

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frappuele

L'Arco della Stampa C. J. Via G. Compagnoni 28 20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee) Cas. post. 12094 - 20120 Milano
C/C postale 12600201 Telex 7383882 - 76111051 0346
Reg. Trib. Milano N. 6660 del 30/9/1964

RICEVUTA N. 20 OTT. 1990

CA' DEL BOSCO

10076403PM T 1281F OS 98L22
WEEK END E VIAGGI
P.ZZA ASPROMONTE 13/A
20131 MILANO MI
01.0BRE 1990

DOVE E PERCHÉ

A TAVOLA

Lugana di Sirmione

RIFLETTORI ACCESI SULLE RICETTE DI STAGIONE

Secondo lui, perché si faccia buona cucina è fondamentale, innanzitutto, che si parta dal buon prodotto. Per questo, per il suo ristorante, si rivolge solo a fornitori di fiducia. Piccoli allevatori per la carne migliore, fattorie della zona e, per il pesce, solo quello che viene pescato nel lago di Garda, proprio lì a pochi passi dal ristorante. Lui è Pierantonio Ambrosi, 34 anni, ristoratore per amore e per vocazione di famiglia.

Il suo ristorante è La Vecchia Lugana, un'antica cascina con una tradizione che risale alla metà del '700, quando già apparteneva alla famiglia Ambrosi ed era segnalata come una delle migliori soste di ristoro dalle mappe pontificie e vescovili della zona.

Se la facciata è rimasta uguale ad allora, l'interno, pur mantenendo il tono rustico, tradisce, nei bei pavimenti e nei mobili antichi la cura meticolosa e il gusto raffinato del proprietario.

L'ospite è accolto sulla veranda, perché subito gli venga servito l'aperitivo; poi, l'ingresso nella sala da pranzo, dove troneggia il grande camino con la griglia a vista; una stanza per trenta persone e altre tre a quindici posti, comunicanti, ma separate. Il menu cambia stagionalmente, perché,



dice Ambrosi, l'uso del prodotto di stagione dà ai piatti il massimo del gusto e della qualità; confessa, però, che il pasticcio di melanzane è talmente buono che non viene mai tolto dalla carte. Si può cominciare con quello, oppure con una spuma di tordi con il radicchio selvatico, o ancora con l'insalata di capitone al melograno, un'antica ricetta di casa Gonzaga. Poi si passa alle tagliatelle al salmi di uccelli d'acqua dolce, un piatto decisamente autunnale, oppure alla zuppa d'orzo con granturco, fagioli e olio gardesano. Il consiglio di Pierantonio Ambrosi per i secondi punta al pesce di lago, con il luccio alla pescatora o con la deliziosa anguilla alla gardesana. Per finire, alta pasticceria: dal perfetto alla nocciola con salsa di cioccolato e miele, alla bavarese alla cannella con salsa di mele. Chi vuole, può chiudere il pranzo in una saletta separata, dove gusterà in

piena tranquillità un caffè o un amaro, ascoltando la musica del pianoforte. Nulla è lasciato al caso. Tantomeno la carta dei vini che, vanta il meglio della produzione italiana. Accanto alle etichette tradizionali di Cezetto e della Ca' del Bosco spiccano i nomi emergenti di Traversa e Marchese di Gresi e un'accurata selezione di vini francesi, tra i quali sette Sauternes. "Per fare bene questo lavoro", spiega Pierantonio Ambrosi "bisogna farlo con amore ed entusiasmo. Con uno spirito nuovo ogni giorno, come se fosse una rappresentazione teatrale. Ogni giorno si alza il sipario e lo spettacolo comincia". Insomma è uno spettacolo da non perdere. Al ristorante Vecchia Lugana ci si arriva da Milano, uscendo a Sirmione dall'autostrada Milano-Venezia; da Venezia, uscendo a Peschiera. Si trova a Lugana di Sirmione, in piazzale Vecchia Lugana 1. Telefono: 030/919012/9196023. Il prezzo medio si aggira intorno alle 70mila lire per persona. Chiude il lunedì sera, il martedì e tutto il mese di gennaio.

Alessandra Redaelli

LA CARTE



- TIMBALLO DI ANGUILLA AFFUMICATA E MOUSSE DI SALMONE CON SALSA ALL'ERBA CIPOLLINA
- ZUPPA DI ORZO, FAGIOLI E GRANOTURCO CON OLIO GARDESANO
- TAGLIATELLE AL SALMI DI UCCELLI D'ACQUA DOLCE
- LUCCIO ALLA PESCATORA CON POLENTA
- SORBETTO AL CEDRO
- SELLA DI LEPRE AL VINO ROSSO CON PUREA DI ZUCCA
- BAVARESE DI AGRUMI CON SALSA AL MANDARINO

La bavarese al cioccolato bianco è una delle specialità di Carmine Gazzineo, chef della Vecchia Lugana, nella foto in alto con il proprietario Pierantonio Ambrosi.





DOVE E PERCHÉ TREKKING

Val Grande

A DUE ORE DA MILANO AVVENTURA NEI BOSCHI

È suggestiva, selvaggia. Non è mai stata percorsa da una macchina. Eppure dista da Milano solo cento chilometri. È la Val Grande: 10 mila ettari di boschi, vette e gole impervie assolutamente incontaminati, chiusi tra il lago Maggiore, la Val d'Ossola e la Val Vigezzo. Un paradiso per gli amanti della solitudine e dell'avventura a portata di mano. Ma anche un'occasione da non perdere per chi volesse trascorrere

una tiepida giornata d'autunno a far scorta di castagne.

Punto di partenza di molte escursioni nella valle, Cicogna, 17 chilometri da Verbania, un minuscolo e grazioso paese senza scuola né parroco, abitato da una quarantina di anime. Lì, se non amate munirvi di colazione al sacco, troverete un'osteria in piena regola (tel. 0323/468149) e un punto di ristoro.

La passeggiata che suggeriamo (1) parte dalla strada sterrata che prosegue alla destra del cimitero del paese, in direzione di Velina. Per quasi due ore si cammina in un castagneto centenario, sempre carico di frutti.

Fu impiantato, come tutti i boschi di castagno, dagli agricoltori della valle, che non conoscevano altro modo di procurarsi un cibo sicuro per l'inverno. Ma dopo l'ultima guerra la valle fu completamente abbandonata. E nessuno ebbe più interesse ad accudire queste vecchie piante cariate, contorte e bellissime nei colori dorati dell'autunno. In poco tempo si raggiunge Montuzzo, un piccolo alpeggio completamente in rovina, ma fino a una trentina d'anni fa abitato tutto l'anno. In

qualche baita si riconosce ancora il grande camino che serviva a essiccare le castagne.

Se poi avrete voglia di proseguire fino a Velina (attenzione però, c'è un passaggio un po' impegnativo facilitato da una corda fissa) e di scendere verso l'omonimo ponte, potrete, in quattro ore complessive, chiudere il sentiero ad anello percorrendo il letto del torrente San Bernardino.

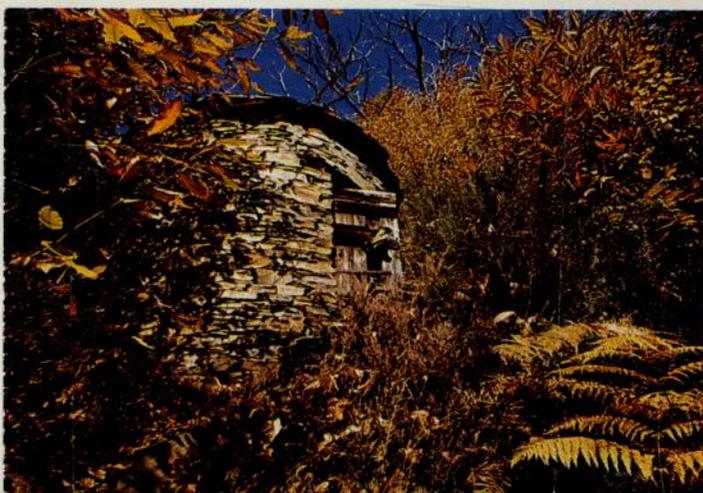
Ardue passerelle in legno e strette gallerie consentiranno di mantenersi alti sul torrente. Sarete nella posizione ideale per osservare l'inconsueto paesaggio, tagliato in due da un corso d'acqua che scorre modellando le rocce, allargandosi in minuscole pozze e precipitando in gole strette.

Chi invece ambisce a imprese più impegnative può tentare la traversata completa della Val Grande (2), da Cicogna a Malesco, in Val Vigezzo, un'escursione che richiede tre giorni di tempo e una buona dose di esperienza. Sarete soli, o quasi, lungo tutto il tragitto, e non incontrerete posti di ristoro. Non a caso la Val Grande è stata definita l'ultima, vera area wilderness delle Alpi. Di giorno si avanza tra boschi, pascoli e forre verdissime e di notte, protetti da una tenda, si distingue il canto, possente, del gufo reale. Prima di partire, si può eventualmente chiedere l'aiuto di Fernando Danini, (tel. 0323/468303) che organizza spedizioni in valle.

Rossella Rossi



La Val Grande nella cartina qui sopra, chiusa tra il lago Maggiore, la Val d'Ossola e la Val Vigezzo. In evidenza l'itinerario n. 1 (tratteggiato) e la traversata della valle (n. 2) da Cicogna a Malesco.



VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

TANTI CIBI UN SOLO VINO

■ Può un vino bianco fare da filo conduttore per più piatti durante un intero pranzo, e, in caso positivo, sa consigliarmene uno piacevole, fresco, non impegnativo? (Carmen Lentini, Bari)

Per un pranzo basato su pesci, verdure, uova (soufflé o sfornato), carni bianche come pollame, coniglio, capretto (e si può giostrare con questi ingredienti realizzando antipasti, minestre, paste asciutte e risotti, carni lessate o arrosto, e non solo un menu vegetariano) molti vini bianchi di oggi, specie se non giovanissimi, reggono tranquillamente abbinamenti tutto pasto.

Senza ricorrere a degli Chardonnay invecchiati in piccoli fusti di rovere francese, il cui utilizzo richiede un minimo di esperienza e abitudine, per il gusto particolare, per lo spiccato sentore di vaniglia, legno tostato, frutti tropicali, penso a due vini di Erbusco, nel Bresciano. Alludo al Franciacorta bianco (pinot bianco e chardonnay) 1987 e 1988 di Cà del Bosco, oppure all'ottimo Rampaneto di Cavalleri, vini ben strutturati, ricchi, di buona persistenza.

Per restare a vini meno impegnativi, una buona impressione mi ha fornito un vino bianco prodotto in Toscana, da vigneti della Tenuta di Castelvecchio in San Gimignano (Siena), da casa Ruffi-



Recioto dei Capitelli: si sorseggia a fine pasto al posto del caffè.

no: il Libaio. Un uvaggio chardonnay (90 per cento) e sauvignon (10 per cento) nato da terreni vitati a bassa resa per ettaro (mediamente 85 quintali) posti a 400 metri di altezza, un vino elegante, equilibrato, di bella personalità, dal bouquet fine e fruttato e dal gusto secco e molto pulito. Sperimentato con un pranzo scandito da astice al pomodoro, minestra di calamaretti e cannellini, pescatrice arrosto con melanzane e galletto arrosto con julienne di verdure, ha retto alla prova con sicurezza.

DEGUSTARE PER MEDITARE

■ Ho letto la curiosa definizione di "vino da meditazione": cosa significa e a quali vini è riferita? (Giovanni Pardi, Imperia)

Con questa definizione, tutta veronelliana, ci si riferisce oggi a una serie di prodotti

di ardua classificazione: vini naturalmente dolci, ma non liquorosi, né da dessert in senso stretto, la cui degustazione ideale si colloca nel dopo pasto, al posto del caffè o di un distillato.

Sono vini che mal sopportano un abbinamento ai cibi, anche se qualcuno li "gioca" sui formaggi piccanti, e diventano da "meditazione" proprio perché sottolineano il momento edonistico, speculativo, colto del degustare vino. Dolcissimi, sono nati da una prolungata sovraturazione delle uve effettuata mediante l'appassimento e lo sviluppo di muffe nobili (sul modello dell'insuperabile Sauternes francese) e da una selezione scrupolosa di grappoli e acini.

Tra i più validi vini "da meditazione": il Torcolato e l'Acinobili di Maculan in Brenz, il Recioto dei Capitelli di Anselmi

(Soave), il Picolit di Livon, Marina Daniele, Ronchi di Cialla, Abbazia di Rosazzo in Friuli, il grandioso Moscato Rosa Graf Kuenburg in Alto Adige, il Vecchio Samperi di Marco De Bartoli a Marsala. Meno noti, o di più recente storia, il Muffato della Sala di Antinori, l'Anghelu Ruju sardo, l'Albana passito; controverso il giudizio (per alcuni grande, per altri meno) sul Forteto della Luja di Giancarlo Scaglione a Loazzolo (Asti).

LA POSIZIONE DELLE BOTTIGLIE

■ Per quale motivo si raccomanda di conservare coricate le bottiglie di vino? (G. D'Angelo, Benevento)

E' un motivo semplicissimo, ma essenziale per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei vini. Coricate, le bottiglie fanno sì che il tappo, a contatto con il vino, si mantenga umido e che il vino abbia un più lento, graduale scambio con l'ossigeno. Orizzontali, insomma, permettono una più armonica maturazione del vino - indispensabile per i grandi rossi da invecchiamento tipo Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino - rendono meno probabile il prodursi di uno sgradevole odore di tappo (anche se il difetto dipende dal sughero).

Fa eccezione il Moscato d'Asti, che può stare in piedi, trattandosi di un prodotto di immediata beva, da consumare nel giro di pochi mesi.



Un vino bianco dal gusto secco da servire per tutto il pranzo.