

...E PER GUSTI DIFFICILI

Un elenco di vini che potete trovare nelle buone enoteche e magari al supermercato e meritevoli di comparire sulla tavola di Natale. I prezzi riportati sono indicativi

Vino	Produttore	Zona	Prezzo lire
Vergena '88	Marchesi de' Frescobaldi	Montalcino	16.000
Spumante champenois cremant	Ca' del Bosco	Franciacorta	39.500
Moscato d'Asti	Saracco	Asti	11.000
Fontalloro	Felsina-Berardenga	Siena	25.000
Vinnæ '89	Jermann	Gorizia	13.500
Müller Thurgau '89	Pojer e Sandri	Faedo (Tn)	9.500
Barolo '85 Collina Rionda	Giacosa	Barolo (Cn)	40.000
Pigato Le Petraie	F.lli Lupi	Imperia	16.000
Torre di Ginestra	Torre di Ginestra	S. Cipirello (Pa)	5.500
Nero del Tondo '86	Ruffino	Panzano (Fi)	25.000

In questa tabella sono elencati una serie di prodotti di alta qualità e facilmente reperibili dovunque nei buoni negozi di gastronomia e in qualche caso anche nei supermercati. Accanto ad ogni voce è riportato il prezzo, che tuttavia è da considerare indicativo

Prodotto	Prezzo Lire
Caffè Gualtiero Marchesi della Illycaffè	6.590 (250 gr)
Storioni della Agroittica Lombarda	85.000 (1 kg)
Salmone scozzese Barnetts	100.000 (1 kg)
Polpa di granchio reale Chatka	33.300 (220 gr)
Polpa di granchio Centolla	21.250 (210 gr)
Formaggio al tartufo Crostin 'd Farian	5.000 (100 gr)
Olio extra-vergine Terre verdi Cios	10.000-12.000 (1 l)
Marroni canditi Agrimontana in scatola	50.000 (1 kg)
Panettone Biffi	90.000 (4 kg)
Ventresca di tonno Consorzio	55.900 (1 kg)
Mostarda Dondi	12.000 (1 kg)
Sott'oli De Giorgi	9.000 (370 gr)
Pasta Tamma di Cerignola	1.500 (500 gr)
Torrone al cioccolato Borrillo	11.500 (360 gr)
Amaretti di Sassello Virginia	8100 (250 gr)

Alifood di Milano, vi costerà sulle 32 mila lire al chilogrammo, ma non ne troverete di uguali per sapore.

E ancora vino: navigate sicuri con un chardonnay non comune di Gravner in quel di Gorizia, per continuare con il Vinnæ di Jermann o il Müller Thurgau Pojer e Sandri: grandi profumi e pienezza in bocca.

Per i bolliti misti della tradizione, due proposte: una mostarda dolce, ma convenientemente senapata, la Dondi di Cremona, e degli insoliti ortaggi canditi selezionati dalla Vipore di Anzio. Se parteggiate per i grandi prodotti dei piccoli vignaioli, sugli arrostiti di pollame e cacciagione da piume, cercate il Dolcetto di Fiorenzo Nada, riservandovi per i "pezzi forti", carni nobili e caccia da pelo, il

Ghemme Collis Breclamae degli Antichi vigneti di Cantalupo. Altrimenti il Nero del Tondo, un pinot nero allevato in zona Chianti classico, vi proverà in modo esemplare la politica d'innovazione e di qualità perseguita da una grande azienda come la Ruffino. A viso aperto affrontate i Barolo pluridecorati di Bruno Giacosa e di Luciano Sandrone; ma anche un sorprendente Brunello Cerbaiona e il Fontalloro Felsina-Berardenga meritano

particolare attenzione. E di particolare, alla lettera, c'è la Bottiglia Particolare, un sangiovese del Chianti, voluto dal giovanissimo Luigi Cappellini della storica azienda Castello di Verrazzano. Produzione: 4 mila esemplari circa.

Non avendo in casa una fatina che per voi apparecchi tortelli, cappelletti e ravioli, provate la pasta Tamma di Cerignola, nei tipi passati per trafile in bronzo. I salutisti siano contenti: il riso della Tenuta Castello di Desana (Vc), nelle varietà Vialone nano e Carnaroli, è coltivato senza l'uso della chimica e mondato a mano. Lo stesso per l'olio extra-vergine d'oliva: il Terre verdi della Cios è garantito da severi controlli sulla coltura.

Breve intermezzo di autentico piacere con il Crostin 'd Farian, un formaggio dal persistente aroma tartufato, prima del clou della festa: i dolci.

Il panettone innanzitutto; quello di Biffi, con lievito naturale, da 4 chilogrammi è un investimento che vi durerà per tutto il periodo natalizio. In-

tanto per il brindisi stappate un Cremant Ca' del Bosco metodo classico o, per i patiti dei moscati freschi e fruttati (spumanti o no), il Moscato d'Asti Saracco o il Rivetti, magari magnum. Come rarità assoluta, in sole 3183 bottiglie, segnaliamo il nuovo Moscato spumante millesimato e prodotto in regione determinata della Gancia, il Camillo Gancia, maturato oltre due anni ed affinato in piccole botti. Ignorate i disperati segnali del corpo ormai sazio e preparatevi ad altre golosità da fine pasto e oltre: la torta gianduia con mandorle, scorza d'arancio e cedro di Catinari, protagonista assoluto nella lavorazione del cioccolato.

Nel laborioso ozio del dopopranzo, fra tombole e mercanti in fiera, potreste ancora godervi a piccoli morsi gli spicchi di mandarino candito ricoperti di cioccolato della Garritano di Cosenza, il torrone Borrillo (Bn) e la straordinaria varietà di "confortini" di Giovanni Mucci: fruttini di marzapane lavorati a mano, uvetta, canditi e chicchi di caffè confettati e... avvolti nel cioccolato! Coserelle, quest'ultime, che s'accompagnano bene con un buon caffè rotondo e "cioccolatoso", studiato dalla Illycaffè per il palato esclusivo di Gualtiero Marchesi.

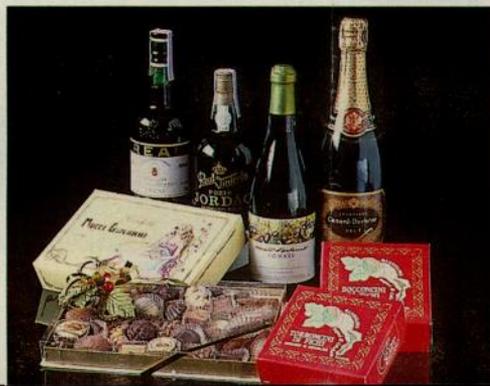
Ora di sicuro avete prove sufficienti per decidere in tutta serenità se ne ammazza più la gola che la spada. Se volete tuttavia prendervi ancora del tempo per riflettere sulla questione, la scelta è fra

due moscati passiti: il fine Muscat de Chambave valdostano o l'altro, ricco di profumi e di corpo, di un piccolo produttore di Pantelleria, Salvatore Murana. Pensateci su sboccellando adagio degli amaretti di Sassello, eventualmente.

Giuseppe Lo Russo



Vini, delizie sott'olio, spumanti, dolci e liquori per un'armonia di sapori che rendano memorabile il pranzo delle prossime feste



A Capodanno i fascino delle capitali europee

Capodanno in un'altra città, parafrasando il titolo di un celebre film con Kirk Douglas. Basta una vacanza lampo per scoprire il gusto di metropoli rallentate dal ritmo pigro delle feste, con meno traffico e minori iniziative culturali ma, proprio per questo, tanto più umane, più piacevoli e, soprattutto, tanto più vivibili!

A Londra il Capodanno ha i suoi riti fra feste private e pubbliche baldorie. Il più autentico si svolge per strada: il 31 dicembre, dalle 22 in poi, si circola gratis sui mezzi pubblici (l'omaggio è offerto dalla ditta che produce la birra Hofmeister) e londinesi veraci, cinesi di Hong Kong, rasta giamaicani e turisti di ogni parte del mondo convergono verso Trafalgar square per farsi dei auguri ai piedi della statua di Nelson. Chi preferisce star fuori dalla mischia (nella grande piazza la folla è davvero impressionante) può scendere ugualmente per strada, visto che tutto il centro è travolto da una festa collettiva.

Qualcosa di meno... "on the road"? Ci sono appuntamenti raffinatissimi. L'Hyde Park hotel di Knightsbridge, uno dei più eleganti alberghi londinesi della Trusthouse Forte, amantissimo dagli italiani grazie anche al suo direttore, il fiorentino Paolo Biscioni, propone per il 31 dicembre il Rotten row ball. È un grande veglione che si svolge nella splendida

ballroom tutta bianca e oro, la stessa dove gli Ussari celebrarono il centenario della carica di Balaklava: champagne-reception, cena di sette portate, musica d'orchestra e, a mezzanotte, il suonatore di cornamusa scozzese che annuncia l'arrivo del nuovo anno. Il costo della festa è di 130 sterline a testa, mentre per una camera doppia si spendono 180 sterline a notte. Per farsi organizzare il viaggio ci si può rivolgere ad Appuntamenti nel mondo di Roma, numero verde, telefono 1678-66060, specialista di vacanze in Gran Bretagna, che ha anche altre interessanti combinazioni per il Capodanno londinese. Utilissima per scoprire tutti i segreti della città la guida *Londra* di Carlo Feola (Moizzi, 18 mila lire).

Se Londra sfavilla per le

luminarie di Regent street, Parigi splende intorno agli Champs Elysées illuminati a giorno. Per la serata di San Silvestro i grandi cabaret, Lido, Moulin Rouge, Les Folies Bergères, Alcazar, Crazy Horse, propongono cenespettacolo di gala (da 1200 a 2100 franchi a testa), ma per i giovani di cuore e d'anagrafe, la festa più divertente è sugli Champs Elysées, dove a mezzanotte si riversa tutta Parigi. La Jet Tours di Milano (tele-

fono 02-72000128) ha una ricca scelta di alberghi in tutta la città. Qualche esempio? Un capodanno-blitz di due giorni, da Milano, costa 630.000 lire all'Hotel du Jeu de Paume, alberghetto incantevole di sole 32 camere sull'Ile-Saint-Louis, 649.000 lire al più moderno Meridien all'Etoile (60 mila lire circa in più da Roma). Non manca una combinazione di gran lusso a St. James's club, bellissimo palazzo nei pressi dell'avenue Foch:



Fine anno a Londra:
il 31 dalle 22 in
poi il servizio dei
bus è gratuito



IVALDI IERRICANIAG SPERANZA

NICOLAS JALLOT/STYMA

c'è quel grana famoso (solo 50 forme) che vi manderebbe per sperdute casine nelle nebbie del Lodigiano. Se proprio non abitate in un grande centro urbano, il massimo sacrificio che vi si chiede è raggiungere la più vicina città e curiosare nei buoni negozi di gastronomia. Nulla vieta poi, una volta che il gioco vi piacesse, di contattare voi direttamente il produttore di qualche introvabile delicatezza.

Immaginiamoci dunque di andare a tavola. In qualunque modo siate soliti aprire i vostri pranzi della vigilia, di Natale o fine d'anno, ciò che non mancherà assolutamente mancare,

sta offerta dell'Agroittica lombarda, la prima e la più grande azienda europea del settore. Per supplemento provate la ventresca di tonno Consorcio, tenerissima e dal sapore non invadente, e la polpa di granchio al naturale Chatka, importata dall'Urss dalla Sorba, che dalla Scozia importa il salmone Barnetts. Da gustare, la Chatka, per crostini imburattati o più elaborata come farcia per ravioli in brodetto di pesce. Se poi non badate a spendere o siete intenzionati (e con ragione) a strafare, il caviale della varietà Beluga, più chiaro e a grani più grossi, è il massimo che vi possiate offrire. Ma veniamo al bere. Per iniziare un raro spumante metodo classico, il non-dosato di Carlo Zadra, piccolo produttore del bergamasco specializzato in... bollicine.

Grande risultato di casa Gancia, la riserva millesimata Gancia dei Gancia vintage 1987, ottenuta da una lunga fermentazione in vasca, non è per tutti: 12.500 le bottiglie. Nella famiglia dei pro-

secchi ve ne segnaliamo uno più "grasso" in bocca, quello dell'Abazia di Nervesa; una chicca a un prezzo giusto, fra le tante scoperte da un selezionatore di piccole produzioni eccellenti, un competente appassionato: Silvano Formigli. Fra i bianchi, da raccomandare anche per l'ottimo rapporto qualità-prezzo, il Terre di Ginestra, sapido e fresco catarratto (vitigno siciliano) vinificato in purezza. Dalle tenute di Montalcino dei Marchesi de' Frescobaldi, il Vergeña, sauvignon in produzione limitata a 21.000 bottiglie. Infine, dalla provincia di Imperia, il crû di Pigato Le Petra dei fratelli Lupi.

Se come ci auguriamo non vi siete lasciati del tutto convincere a demonizzare i grassi animali, assaggiate il lardo

oltre alla grande varietà di crostini (di magro, di milza, al tartufo) è un ricco antipasto taliano. I sott'oli pugliesi della De Giorgi nascono da una tecnologia tutta casalinga: venti lavoranti puliscono, sezionano e mettono sotto vetro ogni sorta di ortaggi freschi, al naturale e in olio d'oliva. Lavorazione rigorosamente manuale anche per le melanzane e i peperoni che vengono arrostiti su brace di legna. Il risultato, per la discretissima presenza di sale e aceto, è di un grande equilibrio di gusto. Produzione sui 2 mila pezzi al giorno.

Sulle tavole della festa, specie di vigilia, i pesci imperano; dall'aristocratico salmone allo storicale alle più umili trote ed anguille. Li troverete freschi, affumicati o in pasta, nella va-



SCELTE SPECIALI...

Un gruppo di piccole delizie che non si trovano dovunque. Diamo l'indirizzo del produttore per sapere dove trovarle o per averle direttamente a casa

Prodotto	Produttore o distributore
Cioccolato di Roberto Catinari	Via Provinciale 378 Agliana (Pt) Tel. 0574-710586
Riso mondato a mano della Tenuta Castello	Piazza Castello 8 Desana (Vc) Tel. 0161-52318
Confetti di Giovanni Mucci	Via Andria km 1,290 Trani (Ba) Tel. 0883-586935
Confetture Monte Athos	Viale Europa 15/c Monteforte d'Alpone (Vr) Tel. 045-7613065
Fichi secchi e canditi Garritano	Corso Vittorio Emanuele 11 Cosenza Tel. 0984-71393
Lardo di Arnad di Bertolin Peaquin	Via Extraz 11 Arnad (Ao) Tel. 0125-966127
Culatello di Zibello Lusetti	Vipore Gastronomia, Piazza Garibaldi 29 Anzio (Roma) Tel. 06-9846255
Foie gras israeliano	Alifood, Via Lombroso 32 Milano Tel. 02-5464468
Violette candite Agrimontana	Ponte della Sale, Borgo S. Dalmazzo (Cn) Tel. 0171-261157

Questi vini valgono la fatica di cercarli. Sono prodotti in quantità limitate e se riuscirete ad averli darete una nota eccezionale al pranzo

Vino	Produttore o distributore	Prezzo Lire
Muscat de Chambave '83	Coop. La Grotta de Vignerons Piazza Roncas 2 Chambave (Ao) Tel. 0166-466770	10.500
Chardonnay Gravner '88	Francesco Gravner Via Lenzuolo bianco 9 Oslavia (Go) Tel. 0481-30882	27.000
Champenois non dosato	Carlo Zadra Via Grandossi 13 Grumello del Monte (Bg) Tel. 035-830244	26.000
Bottiglia Particolare '85	Castello di Verrazzano Via S. Martino in Valle Greve in Chianti (Fi) Tel. 055-854243	17.000
Martignana '86 moscato di Pantelleria	Selezione fattorie Via Brunelleschi 19 S. Casciano Val di Pesa (Fi) Tel. 055-8242493	30.000
Dolcetto d'Alba di Fiorenzo Nada	Selezione fattorie Via Brunelleschi 19 S. Casciano Val di Pesa (Fi) Tel. 055-8242493	13.000
Brunello di Montalcino La Cerbaiona '85	Diego Molinari Montalcino (Si) Tel. 0577-848660	32.000
Moscato d'Asti Rivetti	Giuseppe Rivetti Via Annunziata 33 Castagnole Lanze (At) Tel. 0141-877396	18.000
Barolo Cannubi Boschis '86	L. Sandrone Via Alba 57 Barolo (Cn) Tel. 0173-638254	25.000
Ghemme Collis Breclamae '85	Selezione Fattorie Via Brunelleschi 19 S. Casciano Val di Pesa (Fi) Tel. 055-8242493	13.500
Prosecco Abazia di Nervesa '89	Selezione Fattorie Via Brunelleschi 19 S. Casciano Val di Pesa (Fi) Tel. 055-8242493	7.000
Camillo Gancia Asti spumante '89	F.lli Gancia Canelli (At) Tel. 0141-8301	16.000
Gancia dei Gancia '87	F.lli Gancia Canelli (At) Tel. 0141-8301	40.000

valdostano come lo lavorano ad Arnad nella macelleria Peaquin. Lasciato 90 giorni in una salamoia profumata d'aglio, salvia, rosmarino, ginepro ed "erbe di montagna", può servire da rustico antipasto, intiepidito su sottili fette di pane di segale integrale appena bruschettate. Potete anche insaporirci l'acqua dove cuocere la

polenta, o usarlo per lardellare gli arrostiti. Non trascuriamo gli affettati: il delicatissimo prosciutto di Carpegna, tradizionale o dolce (ma senza additivi) e il culatello di Zibello Lusetti sono, come si usa dire, ai vertici dell'eccellenza. Il foie gras? Naturalmente. Quello israeliano, importato fresco in esclusiva ed affumicato dalla

PECCATI DI GOLA



Specialità gastronomiche selezionate dal nostro esperto per la vostra cena di Natale o per fare un regalo

Menu di qualità per fare gran festa

Sociologi, antropologi ed altri reputati studiosi del comportamento alimentare hanno stabilito che in tempi di consumismo e benessere, una sempre più larga fascia di popolazione è passata dalla cultura della fame a quella della sazietà. La popolazione, avvertita del cambiamento, pur riconoscendo inec-

cepibile l'analisi, non sembra però averla intesa ed ha continuato a nutrirsi come quando la fame c'era e nessuno stava lì a pensare che un giorno avrebbe fatto "cultura".

È risaputo: da una parte si mangia troppo e male, e dall'altra più che di mangiare ci si preoccupa di cosa "non" mangiare. Tuttavia è Natale, e noi

ci sentiamo del partito di quelli che hanno atteso la ricorrenza per stendere le gambe sotto la mensa imbandita per la festa, benevolmente disposti, secondo il detto oraziano, a "desipere in loco", lasciarsi andare quando è il momento.

Del resto, c'è anche chi rifugge dalle tradizionali tavolate ricche di agnolotti e tortelli,

odorose di abbacchi e capini, per lasciarsi incantare da favolose offerte di viaggio tutto-compreso: isole lontane e mari del Sud. A costoro diciamo: sorbitevi pure il vostro esotico cocktail, mentre noi sorseggeremo un morbido barolo d'annata. E così sia.

Quando ancora zucchero e caffè erano generi di lusso, regalarsi e regalare pasta, vino e prosciutti nelle ricorrenze festive era un'usanza molto diffusa. Perché allora non provare ad arricchire la nostra tavola e quella degli amici, abbinando al rituale shopping natalizio la ricerca e l'acquisto di ghiottonerie? Tranquillizzatevi. Nella veloce carrellata dei prodotti che proponiamo, non