

dal 1901

N° 32

## L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201  
Telefax 7383882 - 76111051  
76110346  
Reg. Trib. Milano  
N. 6660 del 30/9/1964

09172311PQ T 40F 6S 62L 7  
GAZZETTA DI CARPI  
VIA CIRO MENOTTI 29  
41012 CARPI MO  
Dir. Resp. ANTONIO MASCOLO  
Data: 7.9.1990

# LE VISITE DI ARCIGOLA AI RISTORANTI

## *Enoteca senza lambrusco*

### ENOTECA

**75/100 per la parte generale: il locale si presenta bene, migliorabile il servizio.**

**140/150 per i vini. La mancanza di lambruschi ha tolto la possibilità di un facile en-plein.**

**220/250 per la qualità: migliorando un po' i secondi si potrebbero raggiungere vertici molto alti.**

**Totale: 435/500**

Non vedevamo l'ora di andare a visitare l'Enoteca certi che questa sarebbe stata l'occasione della Festa per dare il massimo punteggio alla parte riguardante i vini.

Abbiamo ammirato una delle più belle e complete carte dei vini che ci sia mai capitato di vedere. Un totale di 233 vini (se abbiamo contato bene) provenienti da 17 regioni d'Italia e da tre paesi stranieri (Francia, Germania e California).

Citiamo solo alcuni tra i produttori inseriti in questa fantastica carta: Gaja, Ceretto, Bologna, Ca' del Bosco, Abbazia di Rosazzo, Biondi-Santi, Ineisa della Rocchetta, Antinori, Vallania, Jerman e tanti altri tutti di altissimo livello.

Purtroppo con grande stupore e disappunto abbiamo dovuto constatare la completa assenza di un tipico e nostrano Lambrusco di Sorbara e di un altret-

tanto caratteristico Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Credevamo che il Festival Nazionale de l'Unità a Modena fosse, per degli estimatori di vini quali sono i gestori dell'Enoteca, l'occasione giusta per presentare ai visitatori che vengono da tutta Italia una ben fornita lambruscoteca.

Tra i Sorbara avremmo visto bene il «Vigna del Cristo» della Cantina Cavicchioli, il Righi, il Paltrinieri, il Francesco Bellei e sicuramente alcuni altri di indubbia qualità così come non capiamo come possano essere rimasti esclusi il Salamino di Franco Ferrari o il Grasparsosa di Manicardi. Sono giustamente presenti il Grasparsosa di Vittorio Graziano piccolo produttore di Castelvetro che presenta un vino di eccellente qualità e il defecciato da uve Lambrusco di Sorbara di Francesco Bellei, ma crediamo che questo non basti a rappresentare l'enologia modenese.

Ma passiamo alla cena: siamo entrati nel locale dopo un po' di anticamera in quanto c'era, come quasi ogni sera, il tutto esaurito. Il locale è ampio, spazioso e abbastanza caratteristico.

Tra i primi abbiamo assaggiato gli ottimi Strigoli alla pirata conditi con prosciutto cotto, burro e un po' di aglio che non guasta, e i Tortelloni dell'enoteca

ripieni di ricotta di pecora e conditi con un sugo a base di pancetta.

Tra i numerosi secondi disponibili la nostra non è stata forse la scelta più felice, infatti le Scaloppine alla rucola ci sono parse troppo piene di panna. A una nostra commensale è stata inoltre servita una bruschetta fredda che non è certo il massimo della piacevolezza.

La scelta dei dessert è molto ampia e dobbiamo dire che gli assaggi che abbiamo fatto ci hanno pienamente soddisfatti. La Torta Delizia, la Torta Capuccina e la Torta Barozzi sono di ottima fattura.

Brave quindi le cuoche Rosanna e Natalina e bravo anche il responsabile dello stand Valter Scaramelli che ci ha anticipato una chicca in esclusiva.

Da stasera infatti entrerà a dare man forte al già ottimo staff una cuoca ungherese che presenterà la crespella alla boscaiola e il piatto della prateria a base di carni di manzo, maiale e pancetta con riso e patate.

Crediamo quindi che valga la pena di visitare questo ristorante.

Per chiudere vorremmo dare un piccolo consiglio: la carta dei vini dovrebbe essere lasciata sul tavolo per dare modo agli avventori di consultarla con più calma.