che amo la cucina di tutto il mondo, anche se il primo posto, secondo me, spetta a quella italiana. Se esiste un vantaggio nella ritardata unità d'Italia è certamente quello di aver fatto sì che nel nostro Paese si sviluppessero tradizioni culinarie regionali diverse che hanno permesso alla cucina italiana di possedere una varietà di piatti molto vasta. E io apprezzo tutto: dalla polenta con la selvaggina alla pasta con le melanzane».

**Tu vivi a Milano: quali sono i ristoranti**

# IL PROSECCO DI CONEGLIANO



### in cui ti rechi abitualmente?

«Di solito frequento *La Bella Pisana*, il *Vecchio 400*, il *Borghetto*. In quest'ultimo locale veniamo spesso con le ragazze di Colpo grosso.

Il migliore resta comunque *Il Pescatore*, che si trova a Canneto sull'Oglio. Inoltre, poiché sono legato da profonda amicizia a Jerry Calà, con cui ho lavorato per moltissimi anni, quando vado sul lago di Garda, mi fermo nel suo ristorante: *I tre Camini*».

### Hai detto di avere un gusto raffinato per i vini: qual è la tua carta ad hoc?

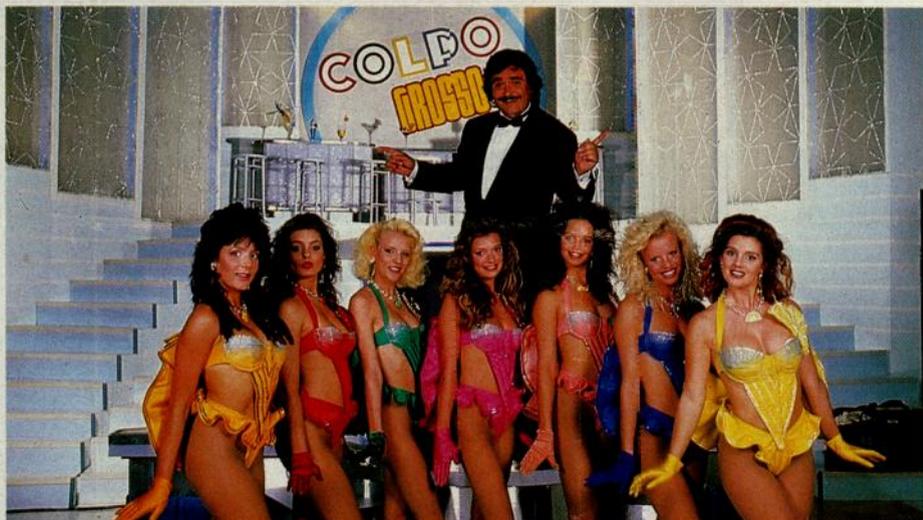
«In apertura di pasto inizierei con un Franciacorta Cà del Bosco; al primo piatto abbinerei una Malvasia secca, continuando poi con un Tignanello e, infine, col dessert, un Moscato d'Asti Dogliotti».

### Torniamo al tuo locale. Che tipo di cucina offri ai tuoi ospiti?

«Nel locale di Madonna di Campiglio proponiamo una cucina di livello medio alto. Non è una trattoria di montagna: in un ambiente attraente cerchiamo di sollecitare la gola dei nostri ospiti con una cucina che è una via di mezzo tra la nouvelle cuisine e quella nostrana. Inoltre, sto maturando l'intenzione di aprire un altro locale anche a Milano e probabilmente il progetto andrà in porto molto presto, di sicuro entro la primavera».

### A causa del tuo lavoro sei costretto a viaggiare molto. Quali alberghi preferisci?

«Amo trattarmi bene quando viaggio. Mi



piacciono gli hotel della catena Ciga, per esempio. Ricercò un ottimo servizio, ogni confort, e, perché no, anche un po' di lusso. Quando vado a Roma mi reco sempre all'hotel *Colony* perché ci sono molto affezionato, in quanto lo considero un portafortuna che mi ha accompagnato nei vent'anni di carriera».

### Vai spesso in discoteca?

«Non in modo particolare, forse per un retaggio ancestrale che mi porto dentro, dato che ho lavorato per molti anni in discoteca, quando stavo con i Gatti di

vicolo Miracoli. A Milano mi piace il *Nephenta*, per l'ambiente intimo che ci si trova».

**Nel tuo programma televisivo sei sempre circondato da bellissime ragazze. Immaginandoti una serata ideale di corteggiamento da quali locali ti faresti aiutare per sedurre la tua ragazza?**

«Di certo le offrirei un'ottima cena al *Pescatore*; poi, scegliendo un buon albergo, la porterei al *Des bains* al Lido di Venezia. Il tutto sempre accompagnato da champagne, Philipponnat naturalmente».

## PUBBLICO ESERCIZIO

160.000 COPIE \* OGNI MESE

E' LO STRUMENTO DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE INDISPENSABILE AI GESTORI DI ALBERGHI, BAR E RISTORANTI

OGNI MESE SU PUBBLICO ESERCIZIO:

spazio per i vostri annunci - servizi sindacali - soluzioni d'arredamento - pensioni - normativa - nuovi prodotti - gli esperti rispondono - ricette originali di cocktail - idee e suggerimenti - lettere

PUBBLICO ESERCIZIO E' L'ORGANO UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

\* Certificate da CSST

COCKTAIL/DALLA A ALLA ZETA

# GLI INEDITI T RE

Trapezista, dall'alta gradazione alcolica che mette a dura prova l'equilibrio del degustatore, Terryble e Tropicale sono i nuovissimi. Troika e Touchdown completano la cinquina con la lettera T.

di Gian Luca Moncalvi

La T richiama alla mente *tequila*, il forte distillato messicano, da noi non molto usato, ma abbastanza in voga negli Stati Uniti e in altri Paesi, tanto che nella rielaborazione dei drinks mondiali proposta dall'Iba nel 1987, giustamente ne sono state inserite un paio di versioni (*Tequila Sunrise* e *Tequini*, vedi *Pubblico Esercizio n. 10*).

Non vi sono altri drinks celebri che iniziano con la nostra T, se si eccettua l'arcinoto *Tom Collins*, di cui vale la pena, comunque, di riportare la ricetta: una dose di dry gin (4 cl secondo l'Iba, che prevede un generico bicchiere tumbler, senza precisarne le misure; 9 cl secondo l'esperto Michael Jackson, che richiede un bicchiere... collins, cioè il più alto e capiente dei tumbler, della capacità di circa 30 cl), il succo di un limone, piccolo o grosso a seconda della quantità di gin, un cucchiaino di sciroppo di zucchero e seltz o soda water fino all'orlo.

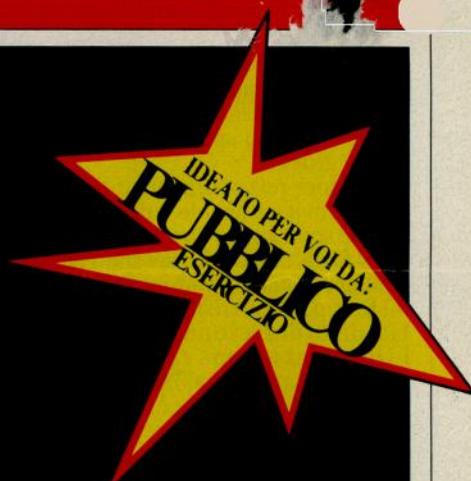
Veniamo ai nostri T-short e T-long drinks. Prima gli ospiti: *Troika* è un long drink semplicissimo e perfetto, con piacevole gusto dolcemente amaro, conferito dal pompelmo e dall'acqua tonica. Viene dal *Bar del David* dell'hotel *Michelangelo* di Milano, una delle monarchie (costituzionali, per carità) di re Umberto (cognome Caselli, per chi proprio ignorasse); l'altra è l'Iba...

Con *Touchdown*, Richardt Landgreen, giovane barman del ristorante *Copenaghen* dell'omonima città, non ha ottenuto alcun premio alla finale internazionale del Martini grand prix edizione '89, ma il suo drink ci è sembrato ugualmente di grande piacevolezza.

Infine tre nostre proposte. Una da uomini veri (o signore di gran classe): si tratta di un cocktail da 41,5 gradi alcolici in cui la dolcezza del Southern Comfort si fonde piacevolmente col sottile gusto affumicato dell'Oban, un grande malto di 14 anni. L'abbiamo chiamato *Trapezista*, pensando all'abilità di mantenersi sulla retta via dopo l'assaporamento. Seguono un gentile *Terryble* (lui, gentile: il nome è una specie di contrazione fra il diminutivo di Teresa, Terry, e l'aggettivo terribile); infine, un dissetante long drink, evocativo e rassicurante: *Tropicale*.

## VI CONSIGLIAMO

Oban single malt scotch whisky: **Bema**, Genova, tel. 010/55121 - Dry gin Todd's: **Gio. Buton**, Bologna, tel. 051/359672 - Vodka Romanoff: **Gancia**, Canelli (At), tel. 0141/8301 - Bosford gin, Martini rosè e Bénédictine: **Martini & Rossi**, Torino, tel. 011/57451 - Succo d'arancia Naty's: **Natex**, Pioltello (Mi), tel. 02/92160173 - Succo d'ananas Looza: **Mascarin Boschetti**, Bellaria (Fo), tel. 0541/932520 - Bicchieri Light & music: **Luigi Bormioli**, Parma, tel. 0521/71341.



## TRAPEZISTA

4 cl di Southern Comfort; 4 cl di Oban, single malt scotch whisky.  
Riempite di ghiaccio tritato un tumbler piccolo, aggiungete il Southern Comfort e completate con l'Oban, mescolando un attimo.  
Servite con cannuce corte.