

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Fruguele

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964



11 4031 20T 1466F 20S230CORT70
BAR GIORNALE
C/ DILETTOSO
VIA GIOVANNI D'AURISPA 7
20122 MILANO MI
mensile
NOVEMBRE 1991

Produzione Ca' del Bosco

Tra poco saranno immesse sul mercato le bottiglie della nuova produzione del Franciacorta rosso 1989, del Franciacorta bianco 1990

e del Maurizio Zanella 1989. Franciacorta rosso 1989 è di color rubi chiaro e brillante con riflessi gialli. È indicato per piatti a base di carne bianca, pollame, arrosti e bolliti.

Franciacorta bianco 1990 è di color giallo paglierino appena dorato, si presta a innumerevoli accostamenti gastronomici: antipasti in generale, primi piatti, portate di pesce.

Infine Maurizio Zanella 1989, di colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. È il vino da accostare ai grandi piatti di carne tipicamente invernali oppure ai formaggi stagionati non piccanti. Prodotto da CA' DEL BOSCO, Erbusco (Bs), tel. 030/7267196.



11 4031 20T 1466F 20S230CORT70
BAR GIORNALE
C/O DILETTOSO
VIA GIOVANNI D'AURISPA 7
20122 MILANO MI
mensile
NOVEMBRE 1991

Novembre 1991

CRONACHE**BARGIORNALE****9****ARCHE CONQUISTA I GIAPPONESI**

Giancarlo Gioco, patron del ristorante veronese Arche, ha organizzato nei mesi scorsi il festival della cucina veronese in tre locali di gastronomia italiana a Tokyo e Kyoto. La manifestazione si è svolta nei ristoranti Bunryu e Il Nido della capitale e da Divo Diva di Kyoto.

È stato un successo incredibile per la cucina e per i vini che sono stati serviti in abbinamento: l'entusiasmo è stato di proporzioni tali da aprire un ponte Verona-Tokyo per altre manifestazioni in futuro.

A Tokyo sono circa 800 i ristoranti con menù italiano. Salgono ad almeno duemila, se si comprendono spaghetterie e pizzerie. Le inaugurazioni di locali risultano in costante aumento. Lo stesso accade in altre città. Molti giovani cuochi si trasferiscono in Italia, per periodi più o meno lunghi, per imparare dal vivo la nostra cucina e almeno un pizzico della lingua. Utile motivo di riflessione, tra gli altri: da uno stretto punto di vista culturale, attraverso la cucina l'idioma italiano sta, sia pure lentamente, penetrando nella cultura nipponica. Con un'efficacia e un interesse mai suscitati a questo livello dagli istituti di cultura all'estero o dalle nostre ambasciate. Occorre tuttavia



I cuochi del ristorante Bunryu di Tokyo in posa con Giancarlo Gioco.

rilevare che non sempre questi ristoranti rispettano con rigore le nostre caratteristiche. Molti locali risultano un imbarazzante compromesso tra cucina italiana e giapponese. In altri si inseriscono indirizzi francesi o cinesi, a seconda della cultura o degli insegnamenti ricevuti dai capo-cuochi. È questo il maggiore motivo di preoccupazione. Sull'onda della moda e del successo, troppi direttori di locali vanno per la tangente, accettando o fa-

vorendo ibridi assurdi.

I clienti giapponesi accettano quasi tutto dalla nostra cucina. Occorre tuttavia fare attenzione a due aspetti: evitare di abbondare con le pietanze (i giapponesi sono parchi e non portati a ingozzarsi, quando si alzano da tavola desiderano sentirsi leggeri); tralasciare i gusti troppo violenti e non eccedere con i condimenti (mai dimenticare che la cucina nipponica non adopera mai olio d'oliva e pochissimo zuc-

chero, sale). Si potrebbe aggiungere una terza considerazione: non preoccuparsi di conquistare i giapponesi con i dolci. Impresa quasi disperata. Il loro palato non è preparato, tanto meno allenato. L'amo loro teso con bocconcini di strudel, paste frolle e bignolate, non è andato, se non parzialmente a segno. I piatti delle Arche che hanno incontrato grande successo, sono stati nell'ordine: ravioli di branzino alle vongole veraci, capesante e pinoli; saor di sardelle preparate all'antica; zuppa di capelonghe alla dogaresa; scampi giganti alla lussinese; linguine all'astice. Una entusiasmante sorpresa è stata rappresentata dalle cotture in cartoccio; spaghetti alle vongole veraci e pomodorini tutto in cartoccio e cotti al forno, così cartoccio di crostacei come branzino con frutti di mare al cartoccio. La tecnica era praticamente sconosciuta ed è stata immediatamente adottata in parecchi ristoranti. Ha avuto successo anche il brodetto d'astice nelle sue verdure e le penne alla Arche con telline. I vini presentati sono stati tra i più rappresentativi: Soave Masi 89,

Recioto dei Capitelli di Anselmi 89, Borro della Sala 89 Marchesi Antinori, Lugana di Venturelli 90, Ornellaia 86 Marchesi Antinori, Bianco di Custoza Vigna Frari 90 Santi, Soave Vigna Frosa 89, Riesling Italo 89 Peropan, Valpolicella Serego Alghieri 88 Masi, Bardolino 89 Montresor, Pinero Cà del Bosco 87, Brunello di Montalcino 77 Biondi Santi, Verdicchio Fioresse Garofoli 88, Gavi dei Gavi Bersano 89, Solaia Marchesi Antinori 86, Vin Santo Santuccio da San Felice 80 Agricola San Felice di Castelnuovo Berardenga, Cabernet Sauvignon 84 Villa Banfi, Duca Enrico 85 Duca di Salaparuta, Barbera d'Alba 86 Fontanafredda. Un autentico trionfo. Le nostre bottiglie stanno piano piano impadronendosi del mercato nipponico, anche se per ora resta saldamente in mano alle etichette francesi, meglio pubblicizzate e diffuse. L'ascesa dei vini sulle tavole di Tokyo, Kyoto e Osaka è comunque resa difficile da un evidente mancanza di gusto e tradizione, oltre che da una netta preferenza dei giapponesi per la birra.

Accademia del vino