

dal 1901

informazione N°

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugieue

Ecostampa  
Media Monitor s.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)

5

C/C postale 18150201  
Telefax 76110346 - 7611051  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano  
C.C.I.A.A. 1351027  
Reg. Trib. Milano N. 310079

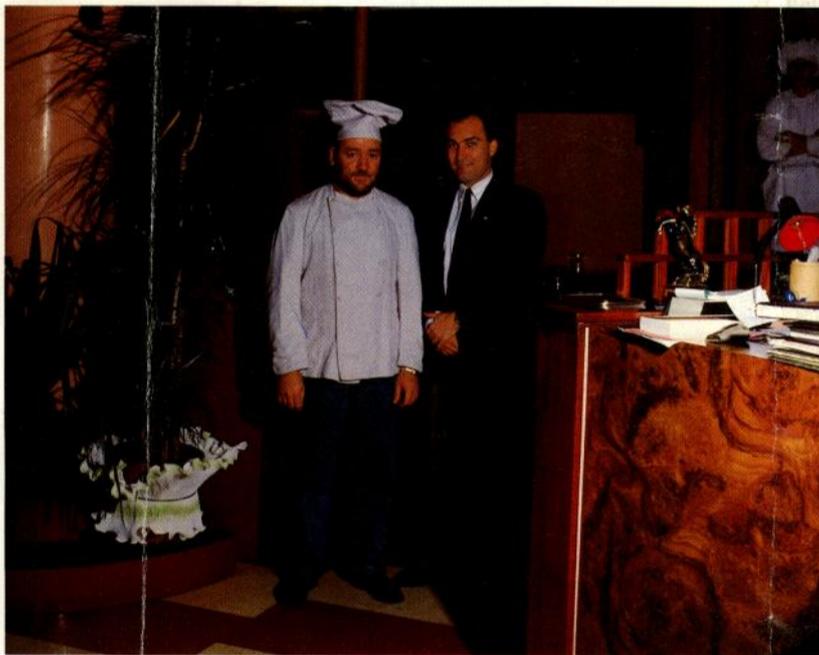
07 0631 03T 3201F 7S 82FR0S22  
GRAND GOURMET  
VIA D. TRENTACOSTE 7  
20134 MILANO MI  
quadrimestrale  
Data: N.35 ESTATE 1991

Nel Molise un ristorante che si distingue

## Vini scelti per abbinamenti validi

Ristorante Squaloblù  
Via De Gasperi, 49  
Termoli (Campobasso)  
Tel. (0875) 83203

*Un'enoteca dove le bottiglie sono collocate secondo un ordine che ripete quello della nutrita carta dei vini, continuamente aggiornata ed arricchita con amore e competenza.*



Sono qui, a Termoli, nel grazioso locale tinteggiato di rosa che un celebre chef, Colombo Vincenzi Bobo, gestisce in comune con Mario D'Aurizio, impareggiabile maître-sommelier. "Squaloblù" è un ristorante che si distingue per l'arredamento elegante, improntato a buon gusto e sobrietà; per il servizio, sia di cucina che di sala, particolarmente curato; per la varietà e ricercatezza dei piatti, tutti tassativamente di mare; per la possibilità, garantita sempre, di combinare matrimoni d'amore tra cibi e vini.

Un po' di storia non guasta. A sette anni Bobo, che ora ne ha quaranta, lasciò la natia Rimini per Termoli, dove il padre Walter aveva aperto un ristorante che rapidamente si affermò. In quell'ambiente, col passare degli anni, il ragazzo progredì verso il possesso di una maturità professionale che, ad un certo punto, gli permise di mettersi in proprio. Ed allora, collegandosi con l'amico Mario che studiava filosofia all'università di Chieti, rilevò e rilanciò, sempre a Termoli, il vecchio "Drago". Era il 1979.

Qualche anno dopo il locale non fu più in grado di soddisfare il bisogno di crescita dei due giovani imprenditori. I quali, per questo motivo, fondarono nell'82 un ristorante nuovo, di maggiore capienza, felicemente ubicato nel quartiere residenziale più moderno della città.

E, soprattutto per polarizzare l'attenzione sulle specialità gastronomiche del locale, lo battezzarono col nome tutto marinario di "Squaloblù". Crebbe la clientela, sempre più scelta e raffinata; aumentò il successo, determinato da fattori sempre più qualificanti; piovvero premi e riconoscimenti di merito.



Due menu-degustazione aprono la lista delle pietanze: ad essi potete tranquillamente affidarvi perché includono piatti squisiti che sono, nel medesimo tempo, leggeri e sostanziosi. Ma se volete riservarvi la facoltà di decidere, sappiate che le possibilità di scelta sono molte senza mai correre il rischio di sbagliare.

La materia prima, cioè il pesce, è sempre "solo ed esclusivamente fresco", una garanzia di qualità che consente a Bobo di cucinare da par suo, vale a dire con maestria e genialità. Non sorvolate, tuttavia, su qualche suggerimento che mi

permetto di darvi. Per esempio, tra gli antipasti, gli *Antipasti di mare allo Squaloblù* e gli *Scampi al vapore con olio di frantoio*; tra i primi, le *Crêpes farcite al pesce*, i *Tagliolini alla marinara*, le *Taccozze al sugo delle cicale*; tra i secondi, il *Brodetto*, le *Sogliole al parmigiano*, la *Bourguignonne del pescatore*.

Entriamo, ora, nel regno di Mario D'Aurizio. Oltre ad una cantina-deposito, lo "Squaloblù" dispone di una sala, bene arredata, che funziona da enoteca: qui si conversa su temi enologici e si assaggiano vini di qualità, per

conoscerne le caratteristiche, rilevarne i pregi, gustarne la bontà. Lungo le pareti, in spaziosi scaffali di legno, sono collocate le bottiglie secondo un ordine che ripete, pressappoco, quello della nutrita carta dei vini continuamente aggiornata ed arricchita con grande amore e molta competenza. Fa effetto vedere in bella evidenza e catalogata con criterio tanta ricchezza enologica che, partendo dai vini spumanti francesi e italiani (tra gli Champagne spiccano un Gosset '82, un raro Clos du Mesnil Krug, un Clos de Goisses Philipponnat '83; tra gli spumanti metodo champenois, un Cà del Bosco Erbusco '84 ed un Riserva Giulio Ferrari '82), passa per i vini bianchi, rosati, rossi e da dessert. I bianchi sono distribuiti per regioni, con un particolare riguardo a Friuli-Venezia Giulia, Veneto e Trentino-Alto Adige, mentre i rossi rientrano in un triplice raggruppamento: Nord, Centro e Sud con prevalenza del Nord Italia; i rosati, non molti, sono elencati per regioni; i vini da dessert, italiani e stranieri, sono messi insieme e, tra loro, spiccano un Forteto della Luja Scaglione '87, un Picolit di Cialla '87, un Port Smith Woodhouse '77. Infine i distillati, ad alta e media gradazione alcolica, ed i liquori di rosolio che oggi sono in voga. Una rispettabile carta, senza dubbio, che permette numerosi abbinamenti validi tra un'ottima pietanza ed un vino di pregio. Tuttavia Mario concorda sulla opportunità di arricchirla ulteriormente specie con vini stranieri che, peraltro, sono in parte presenti negli scaffali dell'enoteca.

Volentieri si discorre con Mario, 33 anni, il quale risente dei suoi studi e ragiona con mente... filosofica. Naturalmente non si tratta, nel nostro caso, di metafisica o gnoseologia, di epistemologia o morale, ma soltanto di "filosofia del gusto", dottrina che sottopone a riflessione critica l'arte del mangiare bene, al quale provvede Bobo, e del bere bene, di cui si occupa Mario. Bobo e Mario: davvero una buona accoppiata, anzi un'accoppiata vincente.

Pasquale Palma

Nel cuore di Trastevere

## Grandi rossi per un piatto di pesce

*Se cercate l'emozione di un abbinamento inedito e suggestivo, lasciatevi guidare da Alberto Ciarla, attuale presidente dell'Ais, in una raffinatissima avventura enogastronomica.*

Accolto da un'armoniosa e soffusa melodia al piano, in magico abbinamento con i profumi di una flûte di Prosecco, l'avventore che entra per la prima volta nel ristorante di Ciarla si accorge subito, ancor prima di sedersi a tavola, del perché lo storico ristorante nel cuore di Trastevere sia considerato a livello internazionale il tempio della cucina del pesce.

I curiosi giochi geometrici disegnati dai pesci fossili nei raffinati marmi neri del locale, sono solo un indizio; i menu (Grande cucina, Cucina Tirrenica e Cucina al crudo - una proposta, questa, da "primato" nazionale - intersecati da alcuni menu degustazione di cui due, nuovissimi, il "Menu Marinaro" e il "Menu di mezzanotte") raccontati da piatti originali di Ciarla che non possono confrontarsi con nessun altro menu al mondo (se non con tentativi di copia) sono solo le colonne; ma è la carta dei vini il frontone che, come nel Partenone, presenta all'avventore la storia, con un pizzico di epica ormai, del "tempio" gastronomico di Ciarla. Quando nel mondo della ristorazione si parla della carta dei vini come manifesto del locale (a parte il fatto, sottolinea Ciarla, che tutti i ristoranti dovrebbero per legge averla esposta fuori insieme al menu), quando si percepisce come clienti il piacere di poter viaggiare tra i migliori vigneti del mondo, magari guidati da un bravo sommelier, alla ricerca della "nostra" bottiglia per "quella" serata, allora il pensiero corre ai drappi rossi del locale di Ciarla che ci aprono ad avventure enologiche raffinatissime.

Per chi non lo conosce (ma chi non lo conosce?) Alberto Ciarla è un personaggio di quelli che nella loro vita hanno fatto di tutto. Approdato a Trastevere nel '73



dopo una storia familiare fatta di vino ed osterie e una vicenda personale insolitamente eclettica (pescatore sub e giocatore di rugby, progettista e costruttore amatoriale di imbarcazioni, scultore, pilota d'aereo e persino... doppiatore di Paperino) Ciarla lega il suo nome ad un'invenzione gastronomica che ha trasformato l'osteria di Trastevere in un vero ristorante internazionale (anche se Ciarla continua a definirsi "oste"). Tra le tante vicende della sua vita l'ultima lo ha portato alla presidenza dell'Associazione Italiana Sommeliers, un incarico che, sebbene lo occupi molto, rimane però fuori dal locale. Non è Ciarla presidente, ma Alberto l'Oste a presentare una cantina che ospita 700 etichette circa, per il 40 per cento straniere tra bianchi e rossi francesi, spagnoli, californiani e sudafricani (solo gli Champagne sono oltre

120). In Carta ne presenta 450 (le altre sono vini nuovi o con poca disponibilità di bottiglie) organizzate in una successione merceologica, accompagnata da un'analoga divisione della scaffalatura in cantina per aiutare il sommelier nella ricerca della bottiglia, che va dagli spumanti (a fermentazione naturale, metodo classico, rosé, e Champagne, gran Champagne, Champagne rosé) ai bianchi, francesi e italiani, rosati e rossi divisi sia per nazioni che, gli italiani, per regioni per finire con i vini da dessert. Non manca la gradualità di prezzo (le bottiglie vanno alle 14 mila lire a 4 milioni) e, soprattutto, ci sono molti rossi anche grandissimi. "I grandi rossi piacciono ad una fascia di clientela europea, soprattutto tedesca, e americana - dice Ciarla - che li vuole abbinati a piatti di pesce. Anche gli italiani, comunque, stanno riscoprendo i rossi sul pesce

perché se servito un po' freddo, il rosso si presenta con profumi e sentore alcolico leggermente smorzati che aiutano l'abbinamento con il pesce". Ed è così che Ciarla ad una clientela scelta può offrire anche bottiglie da capogiro: Brunelli Biondi-Santi del centenario, Romanée-Conti da leggenda, storiche bottiglie di grandi rossi italiani (Tignanello, Sassicaia, Solaia). Ed è infatti un rosso ad entrare nel "grand mariage" di Alberto Ciarla, l'abbinamento che abbiamo strappato dai segreti del suo cuore: il Chianti Classico di Raffaello Rossetti della zona di Gaiole, bevuto sopra un piatto storico di Ciarla, la zuppa di pasta e fagioli ai frutti di mare. Un abbinamento molto suggestivo tra i sapori di mare e i profumi della colline toscane. Un sogno, da seduzione.

Giulio Somma

Alberto Ciarla  
piazza San Cosimato, 40  
Roma  
Tel. (06) 5818668

dal 1901

informazione N° 83

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Fruguele

Ecostampa  
Media Monitor s.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)

5

C/C postale 18150201  
Telefax 76110346 - 76111051  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano  
C.C.I.A.A. 1351027  
Reg. Trib. Milano N. 310079

07 0631 03T 3201F 7S 82FR0S22  
GRAND GOURMET  
VIA D.TRENTACOSTE 7  
20134 MILANO MI  
quadrimestrale  
Data: N.35 ESTATE 1991

Popolar-chic

## “Osteria” con vini d’alta classe

Crocetta  
via Marco Polo, 21  
Torino  
Tel. (011) 597789

*Basta fare qualche nome: Vintage Tunina, Gavi La Scolca, Tignanello, Cervaro...*

È un ristorante che strizza un occhio alla trattoria ben sapendo di essere in una delle zone più scicchettose di Torino, la Crocetta. Un po' come dire via della Spiga e Montenapoleone a Milano o i Parioli a Roma. Donato Mecca sa tutto questo e così gioca, sapientemente, a proporre piatti gustosi da osteria con una tecnica tanto raffinata da ristorante di esperienza. E il Crocetta, almeno a Torino, entra in concorrenza per notorietà con il quartiere che gli dà il nome.

I suoi tavoli (diciotto, per la precisione) sono sempre affollati all'ora del pranzo e della cena in una simpatica confusione come in un locale milanese ma che qui, siamo nel capoluogo subalpino, resta comunque ordinata. Controsenso a livello di parole, ma realtà considerando l'ambiente. Carne e pesce si alternano sulle mense con sempre più preferenze verso il prodotto ittico com'è, del resto, un trend per l'intera Italia del Nord. Le seppie primavera sono un piatto ghiotto, fra i più richiesti a mezzogiorno mentre di sera va tanto il dentice all'acqua pazza che è poi una salsina di pomodoro con acqua. Mecca, proprietario e chef, ha origini lucane e l'acqua pazza, concepita dalla cucina napoletana, ha molti proseliti in tutto il Sud. Fra le proposte di carne, trionfa l'anatra all'arancia e ogni tanto c'è il maialino alla sarda, patente omaggio del cuoco alla moglie Giovanna che è di Arbatax. Sei grandi pannelli, tre per parete, fanno da scenografici pendant al resto dell'arredo che è invece austero. Le sedie Thonet, infine, caratterizzano l'ambiente dandogli quel tocco in più che lo rende ristorante “d'assalto” ma sempre di Crocetta. L'attuale gestione risale a dieci anni fa e dopo due lustri, oltre ai piatti, s'è affinata anche la cantina. Mecca propone sagge etichette che vanno dai vini italiani a quelli francesi e fra i primi dominano piemontesi, friulani, toscani e umbri. Qualche nome? Il



Vintage Tunina dell'89 di Jermann, nobile friulano bianco prodotto dai vigneti di Villanova di Farra. E poi un altro friulano di tutto riguardo, il Tocai Sauvignon di Schiopetto, ottimo da abbinare con i crostacei. Per restare nel Friuli dei grandi bianchi, il Crocetta ha nella sua carta anche il profumato Sauvignon del Collio '89 di Puiatti nonché il Puiatti di Puiatti che è un gradevole assemblaggio di uve bianche. Degna rappresentanza anche per il Piemonte con il nome Giacosa che firma un melodioso Arneis annata '90 e con il Gavi La Scolca che è ormai una tradizionale etichetta ma che resta pur sempre un bel bere. Il rosso Tignanello e il Cervaro di Antinori, bianco secco leggermente rotondo, sono altre testimonianze di una cantina accurata, estesa e attenta alle mode. Tra i grandi spumanti troviamo in lista il Montelera, il Cà del Bosco, il Ferrari, il La Versa. Siamo o no in un locale “in” della sofisticata Crocetta?

Edoardo Ballone