SPECIALE/Apre EuroDisney:
la prima guida completa

L'Espresso

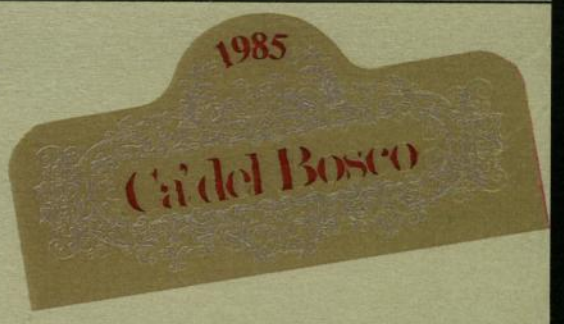
SETTIMANALE DI POLITICA - N. 15 - ANNO XXXVIII - 12 APRILE 1992 - LIRE 3.000

I PIACERI

LA BOTTIGLIA

di Luigi Veronelli

BRINDISI ALLO CHEF



■ **Sul mio asserto - essere i nostri vini rossi, asciutti, i migliori del mondo - un lettore mi telefona: e i ristoranti, i ristoranti italiani, in che posizione di una classifica ideale, si pongono?**

Ahimé, ahiloro - detto tra di noi... nessuno sappia... qui lo dico qui lo nego - sono tutt'altro che i primi. Mi consola pensare che il migliore - in assoluto, dell'orbe terracqueo intero - è Le Cirque di New York, condotto, contro il nome, da un italiano, Sirio Maccioni, che, nato a Montecatini, più italiano non si può.

Ecco, se i nostri patrons ne prendessero esempio e ponessero in equilibrio, come lui fa, la singolare, individua, genialità con la professionalità, il rigore, la continuità, la misurata modestia, la consapevolezza e la volontà di servizio - me ne rendo conto! non è facile - allora sì, molti nostri ristoranti si piazzerebbero nelle posizioni di testa. Va da sé penso, in primis e soprattutto, ai miei soli: Ambasciata di Quistello (MN), Cesare Giaccone di Albaretto Torre (CN), Al Covo di Venezia, Da Guido di Costigliole d'Asti, Da Vittorio di Bergamo, Dal pescatore di Canneto sull'Oglio (MN), Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi (NA), Gallura di Olbia (SS), Gambero Rosso di San Vincenzo (LI), Genziana di Val d'Ultimo (BZ), La Mora di Lucca, Miramonti l'Altro di Concesio (BS), Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano (MI), Pinchiorri di Firenze, Scaletta di Milano, Sole di Maleo (MI), Sorriso di Soriso (NO).

Bevo alla realizzazione del sogno con la bottiglia concettosa di Cà del Bosco 1985: colore oro sicuro e consistente, spuma fitta e continua, corona lunga e perlage minuto e persistente; bouquet complessso che marca, netta, l'origine; sapore secco senza cedimenti e senza asperità, completo e suadente; ha nerbo di saldo nocciolo e stoffa che, pur setosa, ha grande soavità: pieno carattere e razza.

LA TAVOLA

di Federico U. D'Amato

IL MAESTRO CHE VA A SCUOLA

IN MEGLIO

21
17,5/20
(17/20)
SADLER OSTERIA DI PORTA CICCA
MILANO - ripa di Porta Ticinese, 51
Tel. 02/58.104.451.
Chiuso a mezzogiorno e domenica

■ Allievo o maestro? Claudio Sadler tiene corsi di alta cucina, sorprende con la sua sapienza di piatti antichi, ricette riviste, tradizioni alimentari di mezzo

Prezzi ottimi per l'offerta: sulle 70mila lire la degustazione, poco di più alla carta. L'ambiente non è in linea con il livello della

pesce spada, baccalà mantecato, "orzet" (zuppa d'orzo), tagliolini rossi (con zucchine e sogliole), spaghetti neri (con von-

Bevo alla realizzazione del sogno con la bottiglia concettosa di Cà del Bosco 1985: colore oro sicuro e consistente, spuma fitta e continua, corona lunga e perlage minuto e persistente; bouquet complessso che marca, netta, l'origine; sapore secco senza cedimenti e senza asperità, completo e suadente; ha nerbo di saldo nocciolo e stoffa che, pur setosa, ha grande soavità: pieno carattere e razza.

crosta in armonia e la purea di patate al tartufo che ne completa e prolunga il gusto.

Tanti e di classe i dolci, come crostata al rabarbaro o fondente al cioccolato. La carta dei vini rivela intelligente ricerca.

ristorante defunto" parafrasando Maurice Ravel. Ma dispiace! E ci si chiede: Fu vera gloria, quella di via Veneto, o soltanto l'invenzione di quel mago dell'imaginifico che è Federico Fellini? Ed è giusto che i con-