

no bianco di corpo, e così un vino rosso leggero, frizzante, fresco, precede sempre un vino importante o un passito. Sul dolce va sempre abbinato un vino dolce; se il dolce è di pasta secca è ottimo un vino passito, se il dolce è a base di creme, orientatevi sul moscato "tappo raso". Lo spumante secco o lo champagne sono graditissimi ad inizio pasto o, perché no? A tutto pasto.

Per i grandi vini chiedete il bicchiere Balloon che permette al vino di ossigenarsi e sprigionare in fretta il suo complesso bouquet.

Non permettete al sommelier di contraddire la scelta dell'ospite: l'abbinamento, a parte alcune regole fondamentali, è sempre soggettivo. Tenete presente, tuttavia, che, curiosamente, il colore dei cibi si abbina volentieri al colore dei vini. Vini bianchi sul pesce, dunque, vini rossi sulle carni.

Alcuni nomi di vini per andare sul sicuro? Eccovi accontentati.



Vini bianchi

Livio Felluga (quello della cartina geografica del Friuli)
Mario Schioppetto (il suo tocai a tutto pasto è favoloso)
Vittorio Puiatti (ottimo il sauvignon)
Russiz Superiore (raffinata gamma)
Abbazia di Rosazzo (pregevole il pinot bianco)
Gavi La Scolca (Gavi Ligure)
Verdicchio di Jesi Bucci (vino importante)
Biancolella Az. Vin. d'Ambra - Ischia
Fiano o Greco Mastroberardino (Avelino) (superbi su asparagi e uova e pesce alla griglia)
Frascati Villa Simone (Roma)
Locorotondo in Tallimaio Cant. Soc. Locorotondo
Vermentino Cherchi (Usini, in Sardegna)
Nozze d'oro Regaleali (ottimo vino da tutto pasto, molto elegante).



Vini rossi

La Monella **Braida** (Rocchetta Tanaro, AT, barbera frizzante, è un vino universale che non scontenta mai)
Chianti classico Castello di Ama (Gaiole in Chianti, superbò)
Grattamacco rosso Grattamacco (Castagneto Carducci)
Refosco
Sangiovese di Romagna Fattoria Paradiso (Bertinoro, FO)

Rossi importanti

Barbaresco **Angelo Gaja**
Tignanello Antinori
Valpolicella La Grola (di Allegrini)
Rubesco Lungarotti
Amarone Masi
Cabernet Lowengang Alois Lageder
Brunello di Montalcino Tenuta Col D'Orcia
Barbcarlo Lino Maga
Passum Cascina Castelet (Mariuccia Borio)
Sassicaia Tenuta San Guido
Ornellaia Ludovico Antinori
Vino nobile di Montepulciano Avignonesi

Vini da dessert

Moscato d'Asti **Paolo Saracco**
 Torcolato di Breganze **Fausto Maculan**
 Malvasia delle Lipari **Carlo Hauner**
 Sagrantino di Montefalco passito **Paolo Bea**
 Moscato Rosa Ist. S. Michele all'Adige
 Bukkuram **Vecchio Samperi**

Su pasticceria secca, da meditazione, sul gorgonzola.



10

Spumanti

Ca' del Bosco
Brut Ferrari
Equipe 5
Champagne Louis Roeder

Le indicazioni dei vini sono comunque di aziende che posseggono una gamma assai variegata e altrettanto attendibile. Sono una garanzia, insomma.

La sala da pranzo, infine, deve essere assolutamente tranquilla: pochi posti a sedere, luci adeguate, bicchieri e tovaglie di un certo livello (Riedel i primi, di Fiandra le seconde).

Dovete evitare di lasciare da solo l'ospite con il patetico "scusi un attimo" che equivale a "guarda che vado a pagare io". Pagherete dopo, oppure avrete già consegnato all'inizio la carta di credito che vi sarà riconsegnata alla fine dopo l'utilizzo.

Se farete alzare il vostro ospite soddisfatto, non appesantito, a suo agio, con un buon sigaro e una delicata grappa appena sorseggiata (Poli, Rovero, Nonino) oppure un leggero desiderio di riasaggiare quell'ultimo gocciolo di barolo di Aldo Conterno servito su un formaggio stagionato o quel delicato Sautern sul gorgonzola, avrete compiuto più della metà dell'opera. Buon appetito. E buoni affari. □



DALL'ATLANTICO AGLI URALI

Il tema era semplice. I quasi laureati in economia e commercio presso l'Università Cattolica di Milano dovevano esporre con chiarezza quali tratti delle ferrovie italiane l'azienda statale era in grado di chiudere: togliere i binari e le traversine, regalare o mettere a dimora i campi occupati, vendere i caselli, togliere i passaggi a livello inutili. Poi, distrutto ciò che in tempi lontani e prebellici appariva necessario, sostituire la linea ferroviaria con un nuovissimo autobus che, badate bene, avrebbe funzionato da treno-navetta, offrendo gratuitamente il viaggio a tutti i passeggeri. La risposta, semplice e chiara, si rifaceva a uno studio del 1960 redatto dal titolare di tecnica dei trasporti, prof. Romano, che aveva messo gli occhi su uno dei tanti "rami secchi" delle ferrovie, la linea Colico-Tirano.

Questa ferrovia, costruita in altri momenti tenuto conto anche degli interessi strategici (passava vicino al confine con la Svizzera), forniva entrate minime, rappresentava da vent'anni una perdita sicura, non aveva alcuna possibilità di ricupero nel tempo. E il tema all'Università? Andò benissimo: tutti scrissero, chiarirono, ottennero un buon voto, si laurearono. Complimenti reciproci.

Le legge del tempo scorre rapida e inesorabile e pochi mesi fa ritroviamo due di quei laureati sotto le ombre di un castagneto, in quel di Sorico (alto lago di Como) alle prese con un gustoso piatto di panzerotti. Uno dei due ha fatto carriera, è entrato nel governo. L'altro, usando tutta la diplomazia del caso, quando esce gli passa a fianco e gli sussurra: "Ti ricordi quel tema sulla ferrovia da distruggere? Passando di lì, stamane, ho visto che stavano risolvendo le traversine; ma non per chiudere la ferrovia ma per rinnovarla da capo".

L'altro, il ministeriale, gli risponde: "La ferrovia non venne chiusa per diritti militari. Sai c'è sempre qualcuno che teme perfino quando si parla di svizzeri... In



realtà le ferrovie sono come una piovra, mangiano tutto e non mollano niente". Parlare male delle ferrovie italiane è molto semplice: basta andare in stazione e notare i ritardi dei treni. Qualcuno commenta: "Invece, a quei tempi...", ricordando il famoso motto di Mussolini: pochi treni, sicuri, in perfetto orario. In realtà i problemi da risolvere sono molti, legati gli uni agli altri, per cui è sempre difficile offrire una formula esatta. Vediamo qui, in rapida sintesi, cosa si dovrebbe fare.

In tutto il mondo i grandi trasporti avvengono per rotaia, cioè in ferrovia. Le più lunghe sono la Mosca-Pechino e la Mosca-Vladivostok. Le ferrovie si arrampicano fino a 4827 metri d'altezza (Lima-La Oroya) hanno gallerie lunghe 53 chilometri come quella di Seikan in Giappone o, per citare le nostre, del Sempione (km 20) e del Gottardo (km 15). In Italia però si è sempre privilegiato il trasporto su strada, così che oggi abbiamo autostrade intasate e, a fianco, binari fer-

roviari non occupati. Sulla carenza del trasporto merci si sono scritti volumi, tutti finiti poi fra gli atti parlamentari; quindi nel nulla.

Solo di recente, in seguito alle proteste austriache, è stato promesso da parte del ministero dei trasporti di mettere a disposizione appositi convogli ferroviari sui quali caricare i TIR, far loro attraversare l'Austria e scaricarli in Germania. Ma anche questa soluzione, apparentemente facile, presenta rischi notevoli: chi garantisce che i pomodori, partiti stamane da Foggia, possano arrivare sani e salvi fra tre giorni in Germania? Ecco così che si ritorna ai TIR, con tutto l'inquinamento e le disfunzioni che provocano.

Visto il collasso dei treni-merci, si è pensato di mettere convogli veloci a favore dei viaggiatori. È nato così da noi il "Pendolino", che rappresenta il massimo sforzo in proposito. In un recente articolo scritto da Vincenzo Congedo, dirigente delle ferrovie, si leggono espressioni che lasciano a bocca aperta. "Il tre-



TACI, SOMMELIER! SCEGLIE IL MIO OSPITE

Consigli pratici sulla scelta del ristorante, del menu, ma soprattutto dei vini, che sono alla base della buona riuscita di un pranzo d'affari. Qualche volta può dare soddisfazione scegliersi il vino, magari sbagliando...

di Paolo Massobrio

Che fare, quando giunge l'occasione di un pranzo d'affari? Quale locale, quali menu e, soprattutto, quali vini scegliere per l'occasione?

Le possibilità sono molte e tutte dovrebbero essere orientate a seconda delle variabili che presenta la nostra colazione di lavoro. Anzitutto: è un pranzo per concludere un affare? Per iniziare un discorso? Oppure per festeggiare una nuova alleanza?

In tutti i casi occorrerà tenere presente tre elementi: il rispetto per l'ospite, facendogli percepire che il locale scelto è sicuramente uno dei migliori della città; poi l'assoluta riservatezza del gestore; infine una cucina decisamente all'altezza della situazione.

Se tra i locali da voi frequentati normalmente nessuno risponde a questi requisiti essenziali, è meglio rivolgersi alle guide gastronomiche in commercio e valutarle attentamente. Di solito l'ospite — lettore di quotidiani, riviste e frequentatore di locali di un certo livello — ha tre aspettative che conserva nel segreto della sua innaturale situazione di invitato: poter accedere al locale del luogo segnalato dai critici e dalle guide (magari solo per poter dire in una conversazione saltottiera "sì, lì si mangia bene, aveva ragione quel Raspelli!"); 2) assaggiare i de-cantati piatti tipici della regione; 3) de-

gustare il meglio dei vini locali (a meno che il nostro ospite sia astemio...).

Individuato il locale adatto, non rimane che accertarsi di due cose. Primo, che non sia troppo distante dal luogo ove ci troviamo: il viaggio lungo potrebbe creare disagio al nostro ospite. Secondo, che il patron del locale, magari nostro amico, non sia invadente. Evitate, davvero, di andare nel locale dove si mangia bene ma ti accolgono con eccessiva confidenza. Lo stile, innanzitutto!



A questo punto, quale menu? Dipende ovviamente dalla situazione. Le variabili in questo caso sono di varia natura. La prima riguarda il tempo: se fa molto caldo, o freddo, o altro. In questo caso non preoccupatevi assolutamente degli abbinamenti cibo-vino scombinati (che vanno tuttavia rispettati entro certi limiti) se fa molto caldo ordinerete piatti freschi, molti antipastini con tanta verdura, un primo piatto a base di pomodoro, basilico, e, magari, un secondo a base di pesce. Gradito sarà un armonico vino bianco che regga l'abbinamento.

La seconda variabile riguarda l'oggetto dell'incontro: se per concludere un affare, si consigliano poche portate, due vini al massimo, ma il tutto servito con eleganza e altissima raffinatezza. Se è per parlare di affari o di politica, è gradito un rilassante menu completo ma non "pesante", con attenzione ai particolari (antipastini, un buon primo, un secondo tipico della regione, dolce, formaggi, frutta, caffè, liquori e sigaro).

Se l'incontro è per festeggiare la conclusione di un affare, appare d'obbligo lo champagne come aperitivo o apertura del pasto (va bene anche un ottimo brut, metodo champenois), antipasti, due primi tipici, un secondo, assaggio di dolci e piccola pasticceria, formaggi di malga, frutta, caffè e magari un goccio di pas-sito sulla pasticceria secca.

Ottima scelta, il cambio del vino alle varie portate, in un divertente menu degustazione.

Tre situazioni diverse, dunque, nelle quali occorre tuttavia rispettare il "bon ton" della tavola.

Il vino, quindi, lo farete scegliere al vostro ospite. Se è un appassionato ne sarà lusingato. Se il pranzo prevede un piatto importante di carne, avrete anzitempo fatto stappare una buona bottiglia (sempre gradita) di barolo o di barbaresco. Un '85 il primo, un '86 il secondo. Informatevi sempre della regione di provenienza dell'ospite; potrebbe altresì fargli piacere abbinare un vino delle sue terre ai piatti locali.

Nella scelta dei vini, alcune regole e alcuni consigli.

Il vino bianco precede sempre un vino rosso e un vino rosso importante (brunello, barolo, barbaresco, ecc.). Un vino bianco leggero precede sempre un vi-

PER 70 MILA LIRE PRANZO CON OCCHIALI

rage della zona, che è quello degli industriali del marmo". L'ambiente, come nei migliori romanzi d'avventura, è quello di una locanda: volumi e spazi di moderna semplicità sono creati essenzialmente per dare un tetto alla cucina. E, tra una portata e l'altra, Angelo fa anche balenare una lezione sui fagioli toscaneli, sui pranzi di Chirac, sull'oriente, su Parigi spiegando il suo scetticismo di fronte all'accanimento da ricetta. "È un modo come un altro per distrarre i commensali dai soliti discorsi professionali, che a tavola diventano anche un tantino noiosi". Nei piatti, intanto, passano scampi al vapore con crema di fagioli, scaloppe di cernia al timo con dadolata di pomodoro, piccione ai fichi, composta da frutta con fragole e spumone al cioccolato (80.000/90.000 a persona).

Il nostro peregrinaggio gastronomico trova la sua conclusione nella capitale milanese, dove abbiamo scoperto che più del 50% delle cene e dei pranzi sono di

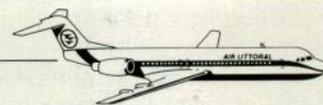
tipo professionale. Proprio per motivi "antimetropolitani", in un ventaglio di locali di primissima qualità abbiamo scelto l'unico in cui si ha veramente l'impressione di entrare in una casa privata, dove l'accoglienza è tipicamente casalin-



ga. È il Soti's Restaurant (via Pietro Calvi 2, tel. 02/796838, chiuso sabato), raffinato, che rappresenta per Milano qualcosa di assolutamente inedito. Diretto e curato in tutti i particolari da Sonia Balestra per le colazioni d'affari, le riunioni di lavoro e i momenti di intrattenimento aziendale, è forse uno dei pochi locali milanesi capace di offrire un angolo veramente riservato. Un occhio tut-

to particolare anche alla cucina, completa di piatti classici e leggeri, elaborati con originalità, ma senza cervellotici accostamenti, con un menu che varia secondo le stagioni, suggeriti dallo chef Francesco Simone. Di rigore assaporare le plateau des fromages, uno dei più esclusivi in quanto comprende un elenco di rarissimi formaggi artigianali. "Quello che desidero offrire alla mia clientela è un ambiente riservato", afferma Sonia Balestra, "in cui tutti i problemi aziendali possano essere discussi nella più assoluta libertà. Inoltre tutto il nostro personale parla correntemente quattro lingue, così da potere soddisfare e comprendere anche le esigenze di una clientela straniera, spesso presente nel nostro locale".

Ed è talmente importante la soddisfazione della clientela che il Soti's mette a disposizione degli "smemorati" quattro paia di occhiali di gradazioni diverse per chi avesse dimenticato i propri! (prezzo aziendale 70 mila a persona). □



**66 VOLI
ALLA SETTIMANA
LA VIA PIU' BREVE
VERSO LA FRANCIA**

AIR LITTORAL



L'AMBIZIONE SU TUTTA LA LINEA



Il vellovo presentato assicura il collegamento tra Beziere e Parigi sotto riserva di certificazione.

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI: SIGMA OPPURE AIR LITTORAL BERGAMO TEL. (035) 233 844 FAX: (035) 270 026 TELEX: 303118