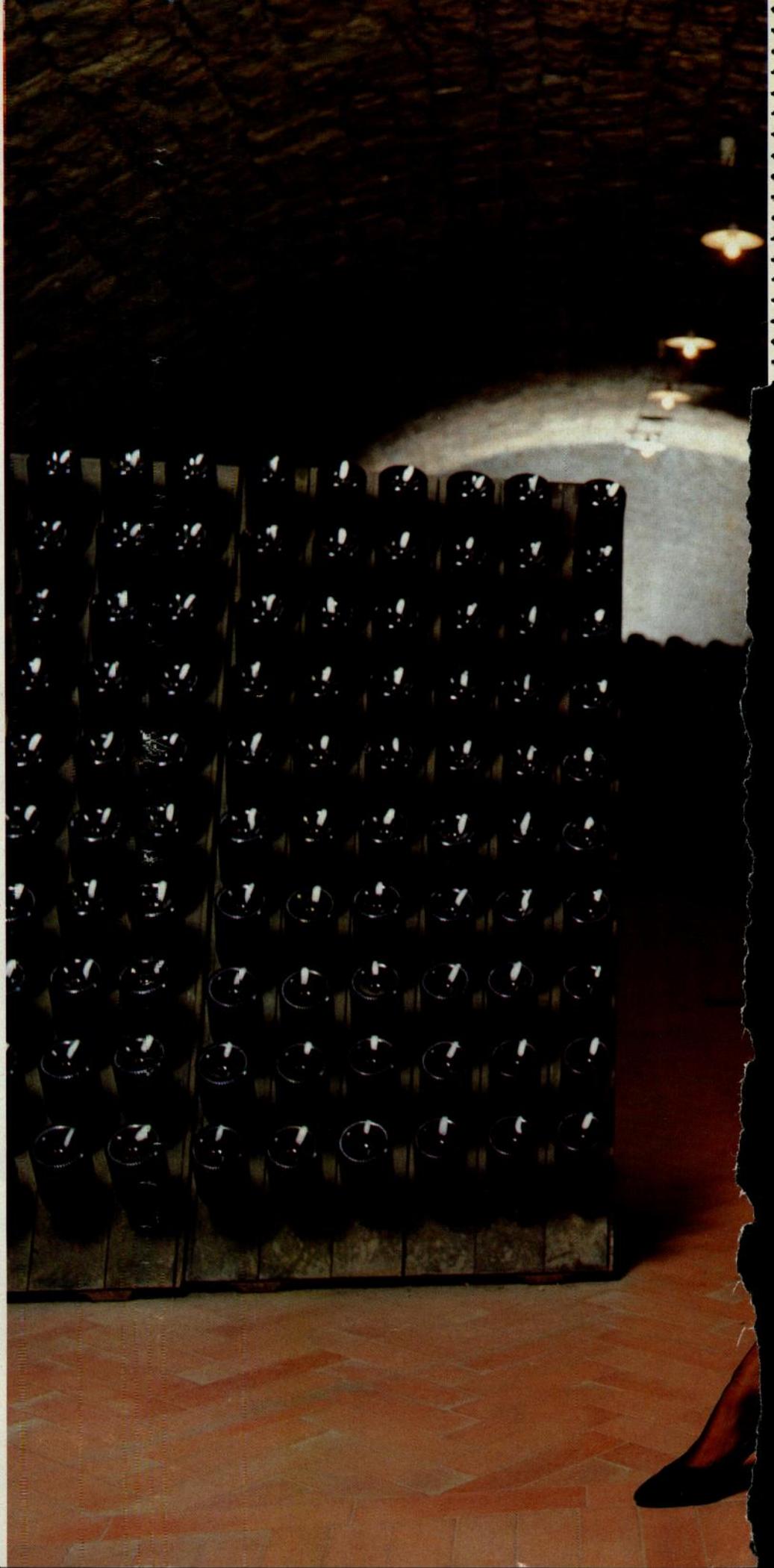


Regalarsi una cantina

Aveva 17 anni e un burrascoso passato scolastico, diviso (ma sempre con scarsi profitti) tra istituti privati e collegi dalla severità crescente. Suo padre Albano, imprenditore nel settore trasporti, si era praticamente dichiarato vinto. Poi il colpo di fulmine: tanto per far finta di occuparsi di un vignettino compreso nella proprietà che la famiglia aveva acquistato a Erbusco, nel cuore della Franciacorta bresciana, Maurizio Zanella aveva intrapreso un viaggio in Francia alla scoperta dei vini e dello Champagne. Lì aveva conosciuto le prime vere, grandi cantine della sua vita e se ne era innamorato. Decidendo di diventare vignaiolo di punta in Italia, con l'ambizione di essere nel futuro il più grande e famoso, l'unico in grado di rivaleggiare con i francesi mitici. «Come si crea una cantina? Con tanta passione, tanta cultura specifica e anche tanti soldi investiti», dice Maurizio Zanella, 34 anni, qui fotografato con la moglie Tiziana e i due figli, Brando di 3 anni e la piccola Maria nata a luglio, nella sua cantina d'invecchiamento, accanto a una pupitre, l'attrezzo in legno che sorregge a testa in giù le bottiglie di spumante durante la lavorazione. Oggi Maurizio Zanella con l'etichetta Cà del Bosco produce lo spumante più celebrato d'Italia e alcuni vini bianchi e rossi in grado di rivaleggiare con gli omologhi francesi. Ma chi non vuole fare come lui e non può permettersi, magari in città, di ottenere una cantina scavata sottoterra nel modo migliore e alla temperatura sempre giusta, cosa può fare? «In Italia purtroppo si deve ancora scegliere la bottiglia guardando al produttore anziché alla tipologia del vino e questo perché le varie denominazioni sono state concepite più per una produzione di massa che per l'élite», spiega Zanella. Per farsi consigliare, meglio rivolgersi a un'enoteca associata a Vinarius, un club che raduna le più affidabili d'Italia. Qualche esempio? Solci (02/5452720) o Ronchi (02/89402627) a Milano; Pinchiorri (055/242777) a Firenze; Trimani (06/497971) a Roma; Miceli (091/6371266) a Palermo. «Poi bisogna far ruotare le bottiglie per non trovarsi in casa pezzi invecchiati troppo», aggiunge Zanella. E conclude: «Il segreto principale: pagare il prezzo giusto, ricordando che tutti quelli che vendono il cinque lire a tre lire probabilmente nascondono qualcosa».





Regalarsi una sera così

Quanto costa la felicità? Vini esclusi, almeno mille franchi francesi. Ma regalarsi una serata a cena da Alain ed Eventhia Senderens nel loro ristorante parigino Lucas Carton in place de la Madeleine (sì, sono proprio le colonne neoclassiche del tempio della Madeleine quelle che si intravedono sullo sfondo della foto) vale la spesa. Anzi, per usare il parametro che la *Guide Michelin France* lega al conferimento delle mitiche tre stelle, vale il viaggio. Che deve essere programmato con almeno tre mesi d'anticipo per avere un tavolo la sera (00331-42652290), perché le prenotazioni per gustare la famosa anatra Apicius, preceduta dai ravioli de pétoncles e dalla mille foglie di foie gras arrivano da tutto il mondo. Alain Senderens è un personaggio speciale nel già speciale mondo dei cuochi superstar. Maestro di fornelli, ma soprattutto raffinato cultore di intellettuali passioni per la filosofia, ha un solo debole conosciuto: gli occhiali dalla montatura sempre in nuance di colore con le righe della camicia che indossa. Per il resto è granitico nella sua severità. In cucina e in sala (questa affidata alla deliziosa signora Eventhia, dalle redingote nere firmate dai grandi sarti) tutto fila senza sbavature. Una sala, quella di Lucas Carton, che è anche un angolo della storia parigina di questo secolo, con le boiserie che videro i pasti e i fasti della belle époque. La cantina è un ricettacolo di tesori (volendo, si spende una fortuna: nel 1984 una dozzina di texani ebbero un conto di oltre 10 milioni di lire, solo per i vini), ma il meglio sta tutto nell'invenzione di Senderens. «I miei piatti», sostiene, «dovrebbero avere il copyright e si dovrebbe impedire agli altri chef di copiarli». Siccome ciò non avviene, lui nell'ultima pagina del menu del ristorante ha pubblicato la lista dei piatti di sua invenzione dal 1968 in poi. È curioso, ma ci si ritrovano parecchi «capolavori» mangiati sotto falso nome in numerosi locali di fama. Perfezionista folle, Senderens adora i clienti che sanno scegliere à la carte e riescono ad accostare i vini giusti. Da buon uomo di mondo però, sapendo che sono pochi, propone quattro menu degustazione diversi e per ogni piatto suggerisce il vino adatto. Si può dissentire da questi consigli elaborati dal sommelier Dominique Derozier. Ma bisogna essere piuttosto preparati.

GEORGES VÉRON





Natale ?



Mille di queste idee

La data di consegna è il 25 dicembre. Ma la caccia ai doni inizia sempre più presto. *Capital* dedica 40 pagine all'anteprima regali, con cinque suggerimenti originali per riservare qualcosa anche a se stessi



DI PATRIZIA RIBUOLI, GERMANO PELLIZZONI,
VALERIA PALUMBO, LAURA SALZA
FOTO DI WALTER BATTISTESSA STILL-LIFE DI SANDRO SCIACCA

Regalarsi un ritratto

«**P**erché mi sono fatta fare un ritratto? Per vanità, forse», Mariolina Doria de Zuliani, attivissima e superimpegnata moglie di Pietro Marzotto, sorride: «A casa, vivo tra i ritratti di famiglia di mio marito. Ci mancava soltanto il mio. Così gliel'ho regalato». In realtà i ritratti sono due e presto saranno molti di più: la pittrice Carla Tolomeo ha deciso di interpretare in più versioni il volto bello e mutevole di Mariolina Marzotto. È una cosa che le è già capitato di fare, ma che non comporta un maggior impegno di tempo per il progetto. Non a caso Mariolina Marzotto, slavista, ex-docente universitaria, un master in business administration per seguire il marito e mille attività, tra mostre, incontri e pubblicazioni, di tempo ne ha davvero poco. «Avevamo appuntamento alle 4 del pomeriggio», racconta Carla Tolomeo, che fra l'altro è una sua grande amica, «e non riusciva ad arrivare prima di sera. Eravamo stanche tutte e due, così rimanevamo a chiacchiere sul divano. Ma io la bevevo con gli occhi, tentavo di coglierne ogni espressione e così, poi, lavoravo da sola». L'amicizia, per Carla Tolomeo, allieva di De Chirico e da sempre pittrice figurativa, è un requisito fondamentale: «Non faccio ritratti a tutti», spiega, «è un lavoro molto faticoso, che può richiedere anche sei mesi. E posso farlo soltanto se ho davanti una persona simpatica: l'amicizia può nascere anche dopo, ma un volto deve piacermi subito». Per arrivare ai due ritratti di Mariolina Marzotto ha realizzato sei studi. In genere, dopo aver fissato un appuntamento con Carla Tolomeo (tel. 02/8050150), si fa una prima seduta di un paio di ore: «Ma il ritratto viene subito, dopo la prima mezz'ora», spiega. «In pochi minuti so già se potrò farlo». Dopo il primo incontro, la pittrice lavora da sola fino a un secondo appuntamento per la messa a punto che dura altre due o tre ore. A quel punto il ritratto è finito. «Non lavoro mai con le fotografie», chiarisce, «a meno di situazioni molto particolari; perché la foto falsa i lineamenti ed è già un'interpretazione». A volte, per i soggetti più difficili occorre un po' più di tempo.

Le tecniche sono olio e acrilico, le dimensioni della tela in genere le sceglie la pittrice, come pure lo sfondo. «Ma a una signora che ha voluto essere ritratta in un abito caratteristico», chiarisce Carla Tolomeo, «ho detto volentieri di sì».





Regalarsi un vero amico

Ne ha quattro, dei quali uno solo di razza (lo schnautzer Paolo). Non ne sarebbe più fare a meno, anche perché scatenerebbe una rivolta in casa: sua moglie Elide e i quattro figli se li sono ormai divisi per competenza, proprio come hanno fatto per i gatti (quattro anche loro, rigorosamente tutti bastardi). Li ama, per suo piacere e per lavoro. Perché Ettore Delli Carri, cinquant'anni portati con stile campagnolo (è di Montebello, nell'Oltrepò pavese, e alle sue radici dedica felice quasi tutti i week end), è il veterinario più famoso di Milano (02-55187644). Nel suo ambulatorio dalle parti del palazzo di giustizia (assicura ai «pazienti» assistenza sempre, di notte e di giorno, feste incluse) o in facoltà universitaria dove è docente, c'è sempre coda per un suo parere o un suo intervento professionale. Eppure, pur se gli sorridono di compiacimento anche i baffi quando qualcuno gli dice della propria intenzione di prendere con sé un piccolo animale, sia cane o gatto, criceto o uccellino cantore, Delli Carri diventa preciso, didascalico, talvolta duro. «Dico sempre agli amici, e mi vanto di essere amico di quasi tutti i miei clienti (e un poco anche dei miei pazienti), che un animale non è un gioco o un qualcosa da esibire. È prima di tutto un essere vivente che deve essere scelto consapevolmente, sapendo che richiederà tempo, fatica, denaro e rinunce. Io sono per cani e gatti bastardi, perché c'è bisogno di un padrone che sappia dare poco ricavandone un mondo di affetto. Ma a chi mi chiede consigli per avere in casa un amico a quattro zampe, ricordo innanzitutto di valutare le caratteristiche di razza. La dimensione è strettamente legata non solo agli spazi disponibili ma anche alle forze fisiche di chi dovrà più spesso seguire l'animale. E poi, ogni soggetto ha un suo carattere, ed è importante che si sposi con quello del padrone o dei padroni. Dunque, un bobtail come quello che appare nella foto con il piccolo Marco Veneziani e me, è un problema per chi ha il culto dell'arredamento a base di pezzi preziosi e fragili». E poi conta moltissimo acquistare il nuovo piccolo amico in un posto specializzato, meglio un allevamento. Ricordando che proprio una visita veterinaria molto accurata prima di concludere l'acquisto, può salvarci da dolorose esperienze.



Regalarsi una cantina

Aveva 17 anni e un burrascoso passato scolastico, diviso (ma sempre con scarsi profitti) tra istituti privati e collegi dalla severità crescente. Suo padre Albano, imprenditore nel settore trasporti, si era praticamente dichiarato vinto. Poi il colpo di fulmine: tanto per far finta di occuparsi di un vignettino compreso nella proprietà che la famiglia aveva acquistato a Erbusco, nel cuore della Franciacorta bresciana, Maurizio Zanella aveva intrapreso un viaggio in Francia alla scoperta dei vini e dello Champagne. Lì aveva conosciuto le prime vere, grandi cantine della sua vita e se ne era innamorato. Decidendo di diventare vignaiolo di punta in Italia, con l'ambizione di essere nel futuro il più grande e famoso, l'unico in grado di rivaleggiare con i francesi mitici. «Come si crea una cantina? Con tanta passione, tanta cultura specifica e anche tanti soldi investiti», dice Maurizio Zanella, 34 anni, qui fotografato con la moglie Tiziana e i due figli, Brando di 3 anni e la piccola Maria nata a luglio, nella sua cantina d'invecchiamento, accanto a una pupitre, l'attrezzo in legno che sorregge a testa in giù le bottiglie di spumante durante la lavorazione. Oggi Maurizio Zanella con l'etichetta Cà del Bosco produce lo spumante più celebrato d'Italia e alcuni vini bianchi e rossi in grado di rivaleggiare con gli omologhi francesi. Ma chi non vuole fare come lui e non può permettersi, magari in città, di ottenere una cantina scavata sottoterra nel modo migliore e alla temperatura sempre giusta, cosa può fare? «In Italia purtroppo si deve ancora scegliere la bottiglia guardando al produttore anziché alla tipologia del vino e questo perché le varie denominazioni sono state concepite più per una produzione di massa che per l'élite», spiega Zanella. Per farsi consigliare, meglio rivolgersi a un'enoteca associata a Vinarius, un club che raduna le più affidabili d'Italia. Qualche esempio? Solci (02/5452720) o Ronchi (02/89402627) a Milano; Pinchiorri (055/242777) a Firenze; Trimani (06/497971) a Roma; Miceli (091/6371266) a Palermo. «Poi bisogna far ruotare le bottiglie per non trovarsi in casa pezzi invecchiati troppo», aggiunge Zanella. E conclude: «Il segreto principale: pagare il prezzo giusto, ricordando che tutti quelli che vendono il cinque lire a tre lire probabilmente nascondono qualcosa».

Capital

RCS



Regalarsi una cantina

Aveva 17 anni e un burrascoso passato scolastico, diviso (ma sempre con scarsi profitti) tra istituti privati e collegi dalla severità crescente. Suo padre Albano, imprenditore nel settore trasporti, si era praticamente dichiarato vinto. Poi il colpo di fulmine: tanto per far finta di occuparsi di un vignettino compreso nella proprietà che la famiglia aveva acquistato a Erbusco, nel cuore della Franciacorta bresciana, Maurizio Zanella aveva intrapreso un viaggio in Francia alla scoperta dei vini e dello Champagne. Lì aveva conosciuto le prime vere, grandi cantine della sua vita e se ne era innamorato. Decidendo di diventare vignaiolo di punta in Italia, con l'ambizione di essere nel futuro il più grande e famoso, l'unico in grado di rivaleggiare con i francesi mitici. «Come si crea una cantina? Con tanta passione, tanta cultura specifica e anche tanti soldi investiti», dice Maurizio Zanella, 34 anni, qui fotografato con la moglie Tiziana e i due figli, Brando di 3 anni e la piccola Maria nata a luglio, nella sua cantina d'invecchiamento, accanto a una pupitre, l'attrezzo in legno che sorregge a testa in giù le bottiglie di spumante durante la lavorazione. Oggi Maurizio Zanella con l'etichetta Cà del Bosco produce lo spumante più celebrato d'Italia e alcuni vini bianchi e rossi in grado di rivaleggiare con gli omologhi francesi. Ma chi non vuole fare come lui e non può permettersi, magari in città, di ottenere una cantina scavata sottoterra nel modo migliore e alla temperatura sempre giusta, cosa può fare? «In Italia purtroppo si deve ancora scegliere la bottiglia guardando al produttore anziché alla tipologia del vino e questo perché le varie denominazioni sono state concepite più per una produzione di massa che per l'élite», spiega Zanella. Per farsi consigliare, meglio rivolgersi a un'enoteca associata a Vinarius, un club che raduna le più affidabili d'Italia. Qualche esempio? Solci (02/5452720) o Ronchi (02/89402627) a Milano; Pinchiorri (055/242777) a Firenze; Trimani (06/497971) a Roma; Miceli (091/6371266) a Palermo. «Poi bisogna far ruotare le bottiglie per non trovarsi in casa pezzi invecchiati troppo», aggiunge Zanella. E conclude: «Il segreto principale: pagare il prezzo giusto, ricordando che tutti quelli che vendono il cinque lire a tre lire probabilmente nascondono qualcosa».

Capital

RCS

