

dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA®

RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Fruguele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 742.33.33
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7490625
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

05055003PM T 2442F 16S 96L 7
LA CUCINA ITALIANA
VIA DELLA POSTA 8/10
20123 MILANO MI
APRILE 1990

RICERUTA IL
1 MAG. 1990

CA' DEL BOSCO

PER SAPERNE DI PIÙ

BEVANDE DA TUTTO IL MONDO

*Un bianco secco "firmato" e
un altro, amabile,
di più limitate aspirazioni.
Un rosso da pasto, friuliano,
e un nobile di Borgogna.
Nel mix di questo mese
ci sono anche un Marsala
da rivalutare
e una grappa ricavata
da vinacce di Dolcetto.
Tantissime nuove proposte
per allargare il campo
delle proprie conoscenze*

a cura di Angelo e Piero Solci



Il Classico d'Iseo

Questo **spumante secco**, ottenuto con il metodo classico champenois, proviene dalla Franciacorta, una delle zone meglio votate alla produzione di vini base per la spumantizzazione. Nella regione-cuscinetto del lago d'Iseo con epicentro in Cortefranca (provincia di Brescia) si trovano infatti le migliori uve di Chardonnay e di Pinot bianco adatte per gli spumanti leggeri e gentili. L'azienda agricola Longhi De Carli produce poche bottiglie, in modo artigianale, trasferendo al suo spumeggiante vino il gusto delle proprie vigne. Servito freddo a 4-6 gradi, è un ottimo aperitivo. Usare bicchieri a flûtes.



Un difficile rosato

Per produrre uno spumante champenois occorrono tecnologia ed esperienza; ottenere un buon rosé richiede anche gusto e passione. Questo **spumante secco rosato** rimane uno dei pochi a rappresentare la categoria, perché solamente alcune aziende ben attrezzate riescono a farlo bene. La **Ca' del Bosco** parte da vino base rosato rispettando in questo modo il sistema più classico. Bene l'abbinamento con i primi piatti vellutati o con tutto il pasto, a condizione che sia un menù delicato e leggero. Servire a 4-6 gradi, in bicchieri a calice. Annate consigliate: sempre l'ultima messa in bottiglia.

Podere Ardisone

1987

*Vermentino
di Diano Castello*

Vino da Tavola

Vinificato e imbottigliato
in zona di produzione da

Feola

DIANO MARINA
ITALIA, R.F.C.I./M

75 cl. e

12,5% vol.

Dalla Riviera dei fiori

La Liguria è una regione di piccola produzione, ma con grande e variegata qualità di vini. Questa caratteristica deriva dalle abitudini degli abitanti del luogo che, durante i loro commerci marinari, erano avvezzi a prendere le talee (pezzi di tralci di vite) dei migliori vini consumati, per riprodurle in patria. Questo Vermentino della provincia d'Imperia, **bianco secco**, di colore paglierino netto, ha un bouquet tenue e delicato con nuance di cedro; il sapore fresco, pieno di brio e grazia, gli concede una stoffa elegante. Deve essere servito a 8-10 gradi e accompagnato da pesci marinari delicati.

05055003PM T 2442F 16S 96L 7
LA CUCINA ITALIANA
VIA DELLA POSTA 8/10
20123 MILANO MI
APRILE 1990

RICEVUTA IL
15 MAR. 1990



L'ANGOLO DELLA "COMMANDERIE DES CORDONS BLEUS DE FRANCE"

a cura di Toni Sarcina

NOTIZIE DALLA LIGURIA

La sempre attiva e dinamica Delegata Regionale Annamaria Marini, ha voluto proporre un incontro sul tema "Scopriamo nuovi talenti nella ristorazione regionale" e ha scelto per l'occasione un ristorante che vale la segnalazione. Si tratta dell'"Osteria con cucina fiammenghilla fieschi", di Sestri Levante.

Il locale è stato realizzato adattando a ristorante una parte di un antico palazzo patrizio della famiglia Fieschi dove gli interventi sono stati ridotti proprio all'essenziale. Entrando si ha quindi l'impressione di essere in una casa privata e l'arredo ne dà subito conferma. I tavoli, che possono ospitare non più di 38 coperti, sono di foggia diversa e così le sedie. Ma nessuna di esse fa pensare a un ristorante. I titolari, i coniugi Gabriella e Giancarlo Rezzano, sono autodidatti e svolgono il lavoro con una passione veramente singolare.

Giancarlo Rezzano ha realizzato inoltre una cantina di prim'ordine con prodotti di assoluta qualità sia italiani sia francesi.

La cucina, pur nel rispetto delle tradizioni regionali, ha un piglio giovane e innovativo e merita un riconoscimento per la leggerezza dei piatti.

Il servizio, molto curato, è sobrio ed elegante. In definitiva, una scelta fortunata che sarà piacevole veder confermata da un'altra escursione, in tempi stretti.

Ma ecco, per la curiosità dei lettori, la sequenza delle portate: *zucca con acciughe salate, bianco di branzino*

no marinato, scampetti sguisciati in pastella, cappon magro, Vermentino Lupi "Le Serre" 1988, tagliatelle al nero di seppia con sugo di scampi, consommé di pescatrice, Vermentino "Colle dei Bardellini" 1988, filetto di branzino al verde, olive e pinoli, Vermentino "Fravizzola" di Nanni Barbero 1988, fichi alla fiamma con gelato, piccola pasticceria, Cinque Terre Sciacchetrà 1986 di Cozzani Silvano in Manarola, caffè.

... E DALLA LOMBARDIA

Carlo Maggi, delegato lombardo, ha sfoderato, con la sua ultima manifestazione, un vero asso nella manica che ha richiamato il "tutto esaurito": nientemeno che il recente "tre stelle Michelin", Ezio Santin della Cassinetta di Lugagnano.

Non era certamente la prima volta che i Commandeurs lombardi visitavano questo

validissimo ristorante. Ma questa è stata l'occasione per festeggiare Santin per il meritato grande riconoscimento della Guida Rossa. Ed Ezio, con la collaborazione in sala della moglie Renata e in cucina del simpatico e bravissimo figlio Maurizio, non ha deluso le attese, realizzando un menù di altissimo livello in maniera semplicemente perfetta. Insieme ai lombardi, sono giunti a felicitarsi con Santin anche Commandeurs dell'Emilia Romagna, del Veneto e della Toscana.

La prestazione iniziava con uno stuzzichino servito con l'aperitivo, un piccolo capolavoro di *terrina d'anitra* perfettamente accostato all'"Extra Brut" Antinori.

Iniziava quindi il pranzo vero e proprio con un'*insalata tiepida di gamberi alla verza e lenticchie*, che raccoglieva l'immediato entusiasmo dei partecipanti. La sequenza proseguiva in crescendo pro-

ponendo una *frittellina di bianchetti* (siamo certi che molti Commandeurs ne avrebbero fatto una vera scorpacciata) e quindi un piatto insolito e degno di segnalazione particolare: il *rombo alla confettura di cipolle e arancia*. Forse non tutti i commensali erano preparati all'insolito connubio e Santin, al termine del pranzo, segnato da una lunga ovazione, ha spiegato che non era sua intenzione proporre semplicemente un piatto di pesce ma una composizione di sapori dove il gusto deciso del rombo trovasse perfetto riscontro nel sapore particolare del confit di cipolle e di arancia. D'altra parte non si tratta di una novità, proseguiva Santin, fin dal tempo rinascimentale esistevano preparazioni simili dove il pesce poteva essere sostituito anche da carni bianche.

Il pranzo è proseguito con un piatto notevolissimo: il *raviolone ai tartufi neri in consommé* ed a questo seguiva il cosiddetto "piatto forte" che riscuoteva un applauso a scena aperta al primo assaggio peraltro ancora più significativo considerando il tipo del piatto stesso: *ragout di animelle con cardi e gobbi*, una preziosità. A conclusione, una selezione di formaggi e un'ottima torta al cioccolato, opera di Maurizio. E i vini? Dopo il già citato spumante Antinori, il Bianco di Franciacorta 88 *Ca'* del Bosco e quindi un Cabernet Rive Rosse dell'87 di Lazzarini, infine, con esito trionfale il Sauternes Rieussec del 1983. Cosa chiedere di più?... di tornare al più presto.



Ezio Santin, del ristorante "Cassinetta di Lugagnano" (foto Bellavia)