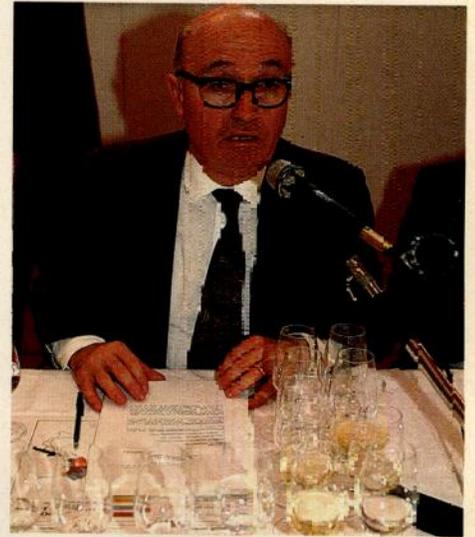


Wine-tasting degli Chardonnay al 3° Salone del Debutto

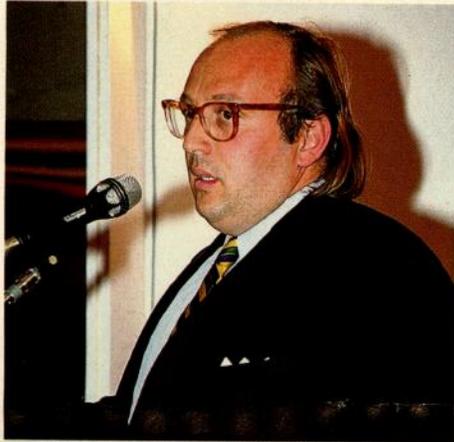


La XX Edizione della Fiera Internazionale di Genova si è conclusa con il "Bibe-Interfood", La rassegna internazionale dei prodotti e dei servizi per il mangiare ed il bere, alla quale hanno partecipato 935 espositori di 25 paesi (ristoratori, albergatori, barmen, cuochi, sommelier, enotecnici e gestori di pubblici esercizi). Nell'ambito di questa manifestazione è stato riservato ai soli operatori economici il "3° Salone del debutto".

L'intelligente iniziativa che mette a confronto i produttori dei vini dell'ultima vendemmia ha confermato l'interesse anche dei mercati esteri. Il salone rappresenta un prezioso scenario promozionale per il rilancio del nostro vino (importante voce dell'esportazione e dell'immagine italiana nel mondo). I vini ammessi al "salone del debutto" sono opportunamente classificati per tipologia e produttori. Sono infatti segnalati nel catalogo che viene consegnato all'operatore, dopo l'accreditamento. Tutti poi vengono offerti al giudizio del richiedente. Questi, munito di vassoio e bicchieri, si avvicina al grande bancone, dove riceve gli "assaggi", serviti da qualificati sommelier. Al termine



della degustazione l'operatore compila un'apposita scheda, segnalando i vini che hanno incontrato il suo interesse. L'Ente Fiera provvede poi a trasmettere i dati raccolti ai rispettivi produttori, creando così un contatto diretto tra le parti. Questa "operazione" ha trovato ampi consensi tra gli "addetti ai lavori", giornalisti specializzati e non, che sono intervenuti numerosi. Tra le presenze più qualificate si è infatti notata una notevole partecipazione di operatori e delegazioni straniere provenienti dai più vicini paesi europei, dall'America; poi anche giapponesi e cinesi, molto attenti nell'osservare e nel degustare. Dei "nostri" una consistente partecipazione regionale: insomma il meglio della ristorazione e dell'hotellerie. Le 197 case produttrici hanno avuto la possibilità di mettere a confronto i prodotti dell'ultima vendemmia.



In questa pagina e nella successiva "I columnist del vino".

Qui sopra: Maurizio Zanella e Giacinto Giacomini.

In alto: Vittorio Vallarino Gancia, Ambrogio Folonari e Mario Fregoni.

Qui a fianco: Fabrizio Guerrini, Teresa Lungarotti e Mario Boffa.

Nella pagina seguente. In alto a sinistra: Michele Chiarlo, Alberto Contratto,

Ferdinando Frescobaldi. E la sala del Wine-tasting.

CA 10

Un Vinitaly sempre più internazionale

di Bruno Venturi



Quest'anno abbiamo assistito ad un 24° Vinitaly annacquato, ma soltanto per quanto riguarda le condizioni atmosferiche: infatti mai come in questa occasione la tradizionale manifestazione fieristica ha dimostrato di godere ottima salute. Le cifre, solitamente molto aride, in questo caso parlano da sole: ben 1755 gli espositori con un incremento del 28% rispetto all'ultima edizione; in aumento le aziende straniere in rappresentanza di 11 Paesi, passate a 102 presenze con un più 20% (da sottolineare la presenza, per la prima volta, di cantine dall'Australia, dalla Grecia e dall'Uruguay); 110.000 i metri quadrati di superficie occupata. Un'enorme vetrina insomma, che si è snodata per circa 10 km di stands con oltre 900 tipi di vino e 300.000 bottiglie esposte.

Quest'anno è stato visitato da un pubblico molto selezionato di oltre 70.000 persone, composto prevalentemente da visitatori professionali; per la prima volta, si è registrato un massiccio afflusso di stranieri, importatori e tecnici europei ma anche nordamericani e da mercati relativamente nuovi come Australia, Nuova Zelanda, Messico e Brasile; ben 374 i giornalisti, di cui 82 esteri.

Indubbiamente questi risultati pongono il Vinitaly come la più grande e forse l'unica fiera enologica italiana a cui non si può mancare; l'occasione per concretizzare affari ma anche per confrontarsi attraverso i dibattiti più impegnativi; un momento per un'analisi delle problematiche comuni, sia sul piano



della produzione che su quello della commercializzazione del prodotto, ma soprattutto lo specchio di una maturazione professionale ed imprenditoriale che sta facendo breccia nel mondo intero. Numerose infatti le manifestazioni di contorno, come inaugurazioni, seminari, tavole rotonde, conferenze, e presentazioni, in questa veste oggi Verona si presenta come una delle più complete ed attraenti vetrine mondiali del vino. Un salotto nel quale si valutano le produzioni dell'annata, si costruiscono legami stretti con nuovi mercati di sbocco, prendono vigore e spazio le più raffinate tecniche della comunicazione pubblicitaria e dell'azione commerciale, e in cui fioriscono nuovi stimoli produttivi, in parte legati al perfezionarsi delle tecnologie di vinificazione e conservazione, e in parte al mutamento dei consumi che penalizzano la quantità ma non certo la qualità.

Le cifre

Gli assaggi sono stati circa 30.000, così suddivisi:

spumanti 5%
vini bianchi 85%
vini rosati 2%
vini rossi 8%

Nell'ordine i più "gettonati":

i bianchi nelle seguenti tipologie:

Arneis, Chardonnay, Gavi, Brachetto; è aumentata la richiesta dei vini liguri;

sono invece in calo Pinot, vini rossi e soprattutto rosati.

Sulla scia del "Barrel Tasting" dello scorso anno, è stato organizzato un "Wine-Tasting" di tipo americano, tutto centrato sullo Chardonnay: un ventaglio di vini del nord e del sud della Penisola e di ogni filosofia creativa.

Gli Chardonnay sono stati presentati dai rispettivi produttori ad un selezionatissimo numero di giornalisti specializzati del settore.

Il termine in uno dei più signorili palazzi di Genova, il "Circolo artistico Tunnel", nel corso di una cena gastronomica, è stato proclamato il "Vino dell'anno" inteso non come marca di un'azienda ma come tipologia. Una giuria di giornalisti e "opinion leaders" ha eletto il Galestro, vino bianco di Toscana.



Wine-tasting degli Chardonnay

Chardonnay Doc Trentino 1989

S. Margherita- Fossalta di Portogruaro (Ve)

Chardonnay Doc Trentino

"Maso Rosabel" 1988
Civit-Trento

Chardonnay Doc Grave

del Friuli 1989
Pighin-Pavia di Udine (Ud)

Marco Felluga 1987

Felluga Marco-Gradisca d'Isonzo (Go)

Giovanni Vallania 1985

Terre Rosse-Zola Predosa (Bo)

Cantico di Torrefianco 1988

Torrefianco Andria (Bo)

Chardonnay dell'Umbria

"Vigna i Palazzi" 1988
Lungarotti-Torgiano (Pg)

Chardonnay della Toscana

"Fontanelle" 1987
Villa Banfi-Montalcino (Si)

Pomino "Il Benefizio"

Pomino Doc 1987
Frescobaldi-Firenze

Cabreo "Predicato del Muschio"

"Vigneto la Pietra" 1986
Ruffino-Pontassieve (Fi)

Cervaro della Sala 1986

Antinori-Firenze

Chardonnay "Ca' de Merli" 1989

Duca D'Asti-Calamandrana (At)

Chardonnay delle Langhe

"Cascina Alberta" 1988
Contratto-Canelli (At)

Chardonnay delle Langhe

"Piodilei" 1987
Pio Cesare-Alba (Cn)

Chardonnay Doc Franciacorta 1983

Ca' del bosco-Erbusco (Bs)

Chardonnay Napa Valley

Riserva 1985
Robert Mondavi Winery-Napa Valley

Questo "Wine-tasting" è stato condotto dal Prof. Mario Fregoni, Presidente del Comitato Nazionale per i vini a Doc e cattedratico presso l'Università Cattolica di Piacenza.



Tre rinomati ristoratori dell'O.R.P.P.I. Gianni Malagoli, Riccardo Bertola, presidente ristoratori liguri e Angelo Molinari al buffet della Martini & Rossi mentre brindano con spumante Riesling insieme all'ispettore Claudio Rovere.

Un piccolo Paese un grande vino

di Silvia Cauria

Ecco la storia di un mito: dell'ingegnere Serge Hochar e dei suoi famosi vini. Qui la vite è coltivata ancora alla maniera antica.



Il Libano è un piccolo Paese lungo 200 km e largo 50, percorso da due catene montuose parallele al mare. La costa è ripida, un po' come in Liguria dove la discesa è ripidissima, e non c'è pianura a livello del mare. Tra le due catene, le cui cime più alte arrivano ai 3.300 metri di altezza, si trova la tristemente nota Valle della Bekaa, altitudine 1000 metri s.l.m. Essa ospita delle vigne che sono tra le più alte del mondo, e la viticoltura è possibile grazie al clima temperato mediterraneo, mediamente con 300 giorni di sole all'anno, e al fatto che sulle montagne le precipitazioni piovose e nevose sono molto intense: questo fa la fortuna dell'agricoltura perché, con il disgelo, il terreno è mantenuto umido e quindi fertile nonostante la pianura sia piuttosto secca. Le piogge sono concentrate tra settembre e maggio, mentre i restanti mesi sono normalmente asciutti; le stagioni sono comunque variabili e possono essere calde o fredde. Questo piccolo pezzo di mondo sembra fatto apposta per accogliere la vite, che infatti vi è coltivata da circa 6.000 anni: sembra addirittura che una varietà autoctona, l'Obaideh, sia progenitrice del nobilissimo e attualissimo Chardonnay. Qui la fillossera, il minuscolo insetto parassita di origine americana che ha decimato la viticoltura europea all'inizio dell'800, non è arrivata e le viti sono coltivate franche di piede, cioè non innestate; il clima caldo e secco non favorisce le malattie, e quindi i trattamenti chimici sono pressoché inesistenti. Fino all'arrivo dei francesi, nel 1920, ognuno aveva un piccolo pezzo di terra e produceva un suo vino, normalmente dolce e molto alcolico, da dessert, che in alcuni casi veniva distillato e aggiunto di anice per produrre l'Arak. Poi, con il governatorato straniero, la produzione si è evoluta verso un vino di stile francese, corposo e strutturato e, con il passare del tempo e a causa degli eventi bellici, il numero dei produttori si è progressivamente ridotto fino a raggiungere i quattro attuali. Tra questi uno in particolare è diventato un mito: dopo aver studiato alla Scuola di enologia di Bordeaux ed essersi laureato con il professor Peynaud, è subentrato nella Cantina paterna nel 1959 e in brevissimo tempo ha raggiunto le vette delle classifiche mondiali, tanto da essere nominato "Man of the year" per meriti enologici nel 1984 dalla rivista inglese Decanter, e da essere arrivato 39° tra i primi 100 vini del mondo nella classifica sul rapporto

qualità-prezzo organizzata dalla prestigiosa rivista americana The Wine Spectator.

Si tratta dell'ingegnere edile Serge Hochar, proprietario di Château Musar, che ho incontrato ad Assisi, città mondiale della pace e della fratellanza fra i popoli, in occasione di una degustazione di Cabernet Sauvignon dei cinque continenti. Serge Hochar era al suo secondo passaggio in Italia, in una tappa di percorso nel viaggio verso Parigi, dopo che, meno di un mese fa, 18 tra bombe e granate hanno devastato la sua casa e gli uffici a Beirut: è un uomo che, per uscire dal suo paese in guerra, ha dovuto servirsi di un passaporto sudamericano, e che con toni pacati racconta la sua storia di produttore con e nonostante l'artiglieria.

Château Musar è un castello che si trova a Ghazir, a 20 km a nord di Beirut, le cui cantine sotterranee sono l'unico rifugio per i 300 abitanti del piccolo paese durante i bombardamenti. Ma normalmente i libanesi sanno dove si svolgeranno le battaglie, e il pericolo di vita non è così grande: dopo 15 anni di guerra hanno imparato a convivere senza perdersi d'animo, quasi come se non capitasse a loro. La vite è coltivata ancora alla maniera antica, cioè una sorta di alberello o addirittura con viti orizzontali striscianti a terra: in questo caso la pianta porta le foglie ad ombrello sopra il grappolo, per proteggerlo dai potenti raggi del sole; la potatura è severissima, una sola gemma per pianta. Una delle difficoltà più grandi per Hochar, che possiede 160 ettari nella Bekaa con alcune vigne che hanno più di 100 anni, è di avere una parte dei vigneti nei territori occupati: per questo motivo da circa sei anni non può recarvisi personalmente; la coltivazione è effettuata da vignaioli locali di fiducia, e la vendemmia è molto tipica perché eseguita dai beduini, uomini e donne con mantelli e turbanti caratteristici. Il trasporto dell'uva alla cantina, che in tempi normali richiederebbe circa un paio d'ore, avviene tra mille vicissitudini e con frequenti cambi di autisti... ammesso che avvenga.

Per esempio nel 1976 e di nuovo nel 1982 il territorio era occupato, e non è stato possibile effettuare la vendemmia. Nell'84 invece hanno raccolto le uve ma per passare la frontiera hanno impiegato 4 giorni, compreso un rocambolesco viaggio in battello, e quando il raccolto è arrivato in cantina era già tutto fermentato, e non è stato possibile ricavarne un buon vino. Purtroppo

presentazione) di cui 200 fisse e altrettante a rotazione annuale dove vengono presentate integrazioni di assortimento e le "novità" enologiche.

Audace nell'innovazione ed elegante l'arredamento (tra il liberty e il neoclassico), impeccabile il servizio in un'armonia che caratterizza la vera "specialità" del Relais: "l'atmosfera". Nascosto in una strada del nobile quartiere dei Parioli e immerso in un angolo silenzioso di Roma, il Relais presenta un concerto di elementi per regalare un'esperienza indimenticabile non solo gustativa ma anche estetica in un'isola di grande classe ed eleganza. 110-120 mila lire per un menu compresi i vini.

Relais Le Jardin

via G. De Notarsi, 5

tel. 06/3609541

usura: domenica

Carte di credito: tutte

Alberto Ciarla

Parigi, Londra, Tokio, Bangkok, Singapore, Los Angeles, New York, Marsiglia, Düsseldorf (e si potrebbe continuare per molto)... il nome di Alberto Ciarla ha fatto il giro del mondo diventando simbolo internazionale di una cucina di pesce che ha mosso i primi passi nel cuore di Roma, in quel Trastevere dove Alberto approda nel '73 dopo una storia familiare fatta di vino ed osterie e una vicenda personale insolitamente eclettica (pescatore sub e giocatore di rugby, progettista e costruttore amatoriale di imbarcazioni, scultore e pilota d'aereo persino doppiatore di Paperino).

Personaggio assolutamente unico come unica è l'invenzione gastronomica che ha trasformato l'osteria di Trastevere in un vero ristorante internazionale (anche se Ciarla continua a definirsi "oste") che divide con il Relais Le Jardin il primato della ristorazione capitolina. Trastevere, simbolo di una storia secolare che si affaccia alla soglia del secondo millennio, è l'ambiente ideale per una cucina dove ogni ricetta è l'esperta e originale rielaborazione di piatti storici (la ricca biblioteca del patron ne è una riprova) e popolari (resi ancora più affascinanti dai racconti di Ciarla) che rifugge da qualsiasi "etichetta" per distaccarsi dalle esperienze culturali in cui Ciarla si è immerso (Scuola Superiore di Cucina di Parigi, per le cotture, e attenti sopralluoghi nei ristoranti di pesce di Perù, Giappone, Thailandia per il "crudo") definendosi



nella sua unicità creativa.

La "Zuppa di pasta e fagioli ai frutti di mare" (il piatto più riuscito d'Italia dice Ciarla, a guardare le imitazioni) rielaborazione di tentativi di cucina popolare di legare il pesce con i legumi provenienti dal '700 napoletano, così come la "Minestra di fave e cicerchia con pesce", nata dalle peregrinazioni di Ciarla nelle osterie di mare delle isole Pontine, e, ancora, la "Panacea di pesce crostacei e legumi", rivisitazione del Pasticcio di Pesce di Bartolomeo Scappi (scrittore del '500) sono il manifesto di una cucina che l'oste romano ama definire: "cucina storica-evolutiva di pesce".

Tutte interpretazioni moderne di antichissime ricette e rivisitazioni di proposte della cucina povera agropastorale tirrenica che portano a vere e proprie invenzioni dai sapori esaltanti, forti e decisi, schive delle varie "delicatezze" di certa cucina moderna (Ciarla sorride ironico).

Il ricchissimo menu (stabile durante l'anno ma suscettibile di variazioni quotidiane in base alla disponibilità del pesce fresco) è organizzato in tre sezioni: Grande cucina, Cucina Tirrenica e Cucina al crudo (una proposta, questa, da "primato" nazionale) intersecate da alcuni menu degustazione (tutti con rigoroso "brut" di aperitivo, sorbetto e sei tipi di pane) di cui due, nuovissimi, in vigore da maggio sono il "Menu Marinaro" (con proposte di cucina classica marinara tirrenica rivisitate da Ciarla) e il "Menu di mezzanotte" (con uova, affettati e affumicati di pesce, tagliolini e

terrina di pesce con menta, per un raffinato dopo-teatro).

La invidiabile carta dei vini riflette la grande esperienza di sommelier di Ciarla. Oltre 400 etichette di vini bianchi e rossi con una rappresentanza di tutte le zone vinicole italiane (tra cui 70 champenois) e bottiglie provenienti dai principali paesi esteri produttori di vino: Francia (sono in carta tutti i premier cru sia rossi che bianchi, oltre a 130 etichette di Champagne), Spagna e California.

Infine, la grande cura del servizio e un locale molto elegante con pianobar e musica suonata dal vivo sono gli ingredienti conclusivi di un cocktail estremamente raffinato dove gli specchi e i variopinti acquari, i piani architettonici e i tovagliati giocati sul rosso e nero fanno da suggestivo contrappunto ad una cucina moderna che traspira una cultura e un'invenzione gastronomica con forti notazioni di storia.

Un'esperienza esaltante, capace di trasmettere tra i cristalli, le porcellane, gli argenti e i tovagliati di fiandra una forte carica di sensualità.

Prezzo per menu degustazione dalle 70 alle 100.000 lire (esclusi i vini).

Alberto Ciarla

Piazza S. Cosimato, 40

tel. 06/5818668

chiusura: la domenica

(aperto solo la sera)

Carte di credito: tutte

Si consiglia la prenotazione

edificanti della "tradizione" gastronomica romana.

I tempi della "fraschetta" sono purtroppo finiti, e hanno lasciato lo spazio ad una moltiplicazione di locali dove le immagini di un "moderno" un pò scontato aprono la strada a conti sproporzionati, con rapporto qualità-prezzo dominato dalla più totale anarchia.

La rottura del legame con la terra (la vera cucina romana si trova ormai solo in qualche "santuario" isolato) e la frettolosa rincorsa della modernità hanno fatto perdere il senso dell'orientamento tra i fornelli (problema non solo di Roma, comunque). La bussola gastronomica sembra essere impazzita dietro creatività senza radici alla ricerca di un "look" standardizzato (dietro gli arredamenti, il servizio, la carta dei vini, il menu) che nasconde, in realtà, solo ignoranza e cattivo gusto.

Mangiare a Roma continua, però, nonostante tutto, ad essere un grande piacere. Una coreografia d'eccezione, angoli di storia di grande suggestione rimangono ingredienti indimenticabili di una serata romana. Pensando a queste "serate", siamo andati alla ricerca di sei ristoranti che vogliono essere altrettante raffinate proposte per una ideale settimana gastronomica capitolina dove ogni sera oltre ai piatti lascerà il ricordo di una esperienza di vita.

Sei menu non sono certo tutti, (ci perdonino gli esclusi) ma sono comunque sufficienti a rappresentare i tanti e diversi modi di "mangiare romano" alle soglie del 2000.

Relais Le Jardin

Il firmamento del ristorante Relais Le Jardin è costellato di stellettole, cappellini, bicchieri, bottiglie e quanti altri simboletti hanno inventato le nostre guide gastronomiche per indicare le diverse qualità dei ristoranti. A Roma si può dire che il Relais ce l'ha tutte (o quasi) e diventa difficile parlare di un ristorante che non ha certo bisogno di presentazioni perché universalmente riconosciuto come il numero uno della Capitale.

Otto anni fa un grande nome del mondo alberghiero italiano, Amedeo Ottaviani, affida la gestione del ristorante annesso all'Hotel Lord Byron di Roma, a due giovani professionisti della ristorazione: Antonio Sciuillo, chef, e Antonio



Ciminelli sommelier e maestro di sala. L'anomala soluzione "gestionale" che vede nascere all'interno dell'azienda alberghiera una creatura indipendente gestita autonomamente da due giovani manager (non proprietari a differenza di quanto succede nella quasi totalità dei ristoranti) rivela ben presto i suoi frutti. Crescita vorticosa, forte spinta alla sperimentazione creativa e in poco tempo il Relais si impone come punto di riferimento della cucina di fantasia, di ricerca, della "cucina d'autore". Il fascino della cucina creativa consuma qualche eccesso. Passati gli anni dell'esuberanza sperimentale, il duo Ciminelli-Sciuillo non rinnega quell'affascinante esperienza, decisiva per l'affermazione del concetto di "cucina d'autore", recuperata oggi attraverso una sperimentazione gastronomica elaborata su basi e connotazioni classiche.

La divisione trasversale dei menu in proposte di "tradizione" e "creatività" riflette l'evoluzione di una ricerca che, senza forzature o accostamenti esotici e fantasiosi ma utilizzando gli "ingredienti" della cucina classica, approda ad una maturità che valorizza l'esperienza della cucina creativa. Insalata di granseola al sedano e pompelmo rosa, involtino di pesce spada affumicato con spuma all'arancia e rafano, cavatelli in bianco con polipetti, totani aglio e olio, filetti di rombo arrostiti alle erbe e asparagi con fiori di zucca farciti e piselli freschi e, ancora, petto di faraona farcito con fegatelli e pistacchi in salsa di

Marsala sono solo alcune delle ricette della tradizione rielaborate dallo chef accanto alle proposte propriamente creative come il risotto con astice e carciofi macchiato al nero di seppia, scampi gratinati su letto di spinaci, capesante in conchiglia di crêpes con lenticchie stufate alla lattuga, agnello in crosta di erbe e mollica con salsa di spugnole e gnocchetti di semolino, coniglio al timo con fave e olive nere all'aceto balsamico. Non ci sono "piatti tipici" ma un menu di antipasti, paste e zuppe, pesce, carni e dolci (questi in una lista a parte) con oltre 35 proposte che cambiano



ogni mese seguendo gli andamenti stagionali. Estrema attenzione alle offerte della stagione per una ricca variabilità di menu che sa conciliare il rigoroso uso del prodotto fresco (da fornitori selezionati) con una stuzzicante provocazione della curiosità della clientela (selezionata, colta e molto esigente).

Accompagna i menu una ricercata carta dei vini con 400 etichette (indicate con il cru di provenienza seguiti da una breve nota di

Ristoranti della Capitale

Sei diversi modi di "mangiare romano"

di Giulio Somma

I tempi della "fraschetta" sono purtroppo finiti e hanno lasciato spazio ad una moltiplicazione di locali dove le immagini di un "moderno" un po' scontato aprono la strada a conti sproporzionati.

Le raffinate proposte, per una ideale settimana gastronomica capitolina, di Relais Le Jardin, Alberto Ciarla, Checchino dal 1887, Il Pianeta Terra di Roberto e Patrizia, Ristorante-Hotel "Il Quadrifoglio", Agata e Romeo.



Cosa bolle nella pentola della gastronomia romana? Un miscuglio di sapori e tentazioni sparsi in un universo rappresentato da oltre 5.500 punti di ristoro (tra ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, ecc.) attraversato da dinamiche evolutive (o involutive) che ne stanno cambiando radicalmente l'aspetto consegnato da secoli di immagine gastronomica.

Ricette tradizionali (di una tradizione per molti versi indefinibile) e popolari (secondo una cucina che non esiste più), molte rivisitazioni e tentazioni

"alternative" (salutismo, macrobiotica, vegetariana, esotismo ecc.), qualche invenzione e numerose "importazioni" (cucina cinese, messicana, araba, ecc.) sono gli ingredienti di una "zuppa" che è stata di recente rimescolata da vivaci polemiche.

Il pachiderma sornione di una ristorazione cullatasi per troppo tempo sugli allori di uno scenario storico-culturale eccezionale, quale quello di Roma, si è dovuto risvegliare sotto i colpi di giovani critici che sono andati a svelare aspetti sconosciuti e non sempre



In questa pagina: Dal taccuino di un grande disegnatore, Mario Vellani Marchi, due "impressioni" della Roma degli Anni '30: "L'Osteria Romano a Ponte Milvio" e "Signore al caffè Aragno".

“Un capitolo che mi attrae molto è proprio quello degli spumanti: è il più apprezzabile. Hanno una presentazione e un sapore che, assieme alle bollicine, li rendono del tutto particolari. A questo proposito rinnovo ogni giorno una tradizione con mia moglie: verso l'ora di pranzo, all'una meno un quarto, ci diamo appuntamento per bere un bicchiere di spumante. A volte ripetiamo il rito anche alla sera. Sono invece un cattivo bevitore di vini rossi: mi piacciono, li apprezzo e li capisco: ma non riesco a berli. Non comprendo invece certe infatuazioni per i vini francesi da un milione alla bottiglia”.
Quando e come andrebbe bevuto il vino?

“Per quanto riguarda i miei gusti, io lo preferisco come aperitivo più che durante il pasto. Apprezzo anche molto il Marsala in chiusura, dopo aver mangiato. Non dimentichiamo che un buon vino andrebbe bevuto da

solo: non mi piacciono le miscele. Io ho casa a Venezia: i miei rapporti con Cipriani sono ottimi, ma il Bellini come aperitivo è sbagliatissimo, con quel suo mix di spumante e succo di pesca”.

Lei ha compiuto l'anno scorso 80 anni in piena attività: che importanza ha avuto il vino nella sua dieta?

“Ho cominciato a bere tardi, dopo i vent'anni, quando, avendo una casa mia, ho potuto pensare ad allestire una mia cantina. Ho sempre avuto una vita molto metodica, senza eccessi, nel mangiare come nel bere”.
A proposito di mangiare: qual'è il suo metro di giudizio per riconoscere un buon ristorante?

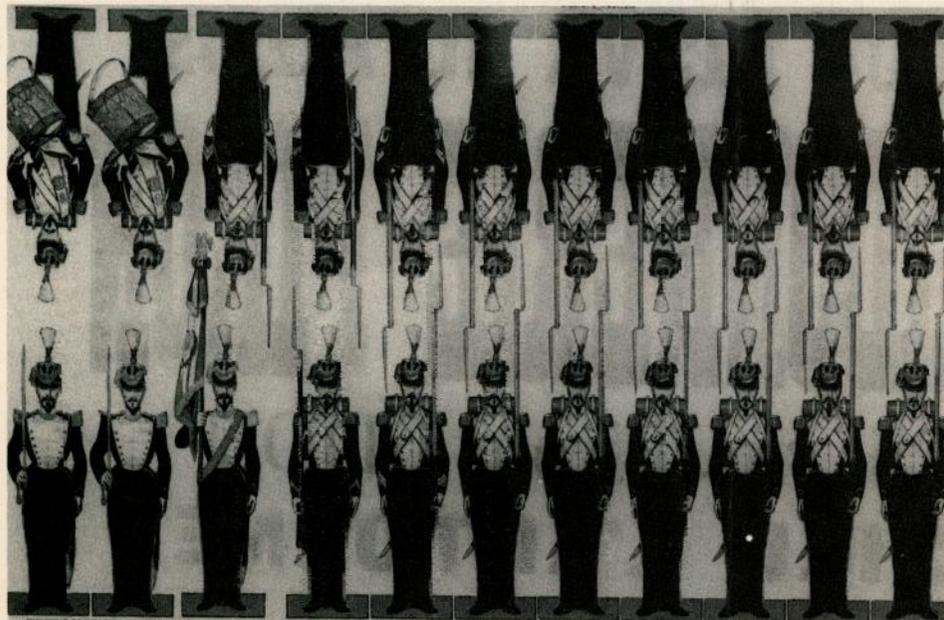
“La cucina si giudica dalle cose più semplici. Per me sono ad esempio molto indicative le patate lesse: se vengono servite riscaldate, del giorno prima, vuol dire che le cose vanno male”.

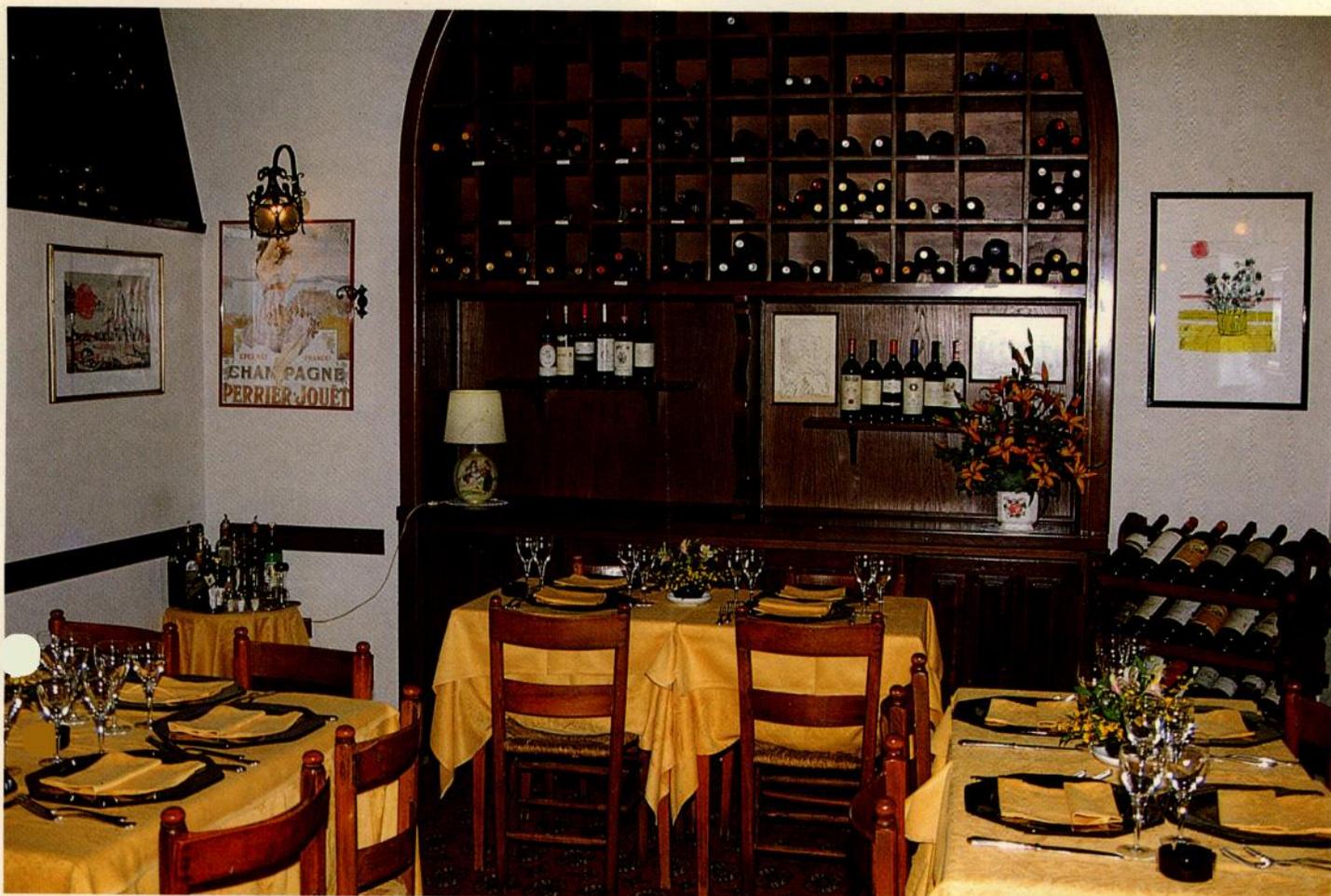
Che consiglio darebbe invece a chi volesse diventare un buon bevitore?

“Per quanto riguarda la scelta del vino, direi di andare sui nomi sicuri: ad esempio io sono stato raramente deluso dall'Abbazia di Novazella, da tutti i bianchi della scuola di San Michele all'Adige, vini che però sono quasi fuori mercato. E non bisogna pensare che il vino del contadino sia sempre il migliore. Suggestirei infine di farsi una cultura, al limite di seguire un corso”.

Mi congedo da Massimo Alberini pensando alle sue molteplici attività e curiosità: lei è giornalista, storico della gastronomia, critico cinematografico, scrittore, appassionato di circo, collezionista:
quale definizione riconosce come più appropriata? Chi si sente?

“Sono più che altro nei modi di agire e di indagare, un cronista: ho il “vizio” di andare a vedere con i miei occhi ogni cosa, prima di parlare”.





Agata e Romeo

Nella diatriba "trattoria-ristorante" che attraversa e divide il mondo della gastronomia romana, il ristorante Agata e Romeo rappresenta uno dei rari casi di felice sintesi tra gli elementi che caratterizzano la gastronomia cosiddetta "popolare"

fedeltà alle tradizioni, gestione familiare del locale e contenuto numero di coperti) con le istanze di eleganza, raffinatezza e ricercatezza gastronomica introdotte dalle nuove tendenze della ristorazione moderna.

I menu proposti da Romeo Caraccio e dalla moglie Agata sono lo specchio fedele di questa peculiare "terza via" della risotrazione. Cucina tipica romana (carbonara, matriciana, pajata, coda alla vaccinara) con ricette "ritoccate" e "alleggerite" proposte ogni giorno attraverso due primi e due secondi, accanto alla cucina creativa che spazia dalle fettuccine impastate con il basilico e condite con il pomodoro fresco, i fritti all'orientale (con la pasta tempura), le grigliate di verdura condite con aceto balsamico, il coniglio alle erbe aromatiche, diverse ed ottime zuppe, per arrivare alle numerose creazioni di pesce (salmone fresco marinato agli agrumi, ancora salmone ripieno

di cernia guarnito con finocchi, rigatoni al ragù di coccio, merluzzo con zabaglione, calamaretti affogati, spigola in sale). Chiudono squisite proposte di pasticceria tutte firmate da Agata: latte cotto, millefoglie con crema chantilly (fatta al cucchiaino per essere offerta spumeggiante e fragrante), cioccolateria e piccola pasticceria. Cura e rivisitazione della tradizione, quindi, insieme ad una sperimentazione che rifugge dalle stranezze (protagonista tra i fornelli, Agata, attenta studiosa delle tendenze della cucina dei grandi chef e saggia interprete delle vecchie ricette regionali) in menu che variano stagionalmente (con prodotti di fornitori selezionati) secondo la filosofia di genuinità del patron, Romeo ("per me le cose importanti sono i frutti della natura, il pomodoro, l'olio, la pasta, il pesce").

In sala, la regia è ancora di Romeo: locale classico, elegante e reso molto accogliente dalla sincera spontaneità del patron che segue personalmente il servizio (massimo 30 coperti) offrendo una ricercata carta dei vini (in vigore da maggio) all'altezza dei menu con 130 etichette sia nazionali che internazionali (vini francesi e californiani). Uno di quei locali dove, una volta entrati, si dimenticano stanchezze ed affanni perché la

gastronomia è tornata ad essere festa di sapori genuini ma anche occasione di svago e piacere. Prezzo medio del menu degustazione, senza vini, 50.000 lire.

Si consiglia la prenotazione.



Agata e Romeo

via Carlo Alberto, 45 tel: 06/733298
Chiusura: domenica, una settimana a ferragosto, dal 23 dicembre al 6 gennaio e nei periodo pasquale.
Carte di credito: tutte

Il Quadrifoglio

Tra i sci ristoranti che abbiamo scelto questo è senza dubbio il più "naïf" sia per l'ambientazione che, soprattutto, per lo chef. Tra marmi, specchi, radica policroma, vetrate colorate e una "enigmatica" fontana a pioggia sembra proprio che l'architetto si sia lasciato prendere la mano da un senso eccessivo dello sfarzo (decisamente kitsch) e del moderno (ne abbiamo parlato nell'introduzione).

Ma lo scenario da "tipico" ristorante "solo apparenza" (e pure dubbia) non deve però spaventare. In cucina si respira tutt'altra aria grazie alla regia di un vero artista dei fornelli: Alberto Zafrani.

Personaggio assolutamente unico nella sua simpatia, affabilità ed eclettismo, nella sua cultura ed abilità gastronomica Zafrani come ogni vero artista è soggetto ad oscillazioni creative che in passato hanno creato anche qualche contrastante giudizio giornalistico.

Forse con il passaggio da Fiumicino (dove gestiva una "trattoria di pesce" tra le prime in Italia con una carta di vini francesi assolutamente unica - per otto anni è stato il primo ristorante europeo per vendita di Krug) a Roma ha rimesso "la testa a posto". Chi vuole lo creda: a noi piace di più con la sua stravaganza che può regalarci serate veramente indimenticabili non solo con i suoi piatti ma anche (quando si riesce ad averlo al tavolo) con la sua simpatica compagnia.

Protagonista incontrastato del menu è il pesce. Scelto con occhio esperto da Zafrani (lo splendido display del ristorante ne è una efficace conferma) il pesce ci accompagna dall'inizio alla fine del pasto senza mai stancarci. Dai polpetti lessi, le frittelle di bianchetti, l'insalata di moscardini con verdure, le alicette gratinate, i datteri in umido e un calamaro servito a fette per antipasti, alle numerose (e rinnovate continuamente) proposte di primi che costituiscono il pezzo forte dello chef: orecchiette con ragù di pesce e zucchine, raviolini alla crema di scampi, penne alle verdure con gamberi. Grande scelta di secondi (con proposte anche di carne come gli involtini alla boscaiola alla griglia e l'agnello): accanto alle grigliate troneggiano nel menu l'orata con verdure, il filetto di San Pietro con lattuga, cipolla e mela, le scaloppine di scorfano ai funghi, tutti piatti da non mancare.



Ma la vera arma magnetica di Alberto sono i suoi vini. Oltre 200 etichette di tutti i nobili bianchi francesi, gli immancabili Champagne, e una forte rappresentanza dei grandi rossi italiani che Zafrani ci propone con insolita semplicità ed eleganza. Poche parole ed imbelletti, ma molto charme ed amore.

Lasciarsi stregare in fondo non è difficile. E attraverso la guida sicura di Zafrani riscopriremo il piacere di una tavola che avvolge tutti nostri sensi in una esperienza affascinante per molti versi, unica.

Prezzo per un pasto compresi i vini, 50-60 mila lire.

Ristorante-Hotel
"Il Quadrifoglio"
via Pontina, 311-315
tel: 06/ 5087900

Chiusura: da marzo a settembre
senza chiusura, nei mesi invernali
chiuso il lunedì
Carte di credito: tutte

Checchino dal 1887

Checchino, ovvero il "tempio" della gastronomia romana. Nel 1890, tra le mura di questo ristorante, ricavato in una grotta del noto Monte Testaccio, il cosiddetto ottavo colle romano formato dai rottami di anfore vinarie e olearie (*testae* in latino) accatastati con ordine gli uni sugli altri all'epoca della Roma Imperiale, un po' per caso e un po' per sapienza, come in ogni grande invenzione della storia, la "sora" Ferminia (figlia di Lorenzo e Clorinda fondatori del locale) inventa la famosa coda alla vaccinara.

Simbolo internazionale della cucina popolare di Roma, la coda alla vaccinara nasce qui, come capostipite di una ricca tradizione gastronomica derivata dalla cucina povera del "quinto quarto" (il nome in gergo dell'insieme di coda, testa e frattaglie che, considerato scarto, veniva regalato ai "vaccinari" come integrazione della paga) che ritrova nella famiglia Mariani sapienti e accorti depositari.

Nel teatro gastronomico di "Checchino", come necessario corollario alla "coda", va citata tutta la cucina romanesca del "quinto quarto": il padellotto, i rigatoni con la pajata, i bucatini alla gricia, l'insalata di zampì, la trippa, le animelle, la lingua, il cervello e gli schienali, insieme al particolare "bue garofolato", antico piatto contadino di cui "Checchino" possiede la ricetta originaria.

Le ricette, anche se interpretate e alleggerite per adattare allo stile di vita di oggi, sono esattamente le stesse di cento anni fa, combinante con una genuinità dei prodotti, garantita dalla cura con cui Elio, grande esperto di carni, "fa", il mercato tutti i giorni, scegliendo personalmente i tagli di carne, soprattutto le frattaglie, elemento base dei piatti del ristorante (da non perdere anche il pecorino romano, fatto veramente con il latte delle pecore dell'agro romano).

Come i fornelli, anche la mura del locale, uno dei più antichi di Roma guidato da cinque generazioni di Mariani, raccontano nelle "storiche" fotografie appese, nei vecchi libri di firme dei clienti, una storia della Roma popolare sconosciuta e inaspettata.

Ai tavoli di "Checchino" si sono seduti e si continuano a sedere il fior fiore della cultura, della politica, e dello spettacolo italiano e internazionale di questo secolo che hanno onorato una tradizione gastronomica autentica diventata



moderna senza cedere alle facili mode dietetiche e alle contaminazioni "nouvelle".

Una tradizione popolare carica di eleganza e raffinatezza come dimostra anche la superba carta dei vini (circa 250 etichette italiane,

francesi, austriache, portoghesi e californiane con una grande selezione di Porto Vintage e distillati). Lo scrigno dei "preziosi" selezionati dai fratelli Mariani (entrambi sommelier) è quella cantina (chiedete di visitarla) dove il fresco dei secolari cocci delle anfore romane visibili sulle pareti (che, garantendo la ventilazione, mantengono costante la temperatura e asciutto il locale), conserva tesori di fama internazionale che si scoprono sposare perfettamente i piatti popolari romani (cucinati da Checchino). Vini noti, accanto a chicche alcune delle quali realizzate appositamente per il ristorante (un nuovo e curioso modo di gestire la carta dei vini): come quello champenois dal gusto pieno e rotondo realizzato da Ca' del Bosco con un

"liquer d'expedition" studiato appositamente per la cucina di Checchino (una vera sorpresa abbinato al gusto pieno degli antipasti), o il rosso laziale "Le Vignole" (disponibile anche in mezze bottiglie) frutto di un vigneto dell'azienda Colle Picchioni preso in affitto dai Mariani o, ancora il Gattinara Monsecco '82 affinato appositamente in barrique affittate dai Mariani.

Come ogni cosa "sacra", il prezzo che si paga (75.000 lire per menu degustazione con tre vini) non è solo per il semplice piatto.

Ma la storia, la cultura e la tradizione gastronomica, non sono inezie. E nella grotta di Testaccio grazie ad una sapiente regia, si respira un'atmosfera di storia che ci porta a rivivere la tradizione non come spente vestigia di un lontano passato, bensì inesauribile fonte di ricerca e di ristoro.

Checchino dal 1887
via di Monte Testaccio, 30
tel: 06/5746318
Carte di credito: tutte
chiuso la domenica, il lunedì, in
agosto e a Natale.

Il Pianeta Terra di Roberto e Patrizia

Dopo aver percorso (possibilmente a piedi) stradine e viuzze di uno degli angoli più suggestivi della Roma storica, compresa tra due gioielli architettonici quali Piazza Farnese e Campo de' Fiori, quando si arriva a suonare il campanello di Roberto e Patrizia Minnetti gli attimi di attesa si perdono nella contemplazione dello splendido palazzo del '300 che ospita il ristorante e nel vociare tipico della vita romana che, di colpo, scompare quando varchiamo la soglia del locale. Ai "primi" non si riesce ad inquadrare l'ambiente, ma il fascino di una serata al Pianeta Terra è proprio questo graduale manifestarsi di un "mondo" gastronomico estremamente personalizzato che non vuole essere un tempio della ristorazione, ma più una accogliente dimora del gusto di livello internazionale frequentata da molta clientela estera e italiana di alto livello.

La parola chiave della storia del Pianeta Terra è: personalità.

Otto anni fa una coppia di giovani "outsider" decide di tentare la strada dell'alta ristorazione. Autodidatti, animati da una grande amore per la cucina Roberto e Patrizia passano attraverso tutte le "fasi storiche" della gastronomia: cucina familiare



(soprattutto toscana, patria di Roberto), nouvelle cuisine, cucina barocca. Il fatto di essere non professionisti facilita la continua opera di revisione critica delle strade intraprese, stimolando un'evoluzione rapidissima che in pochi anni porta le creazioni di Roberto ai vertici nazionali in una proposta dove la creatività si risolve in forte e decisa personalizzazione.

Un fascino gastronomico che è anche frutto del perfezionismo quasi maniacale con cui è stata studiata la logistica del locale, la cucina, la cantina: una macchina compressa in poco spazio e studiata per permettere a Roberto di essere l'unico attore tra i fornelli. Accudisce i suoi piatti come fossero figli e da buon padre non riesce a perferirne nessuno rispetto agli altri.

Sono tutti il frutto di una ricerca personale che come ogni autentica ricerca ha avuto i suoi momenti di caduta, di regresso (riconosciuti da Roberto senza falsi pudori) e di forte spinta in avanti.

La cucina, come palestra-laboratorio di una ricerca nei misteri del gusto che non avrà mai fine, presenta una ricchissima proposta di ricette italiane rivisitate dal patron all'insegna dei prodotti freschi e di sapori ricercati ma senza elucubrazioni (con tentazioni di agrodolce in omaggio alla Sicilia di Patrizia).

35 i piatti del menu alla carta (che varia secondo gli andamenti del mercato) e 26 le proposte per i quattro menu degustazione (variabili

stagionalmente). La "Tradizione", "Roma", "il Pesce", e la "Follia è amore", un'idea che rispecchia il temperamento dei Minnetti e raccoglie tutti i piatti "storici" del locale: soufflé di sogliola, paté di fegato d'oca in salsa di Recioto, zuppa di lenticchie con gamberi, spaghetti con gli scampi, risotto con zucchine e zafferano, pesce con pomodoro, tagliata di manzo con salsa di fave. Chiudono la sfilata i dolci di Roberto e Patrizia: rigorosamente torte (contro la moda dei dolci "mossi") al cioccolato, cocco, e ricotta.

In sala, regno di Patrizia, corredo il menu un servizio molto accurato, un ricco carrello degli olii (sei prodotti usati sia in sala che in cucina), e una carta dei vini con 240 etichette francesi dal'49 ad oggi e 250 italiane tra cui una scelta di cru molto personale selezionata direttamente dai Minnetti.

Un vero spettacolo di raffinatezza estetica e gustativa che lascia al frequentatore una dimensione di piacere ben rappresentata dal fiore di loto, elegante simbolo del locale.

Menu alla carta dalle 80 alle 130 mila lire.

Il Pianeta Terra di Roberto e Patrizia
via Arco del Monte, 94
tel: 06/6869893

Aperto solo la sera e chiuso il lunedì e in agosto

Carte di credito: tutte
Si consiglia la prenotazione.