

L'ECO DELLA STAMPA
 AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
 DA GIORNALI E RIVISTE
 Direttore Ignazio Frugiuale

3

ECOSTAMPA
 MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI, 26 - 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

01 1555 09T 72F 97S 68CARN10
 LA NUOVA - NUOVA SARDEGNA
 VIA PORCELLANA 9
 07100 SASSARI SS
 quotidiano
 Dir. Resp. LIVIO LIUZZI
 SUPPL. "NATALE"
 ARRETRATO DISGUIDO POSTALE
 Data: 19 Dicembre 1991

Natale

La Nuova **24**
 19 dicembre 1991

Champagne, spumanti, brut, demi-sec: una mappa per orientarsi nel pianeta del cin cin Sono solo bollicine? Sì, ma fanno festa

di Gilberto Arru

Due «parenti» accomunate da quelle simpatiche bollicine, ma con storie diverse che non debbono essere confuse. Non si possono fare confronti per la notevole diversità dei terreni, del microclima, della lavorazione e soprattutto della tradizione. La scelta molto spesso è condizionata da morbosi sentimenti di patriottismo o da eccessiva esterofilia. La Francia ha i suoi eccellenti Champagnes e l'Italia i suoi eccellenti Spumanti. Il gusto personale e la disponibilità finanziaria sono i fattori che determinano l'acquisto.

Negli ultimi anni le produzioni di spumante hanno avuto una impennata mai registrata in passato. C'è la tendenza a consumare più vini spumanti nell'arco dell'anno; ma la maggior concentrazione (circa il 60-70%) si registra tra Natale e Capodanno.

Le zone: Quelle maggiormente vocate per la produzione di spumanti di qualità sono circoscritte nel Trentino, nell'Alto Adige, nell'Oltrepò Pavese e nella Franciacorta in Lombardia, nelle Langhe in Piemonte, in alcune aree del Veneto, del Friuli e della Toscana. Seguono Sicilia e Sardegna e le altre regioni con spumanti più o meno validi.

La legge: «Vino spumante è il prodotto ottenuto dalla prima o dalla seconda rifermentazione alcolica, delle uve fresche, del mosto di uve, del vino, atti a diventare vini da tavola, caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione e che, conservato a temperatura di 20° C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar» (il bar corrisponde a circa una atmosfera).

L'attuale classificazione può essere così sintetizzata: 1) vini spumanti naturali; 2) vini spumanti gassificati. Fanno parte della prima categoria: a) vino spumante, b) vino spumante di qualità (v.s.q.), c) vino spumante di qualità prodotto in regione determinata (v.s.q.p.r.d.). Alla seconda categoria appartengono i vini spumantizzati artificialmente. Ma la legge italiana, anche sui vini spumanti, confrontata con quella francese, è ancora caotica e permissiva. Le numerose normative nell'ambito nazionale e Cee, creano non poche difficoltà di applicazione anche tra gli addetti ai lavori.

Spumantizzazione. I metodi attualmente permessi e utilizzati sono: 1) il metodo champenois o metodo classico, per rifermentazione del vino base in bottiglia; 2) il metodo charmat, per rifermentazione del vino base in grossi recipienti (autoclavi); 3) il metodo di

spumantizzazione «artificiale», previa aggiunta di anidride carbonica direttamente ad un vino tranquillo. Questo è uno spumante di qualità mediocre, facilmente reperibile sul mercato a prezzi bassi.

Il metodo Charmat. Risalgono al 1851 i primi tentativi di spumantizzazione in grossi recipienti. Fu l'italiano Martiniotti che mise a punto tale sistema; mentre al francese Charmat va il merito di averlo perfezionato e reso funzionale nell'industria degli spumanti, con questo metodo si producono spumanti meno strutturati e meno longevi degli champenois, ma più freschi, dolci e abboccati ma soprattutto fruttati. In etichetta possono essere riportate anche altre indicazioni come *Blanc de Blancs*, per gli spumanti ottenuti da sole uve bianche; *Blanc de Noir*, ottenuti da sole uve nere vinificate in bianco; *Cremant*, per indicare uno spumante meno ricco di anidride carbonica e dal gusto più morbido; *Cuvée*, termine francese con il quale si in-

dicano le operazioni di assemblaggio; *fermentazione naturale*, per indicare che l'anidride carbonica contenuta è dovuta alla naturale trasformazione degli zuccheri in alcool e non è stata aggiunta artificialmente; *Millesimato*, per indicare l'anno della vendemmia o della sboccatura, obbligatoria negli spumanti metodo Classico o Champenois.

A tavola. In linea di massima tutti i tipi, esclusi i demi-sec e i dolci, vanno bene come aperitivi. I più secchi con i frutti di mare crudi e antipasti magri. I Bruts anche con primi piatti leggeri e pesci o carni delicate. I Blanc de Blancs con crostacei e molluschi pregiati, i Cremant con formaggi a pasta molle, i rosé con affettati e le pizze. I Demi-sec e dolci con il dessert, ma non con gli agrumi e cioccolato o dolci ricchi di liquore. Ottimi anche in chiusura di un pasto. Uno dei

grandi errori che si continuano a commettere è abbinare ai dolci e in modo particolare al panettone spumanti e champagnes bruts.

Conservazione. Valgono le stesse regole sia per gli spumanti che per gli champagnes. Appena messi in commercio sono già perfetti e nel periodo migliore per coglierne tutti i pregi. I millesimati, se ben conservati in cantine buie e fresche, resistono qualche anno ma non migliorano. Per poter apprezzare le caratteristiche vanno bevuti freschi (7-8°C) ma non ghiacciati. Tra le operazioni più delicate c'è la stappatura. Va fatta delicatamente tenendo la bottiglia leggermente inclinata, evitando di fare il «botto». È veramente deprimente vedere bottiglie agitate solo per il «botto», sprecando un liquido così prezioso. La scelta del bicchiere è molto importante per esaltare



le caratteristiche, alto e stretto, flûte, per i bruts, la coppa per quelli demi-sec e dolci.

Lo Champagne. L'abate Pierre Perignon, nel 1668, varcando la soglia dell'Abbazia di Haut-Villers, nella Champagne, non immaginava che da quelle colline tappezzate di vigneti, si potesse produrre un vino che divenne poi famoso in tutto il mondo. La legislazione francese, che regola la produzione, è precisa e molto severa. Il nome Champagne, pertanto, è riservato, solo e esclusivamente, ai vini ottenuti da uve pinot noir, pinot meunier e chardonnay blanc vinificate nei metodi tradizionali e coltivate nell'area di produzione riconosciuta come regione delimitata della Champagne viticola.

La produzione. Le rese per ettaro destinato al vino Champagne non debbono superare i 75 q.li. La vinificazione avviene rigorosamente in bianco e la prima fermentazione avviene in piccole botti di quercia, oppure in contenitori di acciaio. Una volta stabilizzato si pratica la «cuvée», cioè l'assemblaggio di altri champagne di diverse annate per equilibrarne le caratteristiche. Il «taglio» di diverse annate avviene solo in quelli non millesimati. Dopo l'assemblaggio si aggiungono la vino base, zucchero di canna e lieviti (liqueur de tirage) e si imbottiglia nella classica champagnotta con tappo a corona. Le bottiglie vengono accatastate orizzontalmente nelle cantine fresche, per un minimo di due anni per gli champagne normale e 5 anni per quelli millesimati e particolari cuvée. I lieviti agendo sugli zuccheri provocano la seconda rifermentazione (presa di spuma). Trasformando questi ultimi in alcool e anidride carbonica, si sviluppa all'interno della bottiglia una pressione di circa 4-5 atmosfere. Le bottiglie, sistemate in appositi cavalletti, si fanno ruotare ogni giorno, scuotendolo energicamente (remuage) e raddrizzandolo un po' alla volta, fino a raggiungere la posizione verticale con il tappo in basso. I depositi fecciosi, sciolti lentamente verso il tappo, sono espulsi con l'operazione di sboccatura (degorgement). Il livello del vino è ricostituito con altro della stessa partita al quale si può aggiungere «liqueur d'expédition», composta da champagne invecchiato e zucchero di canna.

Costi. Attualmente si trovano in commercio buoni champagne a prezzi che oscillano tra le 25-30 mila e le 60 mila lire. Meno cari gli spumanti: i prezzi variano dalle 6 mila alle 15 mila. Gli charmat variano dalle 8-10 mila fino ad arrivare anche a 60 mila lire.

Sotto l'albero le migliori bottiglie con cui brindare all'anno nuovo

Cosa mettere, dunque, nel nostro cesto natalizio e sotto l'albero? Ecco qualche consiglio.

Top. Tra le selezioni di prestigio, dove i prezzi in enoteca possono sfiorare le 60-100 mila lire segnaliamo: Cuvée Grand Siecle - Laurent Perrier, Gosset Special Reserve, Krug Grande Cuvée, Bollinger Année Rare, Cristal Brut, Cuvée Dom Perignon, René Lalou, La Grande Dame.

Medio-alta. In questa fascia (30-50 mila lire) ci sono una buona serie di millesimati. Vi consigliamo di scegliere sempre l'ultima annata in commercio. Bollinger Grande Année Brut, Charles Heidsieck Brut, Cordon Rouge Brut, Herbert Beaufort Grand Cru Special Club Brut, Laurent Perrier Brut, Lanson Brut, Lucien Leclere Brut Special Club, Moët et Chandon Brut Imperial, Paul Bara Brut Grand Cru Special Club, Pommery Brut, Rœderer Brut, Philipponnat Royale Reserve Brut, Ruinart Brut, Taittinger Brut.

Economici. A prezzi più accessibili (dalle 25 alle 45 mila lire circa), ma non per questo meno buoni, si trovano gli champagnes non millesimati, i Blanc de Blancs, i Rosé ed i Cremant. Tra questi: Mercier Brut, Lanson Black Label, Laurent Perrier, Piper-Heidsieck Brut Extra, Pommery Brut Royal, Paul Roger Cuvée de Reserve, Reeder Brut Premier, Veuve Cliquot Ponsardin Brut, Crémant de Cramant Blanc de Blancs Mumm, De Venoge Brut, Deutz Brut. Per quanto riguarda gli spumanti secchi e brut non è più difficile fare una buona scelta.

Ricordiamo ancora che al prezzo elevato non sempre corrisponde un prodotto eccellente, ma spesso al basso costo corrisponde un vino mediocre.

I nostri consigli. Per gli spumanti «top», compresi in una fascia abbastanza

alta, con prezzi che in enoteca superano facilmente le 20-25 mila lire: Franciacorta Champenois 1985 - Cà del Bosco (Erbusco-BS), Champenois Cremant 1988 - Bellavista (Erbusco-BS), Champenois Giulio Ferrari 1983 - Ferrari (Trento). Anche a costi più contenuti, tra le 15 e le 25 mila lire, si può fare una scelta di tutto rispetto. Dall'Alto Adige con Hadergurg Champenois Pas Dosé 1987 - Haderburg (Salorno-BZ), Champenois Vivaldi Cuvée - Vivaldi (Meltina-BZ), mentre dal Trentino il Firmato - Cavit (Trento) e il Brut Riserva dei Conti Cesarini Sforza (Trento). Dal Veneto e dall'Oltrepò Pavese il Prosecco di Conegliano Brut 1990 - Colli del Soligo - (Pieve del Soligo-TV), Il Prosecco di Valdobbiadene Val d'Oca 1990 - C.S. Valdobbiadene (TV), il Classese brut - Anteo (Rocca dei Giorgi-PV), Champenois Cuvée Bussolera - Mairano (Casteggio-PV). Ottimi anche i piemontesi Soldati Riserva 1985 - La Scolca (Gavi-AL), Champenois brut Villa Sparina Cuvée 1988 - Villa Sparina (Gavi-AL), Champenois Gran Cuvée - Gancia (Canelli-AT) e il Pas Dosé 1986 - Marone Cinzano (S. Vittoria D'Alba-CN).

Nella fascia media, ci sono interessanti proposte, sia con spumante metodo champenois che metodo charmat. La fascia dei prezzi va dalle 6 alle 15 mila lire. In ordine sparso segnaliamo il Metodo Charmat - C.S.S. Maria La Versa (Pavia), Principe di Piemonte brut - Cinzano (s. Vittoria d'Alba-CN), Castello Gancia (Canelli-AT), Brut Torditura Coop. Moncaro (Montecarotto-AN), Garofoli brut (Loreto-AN), Villa Banfi brut (Montalcino-SI), Torbato brut - Sella & Mosca (Alghero-SS), Tamponi brut champenois - F.lli Tamponi (Calangianus-SS), Carpenè-Malvolti brut (Conegliano-TV), Contratto brut (Canelli-AT), Castel Monrea-

le brut (Merano-BZ), Concilio brut (Volano-TN), Equipe 5 brut (Mezzolombardo-TN), Monte Rossa brut (Bornato-BS).

E, «dulcis in fundo», non potevano mancare nei nostri consigli i grandi vini da dessert, della tipologia «mossi» (con modesta presenza di anidride carbonica) e gli spumanti. Al contrario dei brut, trovano il miglior abbinamento con i dolci, formaggi un po' piccanti e frutta secca, ma anche a fine pasto e «da conversazione». Iniziamo con i «superbi» piemontesi: il Moscato d'Asti - La Galeisa 1990 (9.000) Dogliotti (Castiglione Tinella - CN), il Moscato d'Asti - Bricco Quaglia 1990 (12.000) Rivetti (Castagnole Lanze - AT), la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco 1990 (10.000) Bava (Coconato - AT) e il veneto Cartizzo di Valdobbiadene 1990 (13.000) Zardetto (Conegliano - TV). Altrettanto validi il Moscato di Tempio 1990 (8.000) C.S. Tempio (SS), la Malvasia di Ziano Piacentino 1990 (6.000) Mossi (Ziano P. - PC), la Malvasia dell'Oltrepò Pavese 1990 (8.000) Castello di Luzzano (Rovescaia - PV), la Malvasia della Planargia 1990 (12.000) C.S. Flusio (NU), il Moscato di Montalcino 1990 (8.000), Castello di Banfi (Montalcino - SI), la Malvasia di Casorzo 1990 (5.000), C.S. Casorzo (AT) e la Vernaccia di Serapetrona 1990 (9.000).

Ma l'elenco potrebbe continuare, segnalando prodotti di buon livello a prezzi non eccessivamente alti. L'importante è non cadere nella trappola delle «offerte speciali» a costi bassi. Spesso è un modo, ormai adottato anche per altri prodotti, per eliminare le scorte. Dopo questi suggerimenti non ci resta altro che alzare i calici e brindare augurando Buone Feste ed un felice e «vinoso» Anno Nuovo.

G.A.



Cosa si mangerà nei migliori locali italiani durante le feste? Piccola guida per gourmet, ghiottoni e chi non ha voglia di stare ai fornelli



Il Natale dei gourmet: Luigi Veronelli, Carlo Petrini, Edoardo Raspelli e Gianni Mura parlano delle loro abitudini alimentari durante le feste

Tradizioni o novità? E' la stessa cosa se trionfa la gola

Ecco il mio menu

Il livello della ristorazione italiana non è mai stato buono come in questo momento. Il giudizio è condiviso anche da coloro che in passato sono stati molto critici nei confronti della qualità di ristoranti e trattorie del Bel Paese.

Le guide gastronomiche del 1992, almeno quelle più autorevoli, registrano puntualmente tale miglioramento e immediatamente a ridosso dei sommi (per alcuni Gualtiero Marchesi e Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, per altri l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, per altri ancora Vissani di Baschi) si infittisce la pattuglia degli eccellenti.

Un segnale, quest'ultimo, che conferma come il trend positivo investa ormai buona parte del settore.

Il bradisismo gastronomico tocca molte regioni italiane (purtroppo non tutte): dalla Versilia al Mantovano, dal Savonese alla Sicilia, dall'Umbria al Triveneto (con un'inattesa rimonta di Venezia e zone limitrofe).

Il Triangolo industriale conferma la propria vocazione gastronomica e concentra nella propria area il più alto numero di locali di qualità: in vetta, autentico Eldorado della gola, il Bergamasco.

Dal novero delle regioni che possono innalzare la bandiera della buona tavola, la Sardegna è assente o quasi: e la conferma del Sole veronelliano al mitico «Gallura» di Olbia suona quasi come una eccezione che conferma la regola: la presenza di ristoranti gloriosi come il «Corsaro» di Cagliari, il «Faro» di Oristano, Cecchini ad Alghero e qualcun altro, non riesce a indurre nelle Gui-

de del mangiarbene cambiamenti significativi.

Quali menu proporranno queste roccaforti del palato durante le feste di Natale?

Abbiamo provato a fare un giro ideale in quelli che, guide alla mano, risultano i migliori locali d'Italia, tenendo conto che molti, a cavallo tra Natale e Capodanno, sono chiusi, mentre altri non sono stati in grado di indicare (neanche approssimativamente) una ipotesi di menu perché troppo legati ai ritmi del mercato o perché i patron, talmente impegnati nella frenetica promozione della propria immagine, hanno poco tempo da dedicare alla cucina e alla compilazione dei menu.

Ecco, dunque, una panoramica significativa della ristorazione italiana durante le prossime feste: il giro ideale comincia dal 'divino' Marchesi di Milano e prosegue attraverso il celebre 'Borgo' di Rovereto, il nobile San Domenico di Imola (campione di cortesia e di qualità grazie al patron

Gianluigi Morini e allo chef Valentino Mercatilli), il «Pitoforo» di Portofino (riportato ai fasti dei tempi andati quando nelle sue sale era possibile trovare Greta Garbo e i reali inglesi; grazie alla gestione dello straordinario Sergio Lorenzi, grande anima dell'ordine dei ristoratori professionisti italiani).

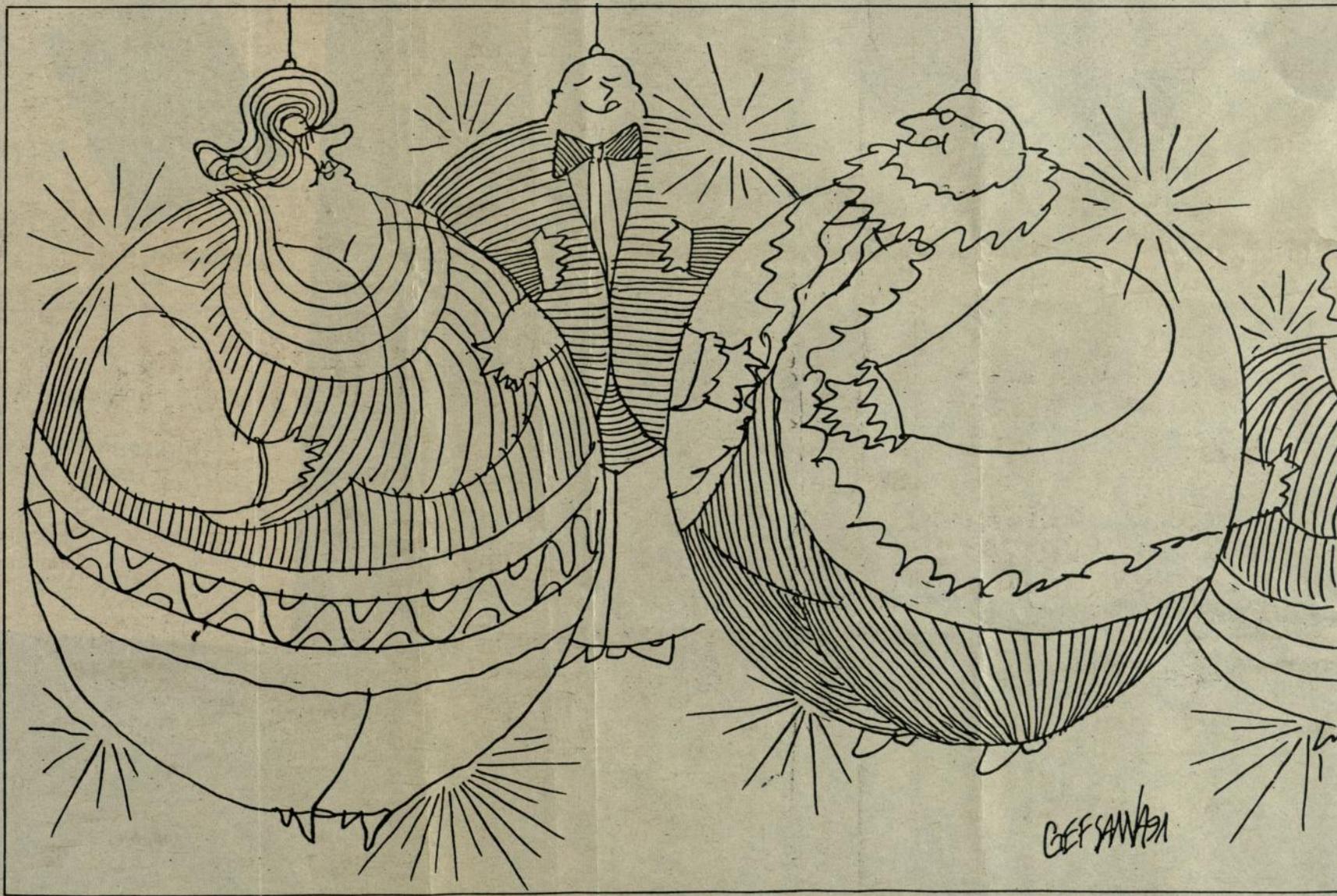
Un ruolo particolare occupa la Toscana, una regione che fa della qualità della vita dei suoi abitanti il proprio credo.

Ecco, dunque, il menu scelto da Fulvio Pierangelini — del ristorante «Il Gambero Rosso» di San Vincenzo, Livorno — entrato ormai nell'olimpo della grande ristorazione internazionale, che propone una irresistibile sequenza di piatti a base di pesce (molti gastronomi sono pronti a giurare che sia lui, lo schivo patron della cittadina toscana, la più alta autorità nazionale nel campo dei piatti di mare).

Nella terra di Dante e del Tignanello, però, da tempo prosegue una appassionante gara alla ricerca dei sapori più raffinati: la critica gastronomica più attenta si è accorta delle strepitose qualità di Mario Ferrò, artigiano capace di ghiottissime e originalissime invenzioni, nella cucina della «Taverna Kostas» di Pisa.

L'altro ristorante toscano di cui abbiamo volto pubblicare il menu di San Silvestro è «La Mora» di Ponte a Moriano (Lucca), un locale che dalla metà del 1800 offre conforto gastronomico ai fortunati che transitano da quei paraggi. Veronelli lo ha premiato con un «Sole»: se lo meritava.

P.P.



Proposta di menù natalizio e salutistico di Gualtiero Marchesi, principe dei ristoratori italiani:

Stuzzicchino, piccola terrina di melanzane (spumante Brut Gualtiero Marchesi); insalata di gamberi allo zenzero (Sauvignon Venica 1990); scaloppa di branzino, asparagi e purea di pomodoro; ragout di coniglio, patate, carciofi e finferli (Casotto 1988 - Bellavista); spaghetti al profumo di cumino; granita di thé verde; sformato di panettone, salsa al rum (moscato d'Asti La Serra 1990 - Marchesi Di Gresy); caffè e cioccolatini.

Ecco anche la ricetta del Ragout di coniglio, carciofi e pa-

tate

Ingredienti per quattro persone
: 480 gr. di polpa di coniglio a pezzetti; 400 gr. di patate; 60 gr. di burro; 4 fondi di carciofi; 2 spicchi d'aglio; 2 cucchiaini di aceto bianco; 2 cucchiaini d'olio d'oliva; 1 cucchiaino di prezzemolo; 1 dl di fondo bruno; sale e pepe bianco.

Procedimento. Pelare e tagliare a pezzetti irregolari le pata-

La lista di Gualtiero Marchesi

te, salarle e cuocerle in forno in una padella con 20 grammi di burro. Tagliare i carciofi a spicchi, cuocerli in una casseruola con 2 decilitri d'acqua, 2 cucchiaini d'olio, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe. In una padella con 30 grammi di burro far cuocere a fuoco vivace il coniglio salato e pepato insieme al rimanente aglio. Togliere il coniglio dalla padella e conservarlo caldo. Sgrassare il fondo di cottura, deglassare con l'aceto di vino bianco e far ridurre, aggiungendo il fondo bruno, far ridurre e montare la salsa con il rimanente burro e prezzemolo. Servire il coniglio con le patate, i carciofi e accompagnare con la salsa.

Dal celebre ristorante di Imola un monte di delikatessen Le morbidelles del S. Domenico

Il ristorante San Domenico di Imola propone un menu di Capodanno in cui oltre agli antipasti compaiono le morbidelles di formaggi, il brodetto di branzino con zucchine, l'astaco con insalata di patate al tartufo nero e la casata di frutta di bosco con salsa di lamponi.

Morbidelles di formaggi con polenta (e fonduta) al tartufo. Amalgamare molto bene e formare 3 quenelle a persona con 150 g. di robiola, 100 g. di formaggio caprino, 150 g. di ricotta.

Fonduta di formaggio(400 g. di fontina valdostana, 1/2 l. di latte, 4 rossi d'uovo, tartufo fresco, sale, 40 g. di burro). Tagliare la fontina a dadini e metterla a bagnomaria per 2 ore in una casseruola nel latte; mescolare in continuazione, aggiungere il burro e il sale e i tuorli d'uovo; servire ben calda. Mettere in piatti individuali le quenelle versarvi su di ognuna la polenta; coprire ancora con la fonduta e spolverare col il tartufo. Servire subito.

Cosa mangeranno durante le feste di Natale i gastronomi e i mangiatori di professione? E soprattutto dove trascorreranno le feste.

«In famiglia» rispondono tutti i gourmet intervistati.

Abbandonati per un attimo i punteggi a base di cappelli da cuoco e forchette, i lavoratori del palato si rifugiano nell'intimità domestica alla ricerca di un periodo di salutare letargo per i propri succhi gastrici e per le troppo stressate papille gustative.

Addio per un istante alle sontuose liste di cibi dai nomi impronunciabili o spiritosi a favore di menu spartani dall'accento regionale e familiare. Conigli, capponi e capretti prendono il posto di confit, canard e carré. E le ricette di nonne e zie si sostituiscono a quelle degli chef più celebri.

Grimond de La Reynière, inventore della gastrologia nel suo celebre *Almanacco dei buongustai* (1803) così giustifica l'abbuffata natalizia.

«Questo pasto — dice — che meriterebbe la qualifica di ristorante piuttosto che il nome di Veglione fu immaginato per ristabilire le forze dei fedeli stanchi per una seduta di quattro ore in chiesa, e per rinfrescare le gole affaticate a forza di cantare le lodi del Signore... nulla procura tanto appetito come un prolungato esercizio dei polmoni santificato dalla preghiera».

Il rito religioso natalizio non è certo molto lungo. Non è cambiata però l'abitudine delle abbuffate. Il pranzo in ristorante? Luigi Veronelli, principe degli enogastronomi italiani, rimarrà a casa con la famiglia. «Non posso rinunciar-

ci — dice — io sono di origine contadina. Per la vigilia di Natale rinverdirò un menu povero in uso presso i miei nonni. Si tratta di una minestra di formaggio molto semplice: brodo, pane e robiola. Da noi faceva molto freddo e quella minestra calda ci dava sollievo, soprattutto al ritorno dalla messa di mezzanotte. E per il pranzo di Natale? Preparerò il tacchino con le castagne che accompagnerò con un grande vino toscano, il Percarlo».

Carlo Petrini, presidente dell'Arcigola e filosofo dello Slow food, pensa che in quest'Italia che marcia a due velocità — una metropolitana e

di Pasquale Porcu

consumistica, l'altra ancora legata alle tradizioni di origine contadina e familiare — sia necessario riscoprire i gusti e i sapori della genuinità.

«E' quasi una bestemmia — dice — in regioni come la Sardegna, la Marca Trevigiana, le colline liguri e toscane andare alla ricerca dei ristoranti di moda: perchè non ritrovare i gusti della cucina del territorio? Per fortuna stanno finendo i tempi del trionfo acritico della cucina industriale a favore della cucina ecologica e della riscoperta dei sapori della memoria. Su questo punto penso che in Italia si creeranno delle vere e proprie rocca-

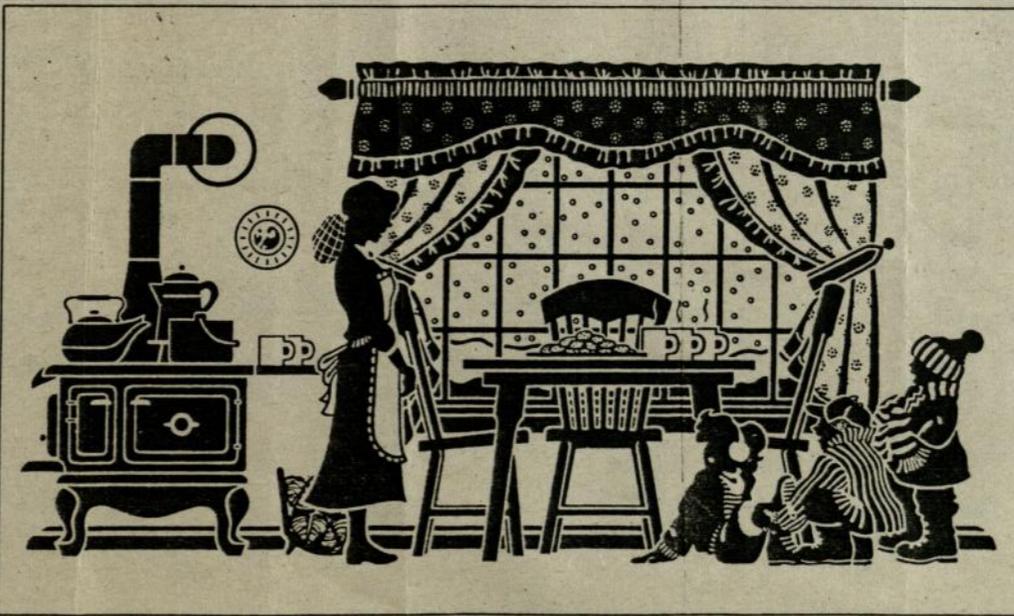
forti di resistenza. Le grandi città, invece, saranno dei veri e propri crocevia di altre culture gastronomiche. Dove mangiare durante le feste? Beh, io sono un sostenitore della linea della convivialità amicale. Che tale convivialità si sviluppi in casa o in trattoria non fa differenza».

«In ristorante durante le feste? No, non se ne parla neanche: troppa gente». **Edoardo Raspelli**, critico gastronomico di diverse testate giornalistiche e autore di libri e pubblicazioni dedicate alla gola, passerà le feste in famiglia, «mangiando in maniera molto semplice e rispettando la tradizio-

ne classico-settentrionale».

«Uno dei piatti delle mie feste — prosegue il Savonarola della gastronomia italiana — è della zona di Alessandria: molliche di pane ammolate nel latte e mantecate con aglio tritato. Qualche piatto con bottarga, e poi gallina lessata o cappone. Il Capodanno vorrei trascorrerlo ancora in famiglia: sono contrarissimo alla posizione di chi sostiene che i bambini stanno da una parte e gli adulti dall'altra. Non m'importa di folleggiare. Bisogna festeggiare? Benissimo, ma consentitemi di farlo mangiando in santa pace e poi a mezzanotte e mezza tutti a nanna».

Il pranzo di Natale di **Gian-ni Mura** prevede una pasta ripiena in brodo di cappone. Per secondo, il lesso del cappone con la mostarda cremone, in pratica della frutta senapata. «Da un po' di tempo — dice il gastronomo del *Venerdì di Repubblica* — non solo a Milano c'è l'usanza di mangiare il salmone affumicato e il foie gras. I ritmi di vita sono cambiati, le donne che preparavano i cibi tradizionali hanno sempre meno tempo e voglia di stare davanti ai fornelli. E allora gli antipasti si vanno a comperare direttamente pronti in alcuni negozi specializzati. Per quanto riguarda il panettone, poi, io ricordo che quando ero piccolo ne esisteva un solo tipo: ora invece molti vanno dal pasticciere di fiducia per farsi fare il panettone senza canditi o senza uvetta: non piacciono più. Piace invece una cosa abominevole: accompagnare il panettone con champagne o spumanti brut. Un'abitudine, purtroppo, in uso anche al Quirinale».



Dai piatti
di Gualtiero
Marchesi
e di Sergio
Lorenzi
a quelli poveri
a base di cavolo



«La Mora» Tortelli, fagianella e un bel piccione

Ristorante La Mora-Lucca
Questo è il menu proposto da Sauro Brunicardi, patron del ristorante di Ponte a Moriano (Lucca), uno dei locali più antichi e prestigiosi della penisola.

Locale noto ed apprezzato in tutto il mondo e premiato, recentemente, con il massimo riconoscimento della guida Veronelli del 1992, il Sole.

Menu di Capodanno: Stuzzi chini con l'aperitivo; Scaloppe di salmone e branzino al cerfoglio; Insalata tiepida di cappone e cedro; Sfoigliatina con pernice e salsa di funghi; Tortelli di San Sil-

vestro in brodo di cappone; Involtini di ricotta al tartufo bianco; Fagianella farcita e lenticchie; Piccione con uvetta e pinoli; Crostatina alla frutta e Panettone al mascarpone (Vini: Spumante Brut, Chardonnay toscano, Chianti classico, Moscato naturale d'Asti, Spumante classico per il brindisi)
Prezzo: £. 130.000

Portofino, dal «Pitosforo»

Il Pitosforo—Portofino

Il ristorante meta di pellegrinaggio gastronomico dei vip di tutto il mondo, condotto da qualche tempo da Sergio Lorenzi, propone il seguente menu di Capodanno:

Spumante classico con stuzzichini e tartellette della casa; insalatina di salmone affumicato con rucola; involtino di rombo in foglie di lattuga; ravioli di radicchio trevisano; cannelloncini di mascarpone tartufati; filetto di manzo Angus con salsa al barolo e melograno, semifreddo al caffè, piccola pasticceria; caffè;

(Vini: Vermentino ligure, Barolo, moscato naturale d'Asti)
Prezzo: 250 mila (col ballo).

Taverna Kostas: cenone creativo e vini d'autore

Ecco il menu di Capodanno di Mario Ferrò della **Taverna Kostas** di Pisa, uno dei locali più intriganti d'Italia premiato dalle più importanti guide gastronomiche italiane.

Insalatina di astice e gamberi; Terrina di coniglio con lenticchie; Lasagnetta di pesce; Risotto ai finferli; Filetto di manzo; in crema di aragosta; Composta di dolci (Vini: Muller Thurgau 1990, Zeni; Chardonnay 1988, Ca' del Bosco; Vinattieri rosso da tavola 1983; Alteluci, Asti spumante; Vivaldi Champenoise extra-brut).
Prezzo L. 85.000

Per antipasto l'insalatina di astice

Ingredienti: 1 astice da 500 gr., 16 gamberoni, un mazzo di rughetta, 2 carote, 2 zucchini, 2 patate, 10 gherigli di noci, 50 gr. di pinoli, vinaigrette. Portare all'ebollizione un court-bouillon (acqua, 4-5 grani di pepe, una foglia d'alloro, una cipolla, un po' di vino bianco) dove far lessare (8-10 minuti) l'astice vivo e i gamberoni (5 minuti). Far raffreddare i crostacei e nello stesso court-bouillon lessare le verdure. Affettarle e disporle sul fondo di un piatto in cui adagiare la rughetta, le noci, l'astice e i gamberoni aperti. Condire con vinaigrette tiepida.

Pranzo al «Borgo» con ravioli al tartufo

Ristorante Al Borgo—Rovereto Tn

Menù di Natale:

ode di gamberi al vapore su crema di porri; Tortellini, con astice in consommé di crostacei; Scaloppa di salmone in salsa d'arancio; sorbetto di mela e carota con vodka; Animelle di vitello rosolate con insalata e vinaigrette all'erba cipollina; Raviolo con zucca gialla e tartufo bianco; Pernice brasata al calvados; Mousse di cioccolato bianco in sfoglie di lingue di gatto e caramello d'arancio.

Vini: Sauvignon '90 - Pojer e Sandri; Schiava del Trentino '90 - A. Simoncelli; Pinot Nero Ris. '88 - Franz Haas; Verduzzo di Cialla '87 - Ronchi di Cialla;
Lire 80.000

I prezzi
dei cenoni
nei locali
più blasonati
e il fascino
dei vini
d'autore



La ricetta dell'umile, antica minestra di farro

sciutto, 150 gr. di pomodoro, olio, sale e pepe

Preparazione: Lessare i fagioli, scolarli, tenere l'acqua di cottura e poi passarli al setaccio. Tritare aglio, cipolla, sedano, salvia, rosmarino, maggiorana, carota e soffriggere in olio col prosciutto. Salare e pepare. Unire i pomodori, le spezie e cuocere per 15 minuti. Passare il soffritto al setaccio, unire il passato di fagioli, un po' della loro acqua di cottura, mescolare e unire il farro. Cuocere per 35-40 minuti aggiungendo un po' di brodo di fagioli. Servire con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Gran farro

(Ricetta per 4 persone)

Ingredienti: 150 gr. di farro, 500 gr. di fagioli rossi freschi o 400 secchi, 1/2 cipolla, 1/2 costa di sedano, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, 4 foglie di salvia, 10 foglie di maggiorana, 1 rametto di rosmarino, 1 pizzico di noce moscata, cannella e chiodi di garofano, 100 gr. di dadolini di pro-

Sergio e il cappone ripieno

Sergio Lorenzi del «Pitosforo» di Portofino, per il pranzo di Natale suggerisce la ricetta del cappone ripieno (per 4-6 persone).

Farcire un cappone di 3 kg con un ripieno fatto da una dadolata di carote, sedano, patate, qualche pisellino e qualche fagiolino verde insaporite con foglie di maggiorana, prezzemolo, basilico. Chiudere in cima e in fondo il cappone e dopo averlo stretto con una garza metterlo a lessare in acqua bollente contenente qualche foglia d'alloro, una cipolla e pepe in grani. Sgrassare di tanto in tanto e dopo due ore di cottura servire il cappone col contorno di verdure insieme a un po' di brodo.

Sapori coi profumi del Tirreno

Il Gambero rosso

San Vincenzo-Livorno
Per il cenone di San Silvestro il patron Fulvio Pierangelini, autore geniale di capolavori gastronomici propone un menu che nelle linee essenziali (salvo variazioni dovute alla reperibilità della materia prima di qualità sul mercato) sarà il seguente: Terrina di ostriche al tartufo nero
Scampi con lenticchie
Cannelloni di astice
Agnello ai profumi di Maremma
Torta all'uva
Prezzo: circa 180.000 lire a persona compresi i vini.

Faraona e capesante di Sadler

Ecco il menu di Natale del ristorante Sadler di Milano:

Sfoigliatina di porri e caviale, Sfomatino di carciofi con dadini di pomodoro e timo, Bianco di faraona e capesante in guazza, Filetto di pescatrice in sughetto di vongole veraci allo zafferano, Pappardelle al misto di funghi, Cappone farcito al tartufo con lenticchie di Castelluccio, Budino di panettone all'arancia. (Vini: Ca' del Bosco Dos. O, Poggio alle Gaze magnum Barbaresco Gaja '86, Recioto di Soave dei Capitelli Anselmi)
Prezzo: L. 180.000

Il piatto povero sardo del ristorante Gallura

Il ristorante dell'hotel Gallura di Olbia (unico «Sole» sardo a brillare nella guida di Veronelli) per il pranzo di Natale suggerisce un piatto tradizionale povero sardo: la cavolata. Un piatto tipico da 'vigilia' che molti sardi, ormai, preparano anche per la ricorrenza del giorno Defunti.

Ingredienti: un cavolo nero, 4 cipolla bianca, 4 patate, 1 spicchio d'aglio, 1 porro e 1 sedano (facoltativo), 1,2 kg di carne di maiale, finocchio selvatico, olio, sale, pepe.

Procedimento. Tagliare grossolanamente le cipolle (porro e sedano) e, in 4 quarti, le patate. Far insaporire e far rosolare la carne. Ricoprire con acqua e aggiungere il cavolo (a cui sono state tagliate le parti più dure) tagliato in quattro. Aggiungere i finocchietti selvatici.

Quando le patate sono spappolate il piatto è pronto.

I vini delle feste, guida all'acquisto Berrei un bianco sardo e un rosso toscano

Il panorama enologico italiano ed estero, in questi ultimi anni è cresciuto notevolmente sia dal punto di vista qualitativo che dell'immagine. Non possiamo dire altrettanto per quanto riguarda la conoscenza dei vini da parte dei consumatori. Troppo spesso sono disorientati e confusi dalla miriade di proposte che appaiono negli spot pubblicitari e in molte riviste del settore.

A determinare la scelta, di questo o quel prodotto, concorrono diversi fattori: in primo luogo c'è la possibilità economica. Ma il consumatore può rimanere impressionato anche dalla confezione delle bottiglie, dal negozio, dalla simpatia verso il produttore, dal ricordo piacevole o meno di una regione o della zona di produzione. E chi più ne ha più ne metta.

Anche se l'attenzione verso l'enologia di qualità è cresciuta, il vino in generale resta un prodotto tra i meno valorizzati. Eppure il prodotto della vite fa parte della nostra storia, della nostra cultura e della nostra alimentazione, oltre ad essere stata attraverso i secoli la bevanda più diffusa ed apprezzata.

Oggi per fortuna sono sempre più numerosi i punti di vendita qualificati, enoteche, bottiglierie, wine-bar, dove il vino è seguito con attenzione e proposto con professionalità.

Vorremo anche noi aiutarvi nelle vostre scelte con qualche piccolo consiglio per evitare spiacevoli sorprese dopo l'acquisto.

DOVE. Oltre i punti di vendita qualificati che abbiamo appena indicato aggiungiamo anche i supermercati, dove alle bevande è spesso riservato un apposito spazio.

Non è consigliabile comprare del vino attingendo direttamente dallo scaffale. Meno che mai dalle vetrine. Le bottiglie sono esposte alla luce e sottoposte a forti sbalzi termici e ad altri traumi che modificano le caratteristiche del vino. Non fatevi ingannare da eventuali patine di polvere sulle bottiglie. L'accumulo di queste sostanze normalmente avviene dopo un lungo periodo di corretto invecchiamento nelle cantine di produzione e in poche enoteche e ristoranti qualificati.

IL PRODUTTORE. Conoscere la serietà del produttore semplifica le scelte. Molte aziende hanno secoli di tradizioni e una grande garanzia, ma in quest'ultimo decennio alcuni piccoli produttori, grazie alla passione per il loro lavoro, hanno acquisito fama e notorietà con i propri vini.

IL VINO. Dovendo scegliere un bianco, controllare bene l'annata riportata in etichetta o sul collarino posto nella parte superiore della stessa. Deve essere quella dell'ultima annata di produzione. Sono pochi, e particolari, i vini bianchi che possono permettersi un medio o lungo invecchiamento. An-

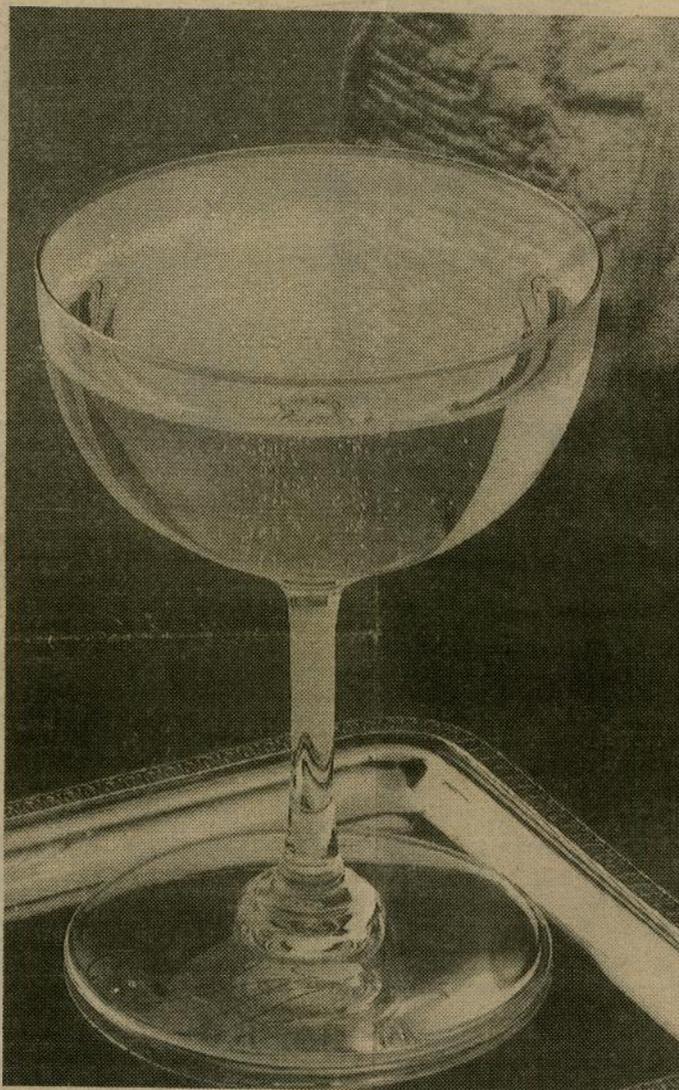
*Come, dove
e cosa comperare
scegliendo
le bottiglie giuste
a prezzi adeguati*

che i rosati sono da preferirsi giovani di annata. Tra i rossi c'è la possibilità di avere dei giovani briosi, dal profumo vinoso come i novelli. Per i grandi vini da lungo invecchiamento, oltre a conoscere il vino e l'azienda è bene conoscere anche l'annata, perché non tutte sono state eccellenti.

CONSERVAZIONE. Uno dei grandi problemi delle case moderne è quello di non poter disporre di un piccolo spazio-possibilmente termocondizionato- per la conservazione di prodotti delicati come il vino. Per chi ha la fortuna di disporre di una cantina, ricordiamo che è sconsigliabile tenere nello stesso locale oggetti e prodotti come benzina, vernici, aglio, cipolle nonché auto e moto, che possono conferire cattivi odori e gusti anomali al vino. L'ambiente deve essere buio, fresco e ventilato, lontano da fonti di calore e dai rumori. Le bottiglie per consumo immediato possono essere conservate anche verticalmente per brevi periodi. I bianchi e i rossi da lungo invecchiamento devono essere tenute coricate affinché il vino, venendo a contatto del tappo, lo renda più elastico e più aderente alla bottiglia, evitando così il rinsecchimento e conseguente passaggio di aria e perdita del liquido.

COSTO. Non sempre all'elevato costo corrisponde un prodotto eccellente, ma spesso al basso costo corrisponde un prodotto scadente e mediocre. I prezzi da noi segnalati riguardano vini di buon livello qualitativo con un buon rapporto di qualità/prezzo; alcuni eccellenti hanno un prezzo non accessibile a tutti, seppur giusto. Sono prezzi puramente indicativi e nei negozi specializzati ed enoteche potrebbero trovarsi maggiori dal 10 al 40%. Ovviamente in ristorante il ricarico può superare anche il 300%.

Con l'arrivo delle festività



*Dai Tocai
ai Vermentini,
dai Barbareschi
ai Chianti,
ai rosati del Sud*

Greco di Tufo (18.000) di Mastrobardino.

Anche dalle isole maggiori, in passato note per produzioni di vini duri e pesanti, si producono eccellenti bianchi dal gusto moderno; il Damaskino 1990 (6.000) Tenute Donna Fugata, Regaleali Bianco 1990 (7.000) Tenute Regaleali; il Nuragus di Cagliari -S'Elegas 1990 (4.000) con ottimo rapporto qualità-prezzo Az. Argiolas; Terre Bianche 1990 (8.000) Tenute Sella & Mosca e il Vementino di Usini-Vigna Tuvaos 1990 (10.000) Az. Cherchi (Usini-Ss) il miglior bianco in assoluto dell'ultima annata.

I vini rosati non hanno mai avuto grande considerazione tra i consumatori; eppure per la loro tipologia si prestano ad essere abbinati a molti piatti della cucina italiana. Dai vari affettati degli antipasti, prosciutto, salsiccia e speck ai primi piatti di minestre asciutte o in brodo con salse saporose; zuppe di verdure e di legumi, zuppe di pesce, formaggi a pasta molle, pesci grossi alla griglia, carni bianche dai condimenti leggeri. Un po' in tutte le regioni si producono rosati, ma solo in alcune sono veramente di ottimo livello. Dalle zone viticole del nord il Lagrein 1989 (8.500) Az. Mayr, il Bardolino Chiaretto 1990 (5.000) Az. Le Tende.

Armonici e piacevoli per la vinosità il Carmignano Vin Ruspo 1990 (6.000) della Fattoria di Capezzana. Di antiche tradizioni anche i rosati Pugliesi dove segnaliamo il delicato Mjere-Alezio rosato 1990 (6.000) di Michele Calò.

La grande tradizione dei vini rossi italiani è ormai conosciuta in tutto il mondo. Dalla Valle d'Aosta alla Sardegna si producono rossi leggeri, di medio corpo e di grande invecchiamento che possono confrontarsi con i più blasonati francesi. I rossi più giovani e da medio invecchiamento si

natalizie, il vino è tra i prodotti preferiti, per fare un bel regalo o per arricchire la tavola facendo bella figura con gli ospiti.

Cosa possiamo mettere nel nostro «cesto» natalizio?

Ecco alcune proposte selezionate, per tipologia, nelle varie regioni. Tra i bianchi, ottimo come aperitivo e abbinati ad antipasti di mare, minestre in brodo e asciutte in salse delicate, pesci lessi o alla griglia se di carni delicate, le frittelle di pesce e le torte di verdura, consigliano i fruttati dell'Alto Adige e del Trentino come il Gewurztraminer 1990 (6.000 lire) della Cantina di Burggräfer, Pinot bianco Haberlehof 1990 (12.000) di Lageder, Muller Thurgau 1990 (9.000) di Pojer & Sandri, Nosiola le Fratte 1990 (7.000) di Pravis. Tra quelli friulani, terra di grandi tradizioni e di bianchi importanti, anche un nuovo e inte-

ressante Sgiovane 1990 (12.000) dell'az. Ronchi di Manzano; i superbi, per eleganza e struttura, Tocai 1990 (14.000) di Schioppetto, Collio Sauvignon 1989 (26.000) di Gravner, lo Chardonnay 1989 (18.000) del Ronco del Gneviz, e Vigna Carnise 1990 (7.000) dell'azienda Livon.

Dalla Liguria due vini di buona struttura come il Pigato 1990 (12.000) Cascina Feipu, e il Vermentino Colli di Luni 1990 (8.000) Az. Lambruschi. Ottimi anche il Riesling Camarà 1990 (7.000) della Tenuta Mazzolino nell'Oltrepò Pavese e dal Veneto il Soave Classico 1990 (8.000) di Pieropan, il Tocai Classico 1990 (5.500) Tenuta Teraorea e il bianco Di Custozza 1990 (7.000) Az. Calvachina. Buona proposta di bianchi nel centro-sud d'Italia come il Trebbiano D'Abruzzo 1990 (12.000) Bruno Nicodemi, il

abbinano a carni bianche, in salse o alla brace, minestre asciutte o in brodo dai condimenti forti e saporosi, e formaggi di media stagionatura. Quelli invecchiati, con arrosti di carni rosse, pollame nobile, selvaggina a pelo e a piuma e formaggi stagionati. Dalle alte vigne della Valle d'Aosta il Torrette 1990 dell'Az. Grosjean. Dal vecchio Piemonte i simpatici Freisa D'Asti 1990 (6.000) dell'Az. Gilli e dal Grignolino del Monferrato 1990 (8.000) Az. Il Mongetto, il Dolcetto D'Alba-Bussia 1990 (9.000) dei f.lli Barale, la Barbera d'Asti 1990 (9.000) dell'Az. Clerico, il Nebbiolo 1989 (9.000) dell'Az. Parusso e la Barbera d'Asti 1989 (7.000) della Cascina Castlèt. Chiudiamo la breve carrellata piemontese con i grandissimi Bricco dell'uccellone 1988 (35.000) dell'Az. Braida, Barolo Rocche Ratti e il Barbaresco Sori Tildin 1988 (90.000) di Gaja. Anche nelle zone alte dell'arco alpino si producono eccellenti rossi come il Tiare Blu 1988 (16.000) dell'Az. Livon, il Lago di Caldaro-Rasteubach 1990 (8.000) della C.s. Prima e Nuova. Dalle colline venete il Valpolicella Classico (9.000) dell'Az. Le Ragose il Raboso 1990 (7.000) dell'Az. Mucelli il Wildbacher 1990 (5.000). Collato e l'Amarone 1985 (25.000). Allegrini (Fumane-VR). Buona gamma anche in Lombardia con il Sassella-Valtellina Superiore 1988 (8.000) dell'Az. Negri la Bonarda 1990 (8.000) dell'Az. Monsupello il Pinot nero 1989 (9.000) di Castello di Luzzano e un grandissimo Maurizio Zanella 1988 (60.000) di Cà del Bosco. Particolarmente vinosi i tipici liguri Ormeasco Superiore - Le Braje 1989 (14.000) dei F.lli Lupi (Piave di Tecco-IM) e il Rossese 1990 (8.000) dell'Az. Anfosi. Dal brioso lambrusco di Sorbara 1990 (5.000) dell'Az. Cavicchioli ai superbi romagnolo Ronco delle Ginestre 1986 (35.000) dell'Az. Castelluccio.

Grandi rossi anche in Toscana. Segnaliamo il Chianti Classico 1988 (8.000) dell'Az. S. Felice e la selezione Chianti Classico S. Lorenzo 1988 (23.000) Fattoria di Ama. Ottimi anche il Rosso di Montalcino 1989 (9.000) della Tenuta Friggioli e il Montecarlo rosso 1990 (6.000) di Fusco Carmignani. Tra i grandi il Brunello di Montalcino 1985 (23.000) delle Tenute Argiano e il Sassicaia 1988 (55.000) delle Tenute S. Guido.

Alcuni grandi rossi anche dal sud e dalle isole. Il Per'e Palummo - Montecorvo 1989 (12.000) dell'Az. Ambra l'Aglianico del Vulture 1988 (9.000) dell'Az. Paternoster (Barile-Pz), il Cerasuolo di Vittoria 1989 (4.500) dell'Az. Avide, il Mandrolisai 1989 (4.000) della Cantina Sociale di Sorgono (Nu) e il Tanca Farrà 1986 (8.000) della Sella e Mosca (Alghero-SS).

G.A.