

01461522PQMT 2710F 53S 100L42
ENOTRIAVIA S. VITTORE AL TEATRO 3
20123 MILANO MI

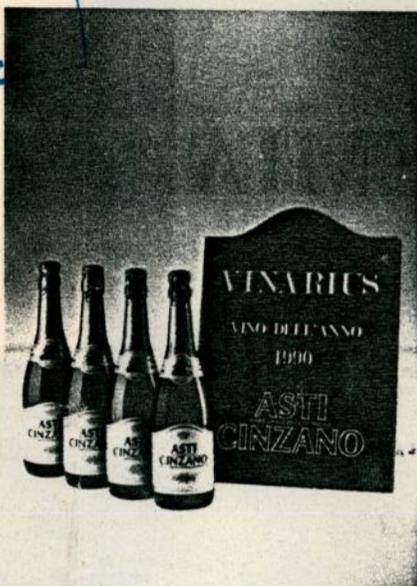
Data: DICEMBRE 1990

RICEVUTA IL

5 FEB. 1991

CA' DEL BOSCO

Vinarius, l'associazione che riunisce 125 aderenti tra enoteche e altri punti di vendita specializzati nella scelta e proposta del vino, per il 1990 ha assegnato l'omonimo premio all'Asti Spumante Cinzano come vino dell'anno. Un premio, il Vinarius, che si avvale di un particolare meccanismo per la selezione dei vini presi in considerazione allo scopo di pervenire all'identificazione del vino che sia in possesso di tutti i «numeri» per essere qualificato vino dell'anno. Il meccanismo è tuttavia semplice, ma efficace ed ha qualche analogia con il premio letterario Bancarella nel senso che come i librai sono loro a scegliere



le: che il successo mondiale dell'Asti rappresenta una clamorosa smentita alla prevenzione — purtroppo abbastanza diffusa — di chi sostiene che soltanto da piccole produzioni si possa ottenere un grande vino. Lieta sorpresa: la cerimonia della consegna del premio Vinarius 1990 è stata preceduta, nella stessa Sala dell'incontro, da un concerto di musiche di Godefrid e Parish Alvars eseguite da una piccola orchestra da camera (Lucia Corini, flauto dolce, Giancarlo Bovalenta, violino, Marcello Schiavelli, violoncello, Antonietta Cassisa, cembalo). In precedenza Simona Marchesi, all'arpa, aveva saputo creare una gradevole tensione d'ascolto da

Premiato dall'associazione Vinarius

L'ASTI SPUMANTE CINZANO VINO DELL'ANNO

di ZEFF. B.

il libro dell'anno da premiare, così gli enotecari sono loro a scegliere il vino dell'anno cui destinare il Vinarius. Secondo gli stessi intendimenti dell'Associazione promotrice del premio, il vino selezionato e ritenuto degno del riconoscimento, dovrà avere un altissimo livello qualitativo, una dotazione organolettica capace di esprimere una particolare personalità e — inoltre — dovrà essere stato privilegiato dal favore dei consumatori. Il prestigio che nel mercato nazionale ed estero godono i vini premiati nelle precedenti otto edizioni di Vinarius è la migliore testimonianza del rigore con cui viene interpretata all'atto pratico la formula del Premio: 1982 Tignarello di L. e P. Antinori, 1983 Ferrari Brut de Brut, 1984 Gavi-Gavi La Scolca, 1985 Brunello di Montalcino di Biondi Santi, 1986 Rubesco di Lungarotti di Torgiano, 1987 Sassicaia Incisa della Rocchetta, 1988 Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, 1989 Barolo Bricco Rocche Prapò di Ceretto. Come s'è detto il Vinarius 1990 è andato all'Asti Spumante Cinzano cioè a un vino, l'Asti, che — sia detto *ad abundantiam* — nel concerto di tutte le tipologie enologiche del mondo, rappresenta un *unicum* irripetibile per la specificità della sua conformazione organolettica che ne fa un vino particolarissimo di grande signorilità e al tempo stesso in virtù della sua tenue vena di amabilità, promotore di piacere e di gioia. Non per niente, d'altra parte, tra gli

spumanti, l'Asti è il più venduto nel mondo, dopo lo Champagne.

Indubbiamente la delicata fragranza delle uve astigiane di moscato sta alla base di quella sensazione di naturalità che promana da una coppa di Asti Spumante, ma vi concorre, per la sua parte, anche il procedimento di vinificazione che viene praticato per quelle uve.

Giuseppe Meregalli che presiedeva la cerimonia della consegna del Premio — svoltasi a Verona nell'ambito di Euroalimenta in una delle sale Convegni dell'Agricenter — nel suo intervento ha tra l'altro dichiarato che quest'anno per la prima volta il Vinarius veniva assegnato sì a un vino, ma anche all'azienda che lo produce, secondo l'esplicita motivazione della Giuria che è stata poi letta da Marco Trimani.

Dopo parole di ringraziamento della contessa Noemi Marone Cinzano, che come presidente della grande Casa Vinicola astigiana ha ricevuto il Premio, il direttore generale della azienda stessa, Gianfranco Caci, compiendo un consapevole atto di giustizia, ha voluto mettere in risalto come il maggior merito del successo dell'Asti spetti ai viticoltori astigiani che sono i veri autori del vino, e di un vino che contribuisce largamente a dare al vino italiano in generale un'immagine accattivante nel mondo. Ma un'altra cosa interessante ha voluto precisare il direttore genera-

parte del pubblico manifestamente compiaciuto alla conclusione del concerto. L'idea del concerto per onorare un grande vino, è un'idea tutt'altro che da «parvenu», come qualcuno ha creduto di definirla, sottovoce, rozzamente. Se un grande vino può essere considerato un'opera d'arte, è chiaro che rientri nella logicità dei sentimenti umani l'accostamento del vino alla musica: armonia più armonia, che s'intrecciano a sollievo e godimento spirituale dell'uomo sapiens.

Alla cerimonia per la consegna del Vinarius 1990 è seguita, nello stesso quartiere della Fiera di Verona e sempre nell'ambito di Euroalimenta, una cena che l'estro di Antonio Piccinardi, direttore d'orchestra, ha presentato sotto l'intitolazione di indiscutibile suggestione, «Gastronomia in concerto»: 6 sale, ogni sala imbandita da un diverso ristorante, tutti tra i più noti e qualificati nella linea della migliore ristorazione, come i milanesi Sadler-Ostaria di Porta Cicca e Gualtiero Marchesi, il veneto Alle Guaiene di Noventa di Piave, la friulana Trattoria da Toni di Gradiscutta di Varmo, l'austriaco Tschebull in Carinzia, l'americano Union Square Cafe di New York. Tutti i sei menù, uno diverso dall'altro, avevano però un denominatore comune nei vini della Cinzano, eccellenti il bianco Ghiaie Bianche 1989 Col d'Orcia e il rosso Poggio al Vento 1982, riserva Brunello di Montalcino Col d'Orcia, due vini che si faranno ricordare. □

La ristorazione in Valtellina

IL RISTORANTE SOZZANI

di DISMA SUTTI



Renato Sozzani, Tato per i moltissimi amici che ormai da quarant'anni ne seguono l'escalation professionale, è il re della gastronomia in Valtellina. Volutamente non abbiamo scritto «Valtellinese» perché Sozzani è nato a Pavia dove la sua famiglia aveva una tradizione alberghiera e si è poi formato, salendo tutti i gradini della scala della ristorazione e della ricettività, iniziando da St. Moritz e dai suoi grand hotels. In Valtellina, comunque, è arrivato giovanissimo. Insieme alla moglie Jole gestiva il Caffé della Posta a Sondrio e a fianco di un'offerta tradizionale preparava spuntini raffinati e, per allora, favolosi. Le lumache arrivavano dalla Francia, le aragoste dalla Sardegna, le rane dalla provincia di Pavia. La prima responsabilità alberghiera la ebbe insieme al padre, poi passò da solo al Grand Hotel di Valmalenco e ai ristoranti delle funivie di questa valle. Quando il proprietario dell'Hotel Posta di Sondrio decise di venderlo, offrendogli di sostituirlo, fu il coronamento del sogno più ambizioso. Il Posta infatti è uno dei locali «storici» d'Italia.

Nelle 42 camere Sozzani ha voluto mantenere intatta l'atmosfera raffinata del passato affiancandola però con ogni confort moderno. Il grande portico dove un tempo entravano le carrozze, è stato trasformato in un giardino d'inverno. È in programma anche un centro per il fitness e, soprattutto, c'è il ristorante Sozzani. *Diciassette anni fa — dice Tato Sozzani — era comune pensare che negli alberghi non si mangiasse bene, così io ho voluto che i clienti scendendo al pianterreno potessero recarsi in un ottimo locale. Il ristorante però è aperto a tutti e ha un suo ingresso direttamente sulla piazza Garibaldi, il cuore della città. Chiude in agosto e alla domenica.*

Dopo anni di fatiche oggi, affiancato oltre che dalla moglie anche dalla figlia Adriana e dal genero Paolo Giana, Sozzani è diventato un personaggio di spicco nella vita valtellinese. È presidente degli albergatori e dell'Ascom provinciale che riunisce tutti gli opera-

tori del terziario, consigliere di una banca, membro di giunta della Camera di commercio e amministratore delegato della società Pirovano, l'Università dello sci allo Stelvio. Per chi sa quanto la Valtellina sia chiusa ai «foresti», tutto ciò è la testimonianza delle capacità di un uomo che ogni tanto riesce ancora a ritornare in cucina al fianco dello chef Flavio Migliorini e della sua brigata, per sperimentare qualche novità da inserire poi regolarmente nel menu. Due anni fa ha scritto un libro sulla cucina valtellinese. Un capitolo è dedicato ai «sapori di Valtellina» con menu di 4 portate a tema unico: vino, formaggio, funghi, maiale. *È facile cucinare bene — dice — se lo si fa con amore, non solo per la cucina, ma anche per chi mangerà i cibi preparati. Non sempre si riesce nel proprio intento, ma non bisogna scoraggiarsi. Anche i migliori sbagliano i primi tentativi.* Con un briciolo nemmeno poi tanto nascosto di civetteria, Sozzani ama definirsi «un osteria». Afferma di sentirsi vicino alle cucine regionali e di fare una cucina «capace di modificarsi e rinnovarsi adeguandosi all'evolversi dei gusti». È uno stratega dei funghi che in Valtellina sono squisiti. Anni or sono li propone con trotelle di corrente in un delicato connubio e la ricetta è ancora in menu. Ama anche i tartufi dell'Ol-

trepò pavese, spesso in posizione d'onore sul buffet che accoglie gli antipasti. Ed è un mago nei pasticci in crosta, attento ai sapori e ai profumi quando propone delicate salse per accompagnarli. È stato anche il primo a proporre a Sondrio settimane di cucina cinese, un'iniziativa poi abbandonata quando venne aperto un ristorante cinese. Continuano invece le settimane gastronomiche francesi con ricette d'Oltre'Alpe e grandi vini come lo Chablis grand cru Rottie Clotilde e il Pummard Ruggiens Guillemard. E in autunno c'è sempre il menu di cacciagione con pasticcio di lepre in crosta e salsa di mirtillo, terrina di fagiano con gelatina al porto, ravioli di coturnice con fonduta di formaggio Bitto, sminuzzato di camoscio ai funghi gallinacci e tante altre gustosissime proposte abbinare a Chianti Antinori, Dolcetto di Dogliani Chionetti, Fracina della Negri e Grumello di Marsetti. Le tavole delle due sale sono apparecchiate con porcellane tedesche, posate d'argento e pezzi d'argenteria provenienti da grandi translati antichi.

Renato Sozzani nel suo ristorante all'Hotel Posta





Sozzani e la signora Jole assaggiano bresaola con rucola e formaggio e pasticcio di selvaggina in crosta

TROTELLE DI TORRENTE AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti

4 trote da 200 g.
400 g. di funghi porcini freschi o surgelati
100 g. di burro di montagna
2 cucchiaini di olio
1/4 di vino

Esecuzione

Prendere le trote, aprirle e privarle delle lisce, profumarle con timo, sale e pepe e metterle a marinare con il vino per un'ora. Cuocerle poi al burro di montagna e al termine unire il vino rimasto.

A parte si cuociono per cinque minuti i funghi con prezzemolo e, se piace, un profumo d'aglio. Una volta pronti si collocano sulle trote e si serve con un pò di burro versato.

La cura dei particolari si riflette anche nell'offerta del pane: nero, di segale o bianco, in quella degli olii extravergine mentre per l'aceto Sozzani dice ridendo che «c'è quello del genero». Infatti Paolo Giana prepara un profumatissimo aceto con vino Grumello. Nella carta dei vini l'enologia valtellinese è separata dalle altre proposte. *I valtelinesi — dice Giana — anche al ristorante preferiscono i loro vini. Per avere sempre la disponibilità del giusto tipo di vino senza gravarci con eccessivi stoccaggi abbiamo realizzato la carta dei vini con l'Enoteca Marino di Chiavenna. Tra i bianchi sono importanti gli altoatesini e i friulani, tra i rossi ha successo la Selezione per Sozzani di Bettini, una famiglia di agricoltori e allevatori di Sondrio, che vinificano in modo attento.*

La cantina del Posta propone oltre 50 vini italiani, una decina francesi, sei champagnes, nove spumanti e dieci da dessert. Le grappe sono una ventina, gli whisky una dozzina. Molti dei camerieri lavorano qui da più di dieci anni. Nerina è la più portata per aperitivi

PASTICCIO DI LEPRE IN CROSTA

(per otto persone)

Ingredienti

kg 0,700 di polpa di lepre
2/3 filetti interi di lepre
2/3 strisce di lardo e altrettante di prosciutto cotto
2 tuorli d'uovo
1 cipolla 1 carota 1 gambo di sedano 2/3 foglie alloro
1/2 litro vino rosso
1/2 litro gelatina
1/2 litro panna fresca
1 bicchierino cognac
300 g. pasta sfoglia

Esecuzione

Marinare la polpa con cipolla, sedano, carota e alloro per due giorni nel vino rosso, poi rosolarla in olio e burro bagnandola con la marinata e far cuocere per 1 ora.

Passare il tutto al tritacarne usando il disco sottile, salare, pepare, unire la panna, il cognac, l'uovo e amalgamare.

Tirare sottile la sfoglia, ricoprirne uno stampo da paté, stendere il tutto con la sfoglia avanzata facendo due fori per far uscire il vapore e mettere in forno (180°) per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare bene e versare la gelatina nei due fori. Mettere in frigo per circa due ore prima di servire.

e cocktail e mostra volentieri un curioso quadro con etichette Jack Daniels e una lettura in risposta a una richiesta di Tato Sozzani sul Belle of Lincoln.

Mr. Daniel — è scritto — non era molto ordinato anche se geniale. Piaceva molto alle donne. Si dice che il Belle of Lincoln fosse una ricetta speciale o una selezione di whiskey delicati preparati per essere graditi alle ammiratrici. Nei sotterranei dell'albergo Posta le cantine ottocentesche sono

Il rifugio Pirovano allo Stelvio



state nel tempo utilizzate anche da case vinicole locali. E proprio alla conservazione del vino allo Stelvio si lega una curiosità. D'inverno la neve arriva al secondo piano il termometro scende a meno 40°. Al quarto rifugio Pirovano, vicino alla discoteca e alla piscina, sotto al manto stradale, c'è un locale perfettamente isolato a temperatura costante. *Quest'anno — dice Mario Mellotti che dirige i rifugi Pirovano — non si è rotta per il gelo nemmeno una bottiglia di acqua minerale. La compilazione dei menu a 2760 metri è importante. Li variano tutti i giorni — dice Tato Sozzani che pur essendo amministratore delegato della società non rinuncia e seguire con particolare cura la cucina — all'inizio delle settimane di sci i cibi sono semplici e sulle tavole spesso c'è solo acqua minerale. Ma al venerdì sera uno strappo se lo concedono tutti e ai rossi di Valtellina si affiancano i profumati vini del Castello di Rametz o il Chianti, mentre tra i bianchi più costosi c'è il Franciacorta Cà del Bosco. E nel menu ecco i tipici piatti valtelinesi, dai pizzoccheri alle crespelle di grano saraceno con Bitto e spinaci.* La brigata del Pirovano al Passo è composta da giovani della Valcamonica guidati dallo chef Fabio Cattaneo. In sala servono una quindicina di camerieri. È un vero tour-de-force, soprattutto a mezzogiorno quando i circa 300 ospiti vogliono mangiare in 45 minuti per poter tornare alle lezioni di sci. Il compito più difficile però tocca allo chef che si fa un punto d'onore per servire pastasciutta al dente. Qui infatti l'acqua bolle a temperatura inferiore ai 100° (e in un attimo la pasta scuoce). Così Cattaneo, dopo molte prove, ha individuato le marche migliori per ogni tipo di pasta e non si ordina più solo Barilla o Agnesi, ma si scelgono gli spaghetti di una casa, i maccheroni di un'altra e così via. □



che, la cucina bolognese canonica, imperniata sui primi piatti, su preparazioni collaudate, ben difficilmente è oggi in grado di regalare al gourmet grandi emozioni. Sembra prenderne pertanto atto la ristorazione cittadina, che sebbene articolata su una straordinaria abbondanza di proposte per ogni palato (e portafogli) è come bloccata tra un'automatica fedeltà alle radici e una ricerca del nuovo, dell'inconsueto, che molto spesso sconfina nel gratuito e nel velleitario.

Chi ha trovato una propria strada e la percorre con dignità, intelligenza e buon gusto è il ristorante istituzionale per eccellenza della città, il Notai, collocato in posizione strategica, centrale, vicino alla basilica di San Petronio, tra piazza Maggiore e piazza del Nettuno, al pianterreno di un palazzo trecentesco.

Cornice elegante, arredamento liberty floreale, atmosfera rilassata, ovvero il luogo ideale (lo rivela la chiusura domenicale) per pranzi d'affari, per incontri galanti e simpatici dopocena (quando è in funzione un piano-bar) della potente, danarosa grossa borghesia (liberi professionisti, industriali, classe politica) bolognese.

Chi a queste categorie non appartenga si troverà comunque a proprio agio seduto a questi ta-

voli, servito impeccabilmente da giovani camerieri e deliziose ragazze dalla classica esuberanza emiliana, pronto ad effettuare un ripasso di buon gusto e stile di una gastronomia che, seppure connotata localmente, sa guardarsi attorno.

Buona l'apertura con la flûte di spumante italiano, con la terrina di fagiano con pistacchi, pan brioche, insalatina, e poi si può proseguire, ad esempio, con la terrina di coniglio alle erbe, prima di scegliere tra classici quali splendidi tortellini in brodo, garganelli con pancetta magra e verdure rosolate, consommé di passatelli, oppure fresche variazioni sul tema quali stracci di sfoglia con branzino e verdure, mezzelune verdi ripiene di ricotta e robiola, tagliatelle al prosciutto profumate di cedro, pappardelle ai porcini.

I secondi ruotano sulla consueta dicotomia carni/pesci e tra le prime spiccano costata di manzo in tegame profumata al ginepro, scaloppa all'arlesiana con melanzane e prosciutto, sella di coniglio alle olive, petto di faraona con verdure, mentre il mare può portare in tavola filetto di pagello con porri e patate, sogliola farcita di caviale Beluga e bottarga, coda di rospo alle verdure.

Valido il settore dolci, con torta di pinoli, budino di amaretti al caffè, bavaresi varie, abbinabili a bicchiere a ottimi vini da dessert italiani e francesi.

LA CARTA DEI VINI

Si beve piuttosto bene e a prezzi sensati a questo Notai, e la carta dei vini, precisa, di bella fattura,

Notai

15/20

Via de' Pignattari 1
Bologna

Tel. 051/228694

Fax. 051/265872

Giorno di chiusura:
domenica

Ferie sempre aperto

Prezzo medio di un pasto: 70.000 lire vini esclusi

Carte di credito: American Express, CartaSì, Diners.

Ricca di tradizioni, storia e dotata di un'immagine opulenta quant'altre po-