

Le stelle nelle Marche



di Franco Plata

Ritengo che valga sempre la pena visitare un ristorante che ha meritato una stella dalla Michelin ed anche «Villa Amalia» mi ha confermato la validità di questa convinzione. Trovare il locale, pur senza conoscere la cittadina di Falconara Marittima, è stato facile anche perché è assai noto tra gli abitanti del posto, cosa che non sempre si può dire di altri celebri ristoranti (è proprio vero che nemo propheta...), così che il primo passante incontrato ci ha fornito precise ed esaurienti

indicazioni.

Agevole il parcheggio davanti al Ristorante stesso, segnalato da una grande insegna luminosa. Veniamo accolti dall'affabile patron Lamberto Ridolfi che ci accompagna al tavolo a noi riservato. L'ambiente è ampio, di forma poligonale, con alcune piante al centro che hanno la funzione di equilibrare gli spazi e di separare in parte i tavoli. La luce indiretta risulta un po' fredda, come pure freddo è il grigio degli infissi delle ampie vetrate nella sala decentrata usata d'estate. Molto più accoglienti sono invece le salette interne.

I tavoli, ben distanziati tra loro, sono apparecchiati con belle tovaglie di cotone di un caldo color giallo, posate d'argento e bicchieri di cristallo, a calice con stelo alto per il vino, tumbler per l'acqua, vasellame di Villeroy & Boch compreso il colorato e moderno segnaposto. Vasi a calice di varia forma e dimensione contenenti piccoli fiori galleggianti sull'acqua danno allegria al centro tavola. Sorseggiando un flute di Franciacorta Cà del Bosco, ascoltiamo il premuroso patron che, dopo averci presentato un menu scritto a mano con proposte di piatti sia a base di pesce che di carne, molto chiaro nella indicazione delle relative composizioni, ci dà alcuni chiarimenti. La carta dei vini è essenziale e sufficientemente rappresentativa delle migliori case. Optiamo per un menu degustazione di pesce rimettendoci completamente alla cucina. Prima di dare la commanda di patron, dopo essersi informato dallo chef, molto correttamente ci illustra i piatti scelti per noi e, avuta piena approvazione, ci suggerisce un Verdicchio di Jesi (San Nicola 1989), che, a suo giudizio, potrà accompagnare tutte le portate. Seguiamo volentieri il suo suggerimento che si dimostrerà azzeccato e ci prepariamo a degustare:

verdeggiante trama delle vigne che ricoprono gran parte della superficie coltivata delle Marche. Su questi lievi colli, infatti, la vite trova un ambiente particolarmente favorevole al suo sviluppo. Dalle uve di questa generosa terra, maturate ai raggi del caldo sole mediterraneo, si ricavano dei vini molto apprezzati, come il verdicchio, dai riflessi verdognoli, che è stato giudicato dai francesi il «miglior vino da pesce d'Europa» ed inserito in una selezione dei dieci migliori bianchi del vecchio continente.

Accanto al Verdicchio, che indubbiamente è il più famoso della regione, si producono tanti altri vini, forse meno noti ma non per questo meno pregiati, che evocano aromi e sapori di essenze naturali tipiche della regione. Tra tutti citiamo: il Bianchetto del Metauro, dal fragrante profumo di biancospino, il Bianco dei Colli Maceratesi, odorante di frutta fresca, il Falerio dei Colli Ascolani, che richiama alla mente la ginestra, il Rosso Conero, carico dei profumi della macchia mediterranea, il Rosso Piceno, dal bel color rubino, il Sangiovese dei Colli Pesaresi, con il tipico sentore di viole, la Vernaccia di Serrapetrona, spumeggiante di mille bollicine granata, la lacrima di Morro d'Alba, dai lucenti riflessi

violacei.

Molto apprezzati sono i brut a base di verdicchio (spumantizzati con il metodo charmat o champenoise) che si stanno imponendo sui mercati.

Numerosi sono i vini che, pur non essendo a D.O.C., risultano ugualmente di grande pregio.

Il «vino di visciola», o «visciolata», è un prodotto veramente unico, intriso delle gradevoli essenze dell'amarena: si caratterizza per un aroma tutto particolare e per il gusto dolcissimo.

Il «vino cotto» vanta una grande tradizione. Liqueoroso, ambrato, profumato e dolce, è tipico della Valle del Fiastra e, precisamente, di una zona che ha il baricentro a Loro Piceno. Viene prodotto con mosto cotto conservato in botti di legno e rimboccato ogni anno. L'invecchiamento è fondamentale, poiché migliora le caratteristiche organolettiche (a Loro Piceno esiste vino cotto vecchio anche di un secolo).

L'arte della vinificazione è antica quanto l'uomo, da sempre legato alla vite da un rapporto profondo, colmo di significati mitici e religiosi.

A settembre ed ottobre, quando le vigne lasciano da parte il sobrio abito verde per rivestirsi di sgargianti tonalità rosseggianti e giallastre, i contadini si dedicava-

no, dall'alba al tramonto, alla raccolta dei succosi grappoli che, posti nei cesti, venivano trasportati nella cantina mediante i variopinti e decoratissimi «birocchi».

In un clima estremamente sereno e gioioso, uomini e donne si dedicavano alla pigiatura.

Ciò che non diventava vino, con l'aggiunta d'acqua si trasformava in «acquatuccio».

Una parte del mosto poi, veniva fatta bollire per ottenere «vino cotto» e «sapa».

Il settore dei distillati e dei liquori offre prodotti di notevole qualità.

Il mistrà è un distillato di anice, molto secco. Si consuma liscio, come digestivo, oppure come correttivo del caffè, ma è un ottimo ingrediente anche per la preparazione di long drinks.

Ugualmente a base d'anice è l'anisetta che però si caratterizza per il sapore dolce.

La grappa di verdicchio è invece un'acquavite dalla tempra forte che trae origine dalle uve di verdicchio.

Molto gradevole è il liquore al caffè, un infuso aromatico, stimolante ed energetico.

Esiste infine una ricca gamma di amari a base di erbe che si differenziano per il gusto e per la diversa gradazione alcolica. **M**

involchini di ostriche e fegato di rana pescatrice, seppioline in umido con fagiolini larghi, raviolo ripieno di ragusi (molluschi) con pomodoro e basilico, tagliolini al nero di seppia con crema di carote, scampo con gli odori, filetto di sanpietro con fondo di pesce e piccoli legumi al vapore. Tutti i piatti sono preparati con cura e rivelano una particolare predisposizione nel far risaltare i cromatismi degli ingredienti (come il nero della seppia sul giallo-oro della crema di carote), i sapori sono molto netti, con una insolita e gradevole alternanza di gusti decisi (le ostriche, le seppie in umido ed il sanpietro) e di gusti più delicati (raviolo, tagliolini e scampo). Al termine, come dessert, scegliamo delle coppe di insalata di frutta gratinata con gelato, una bavarese di pesche ed una sfogliata coi frutti di bosco, tutti gradevoli. Manca la piccola pasticceria. Come accompagnamento ai dolci viene servita una piacevole coppa di moscato d'Asti di Dogliotti. Costo 70.000 lire a persona, vini compresi. Sono evidenti l'impegno e la professionalità profusi, sia in cucina che in sala, con un risultato certamente all'altezza dell'attesa. Stella meritata.

Secondo appuntamento con una

stella in terra marchigiana al **Symposium di Cartoceto** (Pesaro).

Alla accoglienza sicuramente professionale e misurata di Villa Amalia, fa riscontro quella, altrettanto professionale, ma più coinvolgente del Symposium di Cartoceto.

Lucio Pompili ci accoglie sorridente nel giardino della sua villa posta nelle immediate adiacenze (circa 1,5 km.) del paesino che si stende sulle prime pendici dell'Appennino marchigiano a circa 250 m. s.l.m., al quale siamo arrivati dopo un percorso un po' tortuoso, ma senza incontrare alcuna difficoltà, anche qui agevolati dalle precise indicazioni ricevute da abitanti del posto che dimostravano di ben conoscere il locale. La vista del giardino ove d'estate viene stesa la decina di tavoli del ristorante è piacevole, rallegrata com'è dalle piante rigogliose e dai fiori che lo circondano. Anche le tavole danno un senso di allegria per le tovaglie di cotone leggero stampate a fiori dai colori vivaci. Qualcosa da ridire solo sulla poca luce che i tavoli ricevono unicamente da deboli lampade a olio che vi sono posate al centro, anche con la funzione di centri tavola. Vengono portate le carte, molto chiare e con indicazioni esaurienti sui vari

piatti, che contengono anche la proposta di due menu, uno della Linea Italia e l'altro di degustazione. Scegliamo il secondo chiedendo al patron la cortesia di integrarlo, non certo perché ci appare insufficiente, ma solo per appagare la nostra curiosità, con un piatto che a suo giudizio valga la pena di assaggiare. La richiesta stimola evidentemente la cucina, poiché ci vengono addirittura suggeriti altri due piatti oltre a quelli previsti. In attesa del servizio, per ingannare il tempo, peraltro niente affatto eccessivo, ci viene servito un bianchetto del Metauro della casa vinificato con metodo champenoise (piacevole, anche se troppo ricco di corpo) con crostini tiepidi ricoperti di lonza e di lardo. Ed ecco il menu: pasticcio di fegato d'oca al Bas Armagnac con pane brioche, cosce di rana in salsa di scalogno e tartufo nero (prima piacevole sorpresa), cappelletti con formaggio di fossa e tartufo nero, maltagliati con fagioli, pomodoro e maggiorana (seconda piacevolissima sorpresa), sella di coniglio farcita di filetto di maiale con lumache e piccole verdure al vapore, formaggio di fossa.

Come dessert scegliamo una ciambella con crema di vaniglia, una torta di pere ed una tarte aux



pommes (eccellente). Anche qui, fidandoci del suggerimento del patron, abbiamo accompagnato il pasticcio di fegato d'oca con un Gewurztraminer di Scharb (Alsazia) 1987 e tutti gli altri piatti con una Vernaccia 89 di Pegola (Pesaro), un vino interessante caratterizzato da un profumo di notevole ampiezza e da un corpo non eccessivo, ma comunque sufficiente a sostenere gli abbinamenti. Sui desserts ci viene servito un eccellente moscato di Mondovi.

La realizzazione dei vari piatti è stata ottima ed ha dimostrato una particolare cura nella ricerca

degli ingredienti ed una certa attenzione per quella che è la cucina del territorio aggiornata di quel tanto che è necessario per farla ancor più apprezzare oggi. Notevoli i due primi che hanno dato un giusto rilievo agli ingredienti principali, (il formaggio di fossa ed il pomodoro fresco impreziosito dalla maggiorana) un po' debole è apparsa la sella di coniglio che, pur se cotta in maniera ineccepibile, tuttavia ha ceduto di fronte ai sapori netti e decisi dei piatti che l'hanno preceduta senza peraltro ricevere alcun aiuto né dalle lumache, né dal contorno delle dolci verdure

(carote e zucchine) al vapore.

Una piacevole conoscenza è stata poi quella del nostro anfitrione, che, premuroso e discreto al tempo stesso, ha soddisfatto con estrema competenza tutte le nostre domande sulle particolarità della sua cucina accompagnandoci infine, nonostante l'ora tarda, a visitare la sua cantina realizzata con tutti gli accorgimenti necessari a custodire nel modo migliore una più che discreta scelta di vini nazionali e stranieri.

Prezzo L. 75.000 a persona.

Anche in questo caso la stella (ed il nome Symposium) sono più che meritati.

M

I PIACERI

LA BOTTIGLIA

di Luigi Veronelli

IL VINO DI BURIDANO

■ Non mi ricordo proprio quando ho avuto l'idea del mio racconto mai scritto sull'uomo che aveva realizzato il sogno di guidare il proprio sogno così da sognarlo ad ogni addormentarsi.

Certo, ci ripenso sovente ora che i medici mi vogliono prudente, e i quattro litri - di vino - giornalieri si son ridotti ad uno. Fossi quell'uomo e guidassi i miei sogni, quale sarebbe il cru dei miei programmi notturni? Uno dei pochi cui ho assegnato il simbolo del sole nella mia guida, "I vini di Veronelli", ora uscita? Do il sole ai pochissimi che possono essere definiti - per l'assommarsi delle qualità e in primis l'esperata limitazione della produzione - assoluti. Un Barolo allora - di Bartolo Mascarello, o il Bracco Rocche (attenzione sull'etichetta raddoppia Bracco Rocche Bracco Rocche) o il Monfortino - un Bar-

baresco (Sori Tildin), un Brunello (Case Basse), un Moscato Rosa (Cehless Sallegg), lo Chardonnay di Ca' del Bosco, il Sassiccaia, l'Ora da Re, qual altro?

Ne dico i nomi e, benemaledetto me, m'accorgo: mi troverei nel filosofico "impasse" di Buridano. Ricordi? E' impossibile alla volontà di scegliere tra i beni che l'intelletto giudica uguali.

Rinuncio quindi - nel timore

che possano divenir incubi - a guidare i miei sogni. Mi visiti nel sonno un vino a caso, purché sia di un vignaiolo amoroso

ed a me non conosciuto: questo Terrano del Carso 1989, ad esempio, di Edy Kante della località Prepotto di Duino Aurisina, tel.040/200761, il cui assaggio mi ha dato: intenso colore rosso rubino; profumo vinoso, caratteristico, con memoria di lampone e più lieve, di roccia calda; sapore asciutto, anche vinoso e come poggiato su un gradevolissimo fondo acidulo, che gli dà vivida freschezza senza intaccarne l'armonia.

