

Tre gite fra colli e bottiglie

Alla scoperta delle terre lombardo-piemontesi dove nascono Franciacorta, Cortese e Moscato, gli spumanti che fanno concorrenza allo Champagne



Una veduta di Canelli e, sotto, il forte di Gavi. Nell'altra pagina, una botte delle cantine Bellavista di Franciacorta e, sotto, ancora Canelli.

di Rossella Righetti

Sono bionde e frizzanti, con fianchi tondi e un profumo tentatore. Dopo averle conosciute, difficilmente si resiste al desiderio di incontrarle di nuovo: per l'aperitivo, per una cena a lume di candela, o per un dolce dopocena. Come non lasciarsi sedurre da quel carattere spumeggiante?

Si parla di bottiglie, naturalmente. Non comuni però: il Franciacorta, il Cortese e il Moscato d'Asti sono tre «grandi» vini bianchi. E nascono tutti in posti ideali per passeggiate di primavera, da vivere un po' all'aria aperta e un po' in cantina, a caccia di pregiate etichette. Basta un'ora di macchina

da Milano (si esce dalla Milano-Venezia al casello di Rovato) per essere in Franciacorta, angolo di Lombardia fra la pianura e il Sebino, con un nome da fiaba medievale dovuto più che all'occupazione blitz di Carlo d'Angiò allo status di zona esentasse per la presenza di badie e conventi che, nel Seicento, ne aveva fatto un eden fiscale.

Scolpita dai vigneti e benedetta da un microclima dolcissimo, la Franciacorta è terra blasonata in fatto di champenois: ne produce un milione e mezzo di bottiglie l'anno, turbando i sonni dei produttori francesi che si con-

siderano i soli depositari del perlage. Le caratteristiche? Color bianco tendente al paglierino, spuma abbondante, profumo fresco e delicato, sapore secco ma senza asperità. Un vino capolavoro insomma, ideale co-

me aperitivo. Sono una trentina le aziende che spumantizzano il Franciacorta sulle tracce di Guido Berlucchi, il primo, 25 anni fa, a scoprire le qualità di questo terreno fino allora incolto. E se il pioniere Ber-

lucchi di Franciacorta non ne fa più, qui ci sono cantine straordinarie da cui escono vini d'autore, come Cà del Bosco, Fratelli Berlucchi, Uberti e Bellavista, il maggior produttore, con 350 mila bottiglie l'anno. Banditi i trattamenti chimici, qualità invece della quantità, l'Azienda agricola Bellavista ha raggiunto livelli eccelsi col «Franciacorta Riserva '84



Foto: Rossella Righetti

Vittorio Moretti», fiore all'occhiello del proprietario, Vittorio Moretti appunto, imprenditore edile ma dal cuore contadino.

Fra una cantina e l'altra si scoprono i piccoli gioielli della Franciacorta: la piazza di Rovato dove passeggiava Cesare Cantù; Erbusco, raccolta intorno alla palladiana Villa Lechi; i castelli di Bornato e di Passirano e, soprattutto, le abbazie. Quella di San Pietro in Lamosa, a Provaglio, è come sospesa sopra le torbiere d'Iseo; quella olivetana di Rodengo Saiano ha un'aria mistica impreziosita dai dipinti del Romanino, del Moretto e del Gambara e un piccolo manipolo di simpatici frati (fra cui don Nicola Capone che coltiva il suo animo da pittore fra le vecchie celle); dal monastero dell'Annunziata, a Rovato, infine si domina tutta la Champagne lombarda.

Un vino più corposo? Ecco il Cortese, nettare dal nome gentile e dal colore paglierino, fresco di gusto e con profumo persistente di mela matura, che nasce in un fazzoletto di terra intorno a Gavi, in provincia di Alessandria. Si fa anche altrove nel Monferrato, ma qui - sarà per la terra simile a quella dello Chablis, sarà per il «marin», il vento gravido di sale che soffia dalla Liguria - ha un gusto tutto speciale. A intuire per prima che quel «bianco di Gavi» potesse diventare un vino eccellente è stata nel 1965 l'azienda agricola La Scolca. Oggi al «Consorzio Tutela Vino Gavi» aderiscono una ventina di aziende, con una produzione di 620 mila bottiglie l'anno. Fra queste aziende c'è la Tenuta San Pietro di Tassarolo, una cantina tutta al femminile fondata nel 1968 da Maria Rosa Gazzaniga, che per il suo Cortese punta sia su attrezzature avanzatissime, sia su sistemi tradizionali che mettono al bando i concimi chimici.

Incastonata nel profilo infinito dei colli ammantati di vigneti, Gavi è un borgo millenario, fascino, con le vie raccolte intorno alla parrocchiale del XII secolo, le case colorate e un poderoso forte genovese che da mille anni incombe arcigno sull'abitato. Prima di lasciare la zona non si può trascurare una puntata ai resti della romana Libarna, che è vicinissima.

Rispetto a due vini, Franciacorta e Cortese, che non arrivano al quarto di secolo, il Mo-

scato è vecchissimo: lo conoscevano già in Mesopotamia. Oggi nell'Astigiano con l'uva del moscato si fanno due grandi vini, entrambi Doc: il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante. Ma se quest'ultimo, che ha avuto per papà Carlo Gancia nel 1865, è un prodotto industriale, con 75 milioni di bottiglie l'anno, il primo è il gioiello dell'aristocrazia contadina, il sapore emergente, riscoperto dalle enoteche e dai ristoratori più colti come «dulcis in fundo» per evi-

tare quella violenza al palato che, anche in cene con pretese di raffinatezza, abbina spesso champagne o spumanti secchi ai dessert. A tutelare quest'ambrosia color dell'oro, con profumo di tiglio e di glicine, di miele e di limone, dall'aroma muschiato e dal sapore dolce, leggero e frizzante, oggi in pieno revival, è l'associazione Produttori Moscato d'Asti cui aderisce il 55 per cento delle aziende. Fra i nomi emergenti Walter Bera, Piero Gatti, Giancarlo Scaglione, Redento

Dogliotti, Giuseppe Marengo: tutti padrini di straordinarie etichette. Tre milioni di bottiglie l'anno nascono in novemila ettari di vigneti sparsi in 52 comuni e tre province (Asti, Cuneo e Alessandria). Ma il cuore del Moscato d'Asti è fra Canelli e Santo Stefano Belbo. Non ci sono ricordi storici o resti antichi qui, ma un bellissimo paesaggio di colline quasi stilizzate e di paesini fra cui si celano ristoranti superbi, cantine ed enoteche. Una, graziosa, si trova nel centro di Canelli. Da qui si sale nella parte alta del paese, ai piedi del Castello Gancia, dove il panorama è magnifico. Un altro colpo d'occhio si ha dal Santuario della Madonna della Neve, sopra Santo Stefano Belbo, in cima al Moncucco, la «collina dei mari del Sud» descritta da Cesare Pavese.

Lo scrittore nacque qui, in una casa bianca alle porte di Santo Stefano e il ricordo è ancora vivissimo. Una serie di cartelli gialli indica l'itinerario ai luoghi resi immortali da *La luna e i falò*. Chissà. Con un bicchiere di buon Moscato d'Asti, forse anche Cesare Pavese si sarebbe sentito un po' meno triste.

NEL TACCUINO

Per informazioni sulla Franciacorta l'Azienda Bellavista risponde allo 030/7267474. Il Franciacorta Golf Hotel, tel. 035/913333, di Paratico, e La Mongolfiera, tel. 030/7268451, di Erbusco (piccolo gioiello con sei stanze), entrambi con ristorante, sono le migliori possibilità di alloggio. All'abbazia di Rodengo Saiano si trovano miele e liquori alle erbe. Numeri utili per Gavi (prefisso: 0143) sono: Tenuta S. Pietro, tel. 42125. Il Sereno di Gavi, tel. 643232, una casa rustica rivestita di high-tech, è la sola possibilità per la notte, mentre Le Cantine del Gavi, tel. 642458, Le Volte, tel. 643686, e Il Cavallino, tel. 643013, sono ottimi ristoranti. L'Angolo dei Desideri, via Mazzini 17, vende piccoli e graziosi gioielli, la pasticceria Traverso amaretti sublimi.

I Produttori Moscato d'Asti, tel. 433857, l'Enoteca di Canelli, tel. 831372, e il Centro Produttori e Amici del Moscato di S. Stefano Belbo, tel. 84918, sono recapiti utili nella zona del moscato (prefisso: 0141). Semplici gli alberghi: Al Grappolo d'Oro, tel. 81812, e Hotel Asti, tel. 824220, a Canelli, la Locanda dell'Angelo, tel. 840895 (quattro camere, servizi in comune), a S. Stefano. Eccelsi invece i ristoranti: il San Marco di Canelli, tel. 823544, Da Camulin, tel. 88126, a Cossano Belbo. Accanto, la pasticceria Cardino.

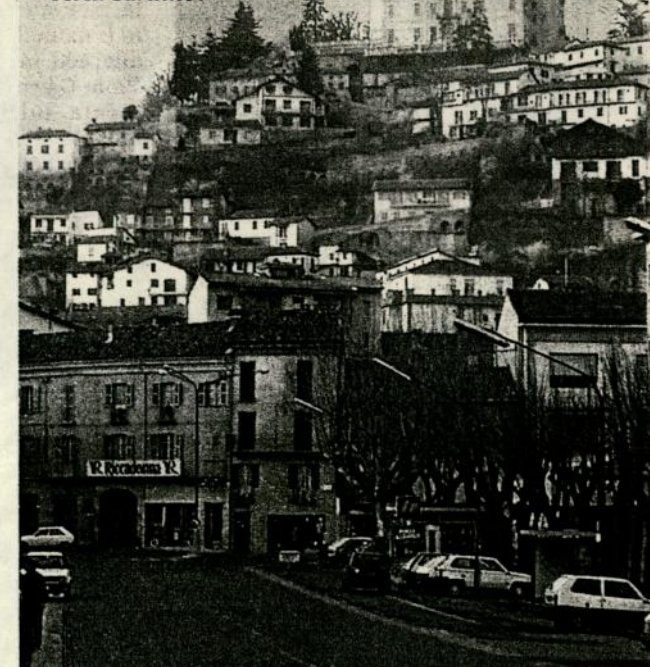


Foto: Rossella Righetti

Tre gite fra colli e bottiglie

Alla scoperta delle terre lombardo-piemontesi dove nascono Franciacorta, Cortese e Moscato, gli spumanti che fanno concorrenza allo Champagne



Una veduta di Canelli e, sotto, il forte di Gavi. Nell'altra pagina, una botte delle cantine Bellavista di Franciacorta e, sotto, ancora Canelli.

di Rossella Righetti

Sono bionde e frizzanti, con fianchi tondi e un profumo tentatore. Dopo averle conosciute, difficilmente si resiste al desiderio di incontrarle di nuovo: per l'aperitivo, per una cena a lume di candela, o per un dolce dopocena. Come non lasciarsi sedurre da quel carattere spumeggiante?

Si parla di bottiglie, naturalmente. Non comuni però: il Franciacorta, il Cortese e il Moscato d'Asti sono tre «grandi» vini bianchi. E nascono tutti in posti ideali per passeggiate di primavera, da vivere un po' all'aria aperta e un po' in cantina, a caccia di pregiate etichette. Basta un'ora di macchina

da Milano (si esce dalla Milano-Venezia al casello di Rovato) per essere in Franciacorta, angolo di Lombardia fra la pianura e il Sebino, con un nome da fiaba medievale dovuto più che all'occupazione blitz di Carlo d'Angiò allo status di zona esentasse per la presenza di badie e conventi che, nel Seicento, ne aveva fatto un eden fiscale.

Scolpita dai vigneti e benedetta da un microclima dolcissimo, la Franciacorta è terra blasonata in fatto di champenois: ne produce un milione e mezzo di bottiglie l'anno, turbando i sonni dei produttori francesi che si con-

siderano i soli depositari del perlage. Le caratteristiche? Color bianco tendente al paglierino, spuma abbondante, profumo fresco e delicato, sapore secco ma senza asperità. Un vino capolavoro insomma, ideale co-

me aperitivo. Sono una trentina le aziende che spumantizzano il Franciacorta sulle tracce di Guido Berlucchi, il primo, 25 anni fa, a scoprire le qualità di questo terreno fino allora incolto. E se il pioniere Berlucchi di Franciacorta non ne fa più, qui ci sono cantine straordinarie da cui escono vini d'autore, come Cà del Bosco, Fratelli Berlucchi, Uberti e Bellavista, il maggior produttore, con 350 mila bottiglie l'anno. Banditi i trattamenti chimici, qualità invece della quantità, l'Azienda agricola Bellavista ha raggiunto livelli eccelsi col «Franciacorta Riserva '84



Foto: Rossella Righetti

La tv non si nega neanche ai giornalisti

di VLADIMIRO CAMINITI

Un'ora in tv non si nega a nessuno: neanche ai giornalisti. Prolissi, noiosi e aggiornati finiscono così sullo schermo. Il più aggiornato di tutti i cronisti di calcio è Carlo Nesti di Torino: l'ho scoperto un giorno allo stadio Delle Alpi col suo foglietto inseminato di segnetti...

Prendiamo il poderoso Pizzul, il più prolisso parlante dell'intero mazzo. Nel giornalismo uno solo fu così prolisso a scrivere, a parte De Amicis, e cioè l'Emilio Colombo, resocontista della «rosea» anni Venti. Ogni suo articolo superava le nove colonne. Per reciderne qualche ramo si arrivava spesso alla dolorosa e coraggiosa decisione di editare una pagina sì e una pagina no. I risultati erano confortanti. Il languoroso Provenzali è il radiocronista più conciso del mondo. Lui non esprime, ma riassume. L'avvenimento è tanto conciso che rimane lo spazio solo per dare i risultati intermedi. Il simpatico Vasino ha grossi meriti, come telecronista nel sociale; come telecronista di calcio ha un merito speciale: è un pioniere. Ha scoperto il calcio ieri, e si vede.

Ma in che cosa si aggiorna Necco di Napoli? Nel saluto con la manina. Li saluta tutti. E non ha tempo per altro. Solo per il gatto. Carino da Ascoli,

solo a rivederlo affacciarsi così tremolante, siamo tutti contenti e merita l'applauso. Se poi balbetta, meglio. Il Galeazzi si distingue per la falda volante, che avrebbe fatto invidia a Massimo D'Aze-glio, quasi un padre della patria, mentre Galeazzi è il padre della falda (del cappellon), che gli calza a pennello, che più pennello non si può, e i telecronisti delle periferie sparse, compreso Franco Costa Piemonte-Calabria, via con la falda sul cappellon.

Una nuova cultura è nata e siamo tutti coinvolti. Non lo sapevamo che il calcio era uno e bino. Quello vero, che si gioca all'aperto, che si vede e trasuda i sudori e le vampate della passione popolare; e quello fino, e televisivo, con le guance pop-pete del Bubba. Oh, le sue simpatiche bugie! Ma sono bugie? La partita in tivvù è un'altra cosa. Il tiro, la parata, il gol, non dico la tattica. Lasciate dunque che il Bubba spieghi tutte le verità genovesi...

Negli ultimi dieci anni, la corsa alla tivvù da parte dei colleghi della carta stampata è stata generale. Berlusconi una volta mi definì vecchia gloria. Giustissimo. Non ho capito

niente. Ho forse capito il Ciotti? La rauca voce si espande nel salotto della domenica sera; con la Maria Teresa Ruta, il placido De Sisti, il focoso Agropi e toro seduto Sassi, che parlano quando la rauca voce si tace, ma ahimè non si tace. E gli interventi dell'Agropi risultano smozzicati: dire quel che pensa la gente, lo dimostra Cossiga, è un errore.

Prolissi, noiosi, balbuzienti: i commenti dei cronisti arrivano puntuali ogni domenica

Omar Sivori e Giorgio Tosatti sono i commentatori televisivi più bravi d'Italia. Loro si aggiornano appena si seggono. Come si siede Tosatti, nessuno. Le cose che vede lui da seduto non le ha viste nemmeno Giulio Verne. Omar Sivori, e del resto anche José Altafini, scrivono bellissimi articoli di prima pagina, mostrando di essere mostruosamente bravi anche in letteratura. L'unico guaio è che non li scrivono loro. Invece Tosatti è figlio d'arte, e un grande giornalista. Gli articoli se li scrive lui, e piacciono un sacco al Caratelli di Napoli, quello che s'è invaghito del Ferlaino, che Lauro il Comandante riteneva un «nesci», e che invece anche la villa dove il glauco Vecchiaccio amoreggiò, oggi s'è pappata. Sivori e Tosatti adornano ogni domenica il meraviglioso, aulico e fiorentino baffo di Marino Bartoletti, che per farlo fiorire a Pressing ha

rinunziato alla direzione del *Guerin Sportivo*.

La saggezza di De Laurentis è proverbiale. Si racconta di Socrate tanto saggio. Notate come sorride a Narciso Cucci e all'antichissimo marmoreo Liedholm? Nessuno spiega il calcio ai bambini come Platone De Laurentis. Se ne sentiva il bisogno di un giornalista così equidistante e lungimirante. Quando poi Narciso Cucci parla, tutta l'Italia pedatoria fremente...

Non posso concludere senza un riferimento ai blatteranti o blatteristi, cioè i seguaci del Blatter ufesco, quello che vuole le porte più larghe, e tre arbitri «prof» a partita più sedici guardalinee, e pretende il tempo effettivo, cioè 90 minuti di partita tirata, senza un'interruzione, uno starnuto, un peto e via seguitando.

Tra chi scrive articoli che non scrive, tra chi balbetta a comando ed è... Carino, tra chi veleggia sulla falda, e via seguitando, si annega il pensiero mio, ed anche «ritengo» il vostro. Una nuova cultura è nata e siamo tutti coinvolti. E commossi.

I telecronisti sportivi Luigi Necco e, a destra, Bruno Pizzul.



Foto: Olympia (entrambe)



Vittorio Moretti», fiore all'occhiello del proprietario, Vittorio Moretti appunto, imprenditore edile ma dal cuore contadino.

Fra una cantina e l'altra si scoprono i piccoli gioielli della Franciacorta: la piazza di Rovato dove passeggiava Cesare Cantù; Erbusco, raccolta intorno alla palladiana Villa Lechi; i castelli di Bornato e di Passirano e, soprattutto, le abbazie. Quella di San Pietro in Lamosa, a Provaglio, è come sospesa sopra le torbiere d'Iseo; quella olivetana di Rodengo Saiano ha un'aria mistica impreziosita dai dipinti del Romanino, del Moretto e del Gambara e un piccolo manipolo di simpatici frati (fra cui don Nicola Capone che coltiva il suo animo da pittore fra le vecchie celle); dal monastero dell'Annunziata, a Rovato, infine si domina tutta la Champagne lombarda.

Un vino più corposo? Ecco il Cortese, nettare dal nome gentile e dal colore paglierino, fresco di gusto e con profumo persistente di mela matura, che nasce in un fazzoletto di terra intorno a Gavi, in provincia di Alessandria. Si fa anche altrove nel Monferrato, ma qui - sarà per la terra simile a quella dello Châlis, sarà per il «marin», il vento gravido di sale che soffia dalla Liguria - ha un gusto tutto speciale. A intuire per prima che quel «bianco di Gavi» potesse diventare un vino eccellente è stata nel 1965 l'azienda agricola La Scolca. Oggi al «Consorzio Tutela Vino Gavi» aderiscono una ventina di aziende, con una produzione di 620 mila bottiglie l'anno. Fra queste aziende c'è la Tenuta San Pietro di Tassarolo, una cantina tutta al femminile fondata nel 1968 da Maria Rosa Gazzaniga, che per il suo Cortese punta sia su attrezzature avanzatissime, sia su sistemi tradizionali che mettono al bando i concimi chimici.

Incastonata nel profilo infinito dei colli ammantati di vigneti, Gavi è un borgo millenario, fascinoso, con le vie raccolte intorno alla parrocchiale del XII secolo, le case colorate e un poderoso forte genovese che da mille anni incombe arcigno sull'abitato. Prima di lasciare la zona non si può trascurare una puntata ai resti della romana Libarna, che è vicinissima.

Rispetto a due vini, Franciacorta e Cortese, che non arrivano al quarto di secolo, il Mo-

scato è vecchissimo: lo conoscevano già in Mesopotamia. Oggi nell'Astigiano con l'uva del moscato si fanno due grandi vini, entrambi Doc: il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante. Ma se quest'ultimo, che ha avuto per papà Carlo Gancia nel 1865, è un prodotto industriale, con 75 milioni di bottiglie l'anno, il primo è il gioiello dell'aristocrazia contadina, il sapore emergente, riscoperto dalle enoteche e dai ristoratori più colti come «dulcis in fundo» per evi-

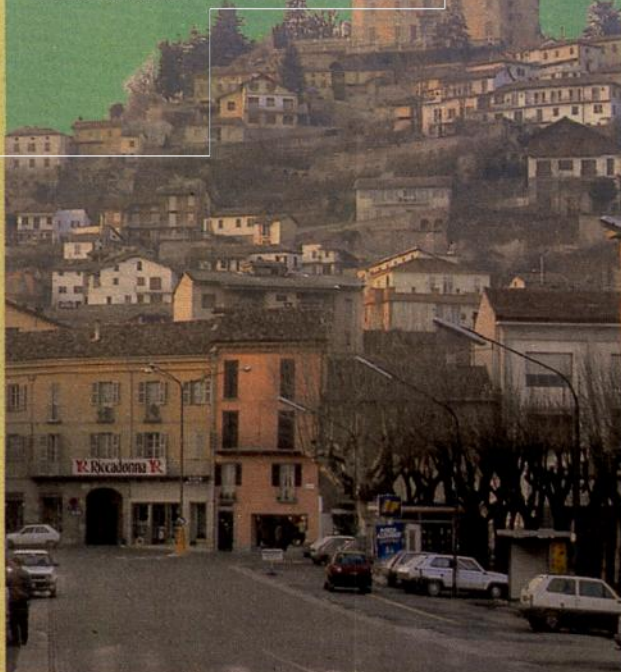
tare quella violenza al palato che, anche in cene con pretese di raffinatezza, abbina spesso champagne o spumanti secchi ai dessert. A tutelare quest'ambrosia color dell'oro, con profumo di tiglio e di glicine, di miele e di limone, dall'aroma muschiato e dal sapore dolce, leggero e frizzante, oggi in pieno revival, è l'associazione Produttori Moscato d'Asti cui aderisce il 55 per cento delle aziende. Fra i nomi emergenti Walter Bera, Piero Gatti, Giancarlo Scaglione, Redento Dogliotti, Giuseppe Marengo: tutti padrini di straordinarie etichette. Tre milioni di bottiglie l'anno nascono in novemila ettari di vigneti sparsi in 52 comuni e tre province (Asti, Cuneo e Alessandria). Ma il cuore del Moscato d'Asti è fra Canelli e Santo Stefano Belbo. Non ci sono ricordi storici o resti antichi qui, ma un bellissimo paesaggio di colline quasi stilizzate e di paesini fra cui si celano ristoranti superbi, cantine ed enoteche. Una, graziosa, si trova nel centro di Canelli. Da qui si sale nella parte alta del paese, ai piedi del Castello Gancia, dove il panorama è magnifico. Un altro colpo d'occhio si ha dal Santuario della Madonna della Neve, sopra Santo Stefano Belbo, in cima al Moncucco, la «collina dei mari del Sud» descritta da Cesare Pavese.

Lo scrittore nacque qui, in una casa bianca alle porte di Santo Stefano e il ricordo è ancora vivissimo. Una serie di cartelli gialli indica l'itinerario ai luoghi resi immortali da *La luna e i falò*. Chissà. Con un bicchiere di buon Moscato d'Asti, forse anche Cesare Pavese si sarebbe sentito un po' meno triste.

NEL TACCUINO

Per informazioni sulla Franciacorta l'Azienda Bellavista risponde allo 030/7267474. Il *Franciacorta Golf Hotel*, tel. 035/913333, di Paratico, e *La Mongolfiera*, tel. 030/7268451, di Erbusco (piccolo gioiello con sei stanze), entrambi con ristorante, sono le migliori possibilità di alloggio. All'abbazia di Rodengo Saiano si trovano miele e liquori alle erbe. Numeri utili per Gavi (prefisso: 0143) sono: Tenuta S. Pietro, tel. 42125. Il *Serenio di Gavi*, tel. 643232, una casa rustica rivestita di high-tech, è la sola possibilità per la notte, mentre *Le Cantine del Gavi*, tel. 642458, *Le Volte*, tel. 643686, e *Il Cavallino*, tel. 643013, sono ottimi ristoranti. *L'Angolo dei Desideri*, via Mazzini 17, vende piccoli e graziosi gioielli, la pasticceria *Traverso* amaretti sublimi.

I Produttori Moscato d'Asti, tel. 433857, l'Enoteca di Canelli, tel. 831372, e il Centro Produttori e Amici del Moscato di S. Stefano Belbo, tel. 84918, sono recapiti utili nella zona del moscato (prefisso: 0141). Semplici gli alberghi: *Al Grappolo d'Oro*, tel. 81812, e *Hotel Asti*, tel. 824220, a Canelli, la *Locanda dell'Angelo*, tel. 840895 (quattro camere, servizi in comune), a S. Stefano. Eccelsi invece i ristoranti: il *San Marco* di Canelli, tel. 823544, *Da Camulin*, tel. 88126, a Cossano Belbo. Accanto, la pasticceria *Cardino*.



VIDEO

Per ogni cassetta

Séleco lancia un modello di videoregistratore che consente la lettura e la registrazione di cassette Vhs sia nel formato standard che in quello compact. Questo permette di evitare l'uso dell'adattatore meccanico. Il nuovo modello, siglato



Sv 80 (nella foto sopra), ha quattro testine con possibilità di registrazione/lettura a mezza velocità per il raddoppio dell'autonomia. Le sue funzioni meccaniche consentono il fermo immagine, l'avanzamento fotogramma per fotogramma, la riproduzione rallentata e la ricerca veloce nei due sensi. È possibile programmare otto registrazioni con un anno di anticipo. Tutte le funzioni vengono visualizzate sullo schermo tv in lingua italiana. Il telecomando utilizza un display che mostra le informazioni per la programmazione e dispone anche di un pulsante per impedire l'uso dell'apparecchio ai bambini. Costa circa 1.300.000 lire.

● Se non vuoi essere elegante sii almeno stravagante. Moschino

SCARPE/La moda rilancia i modelli fatti a mano

Il classico incalza

di GIANLUCA LO VETRO

In fatto di calzature, più che la firma all'ultimo grido sono i modelli classici a catturare l'attenzione del pubblico maschile. Lo si è visto al salone Micam di Bologna che ha presentato le collezioni '91/'92: un trionfo di calzature stringate, assolutamente classiche e da indossare undici mesi all'anno.

Qualche esempio? I modelli siglati Grenson, la cui manifattura richiede ben 200 operazioni e otto settimane di lavoro. Questa primavera il secolare marchio inglese lancia cinque nuove proposte in quattro colori: dal nero al rosso inglese. Praticamente è un evento, perché Grenson arricchisce la sua produzione solo ogni venticinque anni. (Le scarpe stringate si aggirano intorno alle 280 mila lire. Tel. 010/202624).

Dal secolo scorso è attivissimo anche Borri. Per la primavera '91, come ai tempi in cui esprimeva nello stand futurista alla Galleria del Lavoro Espansione di Milano, l'azienda punta a un comfort estremo, ottenuto con l'impiego di speciali suole, ad alta fles-



sibilità, nella linea sportiva B.J. Britten, con modelli stringati in nabuk e camoscio, suole in gomma (100 mila lire); nella più formale Piuma, invece, figurano anche in cuoio (da 110 mila lire in su. Tel. 0733/811010).

Se Borri, documenti d'epoca alla mano, si vanta di essere «la prima fabbrica di calzature fondata in Italia nel 1892», il Calzaturificio di Luzzi rivendica la caratteristica di essere l'unico italiano a confezionare scarpe nelle quali la cucitura esterna è realizzata a mano. I modelli, prevalentemente stringati, sono disponibili in vitello «rosso inglese», tinti e spazzolati sempre a mano (350 mila lire circa). Per i più eccentrici, tuttavia, ci sono anche varianti in coccodrillo, lucertola e peccane (600 mila lire circa. Tel. 0984/549706). Non è tutto. Se Magli ha recuperato la tradizione artigianale, mettendo in produzione la linea Elite (i modelli stringati oscillano intorno alle 400 mila lire. Tel. 02/48011084), Pino Giardini ha puntato esclusivamente sull'artigianato, realizzando modelli stringati e tanti polacchini alti e bassi. (Prezzi: da 200 mila lire in su. Pino Giardini. Tel. 0381/86207).



In alto, le proposte di Giardini; qui a sinistra, le classiche Grenson; sotto un modello Magli.

