

dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE
 Direttore: Ignazio Frugieue

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 - 7611051
 76110346
 Reg. Trib. Milano
 N. 6660 del 30/9/1964

1.043091.7PM T 6028F 05 133L.54
 TAXI
 C/O PERUZZO EDITORE
 VIALE E. MARELLI 165
 20099 SESTO S. GIOVANNI MI
 OTTOBRE 1990

VINI & CUCINA

DI ANTONIO PICCINARDI

In Brianza tra natura e tradizione

Un invito a cena da Pierino Penati consente di scoprire l'immenso fascino dei vini, la creatività dei cibi e la ricchezza dell'umana comunicativa. Le ricette, esclusive, hanno il dono della creatività e della perfezione tecnica. Pierino e Tiziana Penati riescono a dare alla loro "arte" un carattere immediato e schietto che non urta con le formule, che vengono al contrario interpretate creativamente, secondo un orientamento ricco e articolato. Pierino e Tiziana trasmettono alla cucina la propria immagine di freschezza e immediatezza, di ponderazione e comunicativa. Così i cibi sono nuovi e buoni, conservando il profumo della natura, rielaborata senza accademismi. Essi, oltre alla cucina, hanno un grande amore: la cantina. Hanno una vocazione per i vini, amano scoprirli, trovarli, conoscerli, e soprattutto hanno la capacità straordinaria di trasmettere queste emozioni. Sanno affascinare e coinvolgere gli ospiti con suggerimenti sorprendenti, sempre nuovi, combinando successioni di vini senza confini. Il ristorante è situato su un palazzo che svetta sulla dolce vallata. La sala da pranzo principale è circondata da altre sale confortevoli; particolarmente gradevole, nelle serate estive, il giardino. Il tipo di cucina è di intuizione classica, stagionale, brianzola, con una linea tradizionale basata sui prodotti che offre il mercato. Le specialità consigliate sono: pesci affumicati in casa con insalatina di verze; terrina di coniglio; salmone in padella; risotto al pomodoro e lardo; risotto alle verdure con basilico, all'olio di oliva; riso bianco lamellato; funghi porcini e schegge di



VIGANÒ BRIANZA

(Como)

Pierino Penati

Via XXIV Maggio, 36

Tel. 039-95.60.20

Giorno di chiusura:

domenica sera

e lunedì

Ferie: prime 3 settimane

di agosto

e dal 2 al 9 gennaio



ta sui prodotti che offre il mercato. Le specialità consigliate sono: pesci affumicati in casa con insalatina di verze; terrina di coniglio; salmone in padella; risotto al pomodoro e lardo; risotto alle verdure con basilico, all'olio di oliva; riso bianco lamellato; funghi porcini e schegge di

grana; pesce sampietro con salsa al Traminer e melanzane fritte; nasello in guazzetto di pomodoro con polenta abbrustolita al rosmarino; controfiletto in salsa di soia; spuma di cioccolato all'arancio candito; sfoglia di mele con mousse di cannella e crema inglese.

Propongo un vino di grande emozione, frutto della creatività e della tecnologia. Il suo nome Maurizio Zanella, prodotto da Ca' del Bosco. Il vino ha le seguenti caratteristiche organolettiche: è intenso e persistente, si avvertono i sentori di erba insalata, di frutti di sottobosco e confettura di lampone, insieme a un sentore di frutta secca tostata unito al sapore di vaniglia. Al gusto, il vino è elegante, di corpo armonico, e ha razza, nerbo e lunga persistenza aromatica. Visivamente è limpido, di colore granata vivace. È prodotto con uve allevate nella tenuta di Erbusco Cabernet Sauvignon e in minor quantità di uve Cabernet Franc e Merlot. L'affinamento avviene prima in barili di rovere e poi in bottiglia. Tempo di durata: dai 2 agli 8 anni. Va servito a 18°C, secondo la stagione e gli abbinamenti, accostandolo al capretto, al piccione, alla tacchinella con i tartufi e ai formaggi stagionati.



Faraona d'autunno

Ingredienti: 1 faraona col suo fegato

1 bicchiere di vino bianco

30 g di scalogno

1 arancia

1 limone

60 g di burro

1/4 di panna

8 fichi verdi

16 chicchi di uva bianca

sale, pepe



Rosola col burro la faraona, sgrassa, sala, bagna col sugo dell'arancia e del limone, aggiungi il fegatino tritato e ultima la cottura. Unisci in una casseruola lo scalogno, le bucce dell'arancia e quelle del limone, tutte tagliate filangè, aggiungi il vino e riduci, versaci il fondo di cottura della faraona passato al colino, la panna, sale e pepe, lega fin quando la salsa sarà ben addensata. Disponi la faraona a porzioni sui piatti, versaci sopra la salsa e decora con la frutta passata al burro per alcuni minuti.