

dal 1901

N°

31

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: **Vincenzo Frugiuale**

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

Postale 1260020

Telefax 7383882 - 76.11051

76110346

Reg. Trib. Milano

N. 6680 del 30/9/1994

RICEVUTA IL

24 SET. 1990

CA' DEL BOSCO

09172611PQ T 41F 6S 60L 7

NUOVA GAZZETTA DI

MODENA

VIA TAGLIO 22

41100 MODENA MO

Di 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.

Tot: 435/500

Non vedevamo l'ora di andare a visitare l'Enoteca certi che questa sarebbe stata l'unica 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, Incisa della Rocchetta, Antinori, Vallania, Jermain 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 Grasparròssa di Manicardi. Sono giustamente presenti il Grasparròssa 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.