



**MAURIZIO ZANELLA**

**Az. Agr. Cà del Bosco**  
Via Case Sparse 11  
25030 Erbusco (Bs)  
tel. 030/7267196

prezzo: £. oltre 40.000  
Il campione del 1988 risulta di grande complessità in profumi e gusto. E' stato fortissimamente voluto dal proprietario di Cà del Bosco che l'ha creato in Franciacorta con un uvaggio quasi paritario di uve cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot. Un vino così, che si deve ascoltare innanzitutto, giustifica anche l'elevato prezzo



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**

**Az. Vin. Valentini**  
Via del Baio 2  
65014 Loreto Aprutino (Pg)  
tel. 085/826138  
prezzo: £. 15.000/20.000



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Fonte Cupa"**

**Az. Agr. Camillo Montori**  
Piane Tronto 23  
64010 Controguerra (Te)  
tel. 0861/89043  
prezzo £. 10.000/15.000



**NEBBIOLO D'ALBA**

**Az. agr. Renato Ratti**  
Antiche Cantine Abbazia dell'Annunziata fraz. Annunziata 7  
12064 La Morra (Cn)  
tel. 0173/50185  
prezzo: £. 10.000/15.000



**ORMEASCO DI PORNASSIO**

**Tommaso e Angelo Lupi**  
Via Mazzini 9  
18026 Pieve di Teco (Im)  
tel. 0183/36161  
prezzo: £. 10.000/15.000



**ORNELLAIA**

**Tenuta dell'Ornellaia**  
via Bolgherese  
57020 Bolgheri (Li)  
tel. 0565/762140



prezzo: £. oltre 40.000

"Vino da tavola di qualità molto conosciuto all'estero. Nasce in Toscana da un uvaggio di tipo "internazionale"; cabernet sauvignon (62%), carbernet franc (8%), merlot (30%)"

**PALARI**

**Az. agr. Salvatore Geraci**  
Via Maddalena 13 is. 149  
98020 S.Stefano di Briga (Me)  
tel. 090/694281

prezzo. £. oltre le 40.000

"La preziosa consulenza di enotecnico come Donato Lanati e la caparbia volontà di Salvatore Geraci, hanno fatto nascere le 500 bottiglie di un vino, frutto della raccolta dei migliori acini di nerello mascalese, nerello cappuccio e nocera. La resa ad ettaro dell' uva, appena 22 quintali e l'affinamento in carati, lo ha reso austero e di stoffa lunga e persistente."



**PASSUM**

**Cascina Castlet**  
Strada Castelletto 6  
14055 Costigliole d' Asti (At)  
tel. 0141/966651

prezzo: £. 20.000/25.000

"E' il frutto dell'appassimento delle uve barbera d'Asti. Il vino ha una struttura qualitativa molto ricca che lo rende assai longevo e adatto ad abbinamenti di carne importante."



**PERCARLO**

**Fattoria San Giusto a Rentenanno**  
Loc. San Giusto a Rentenanno  
53010 Monti in Chianti (Si)  
tel. 0577/747121

prezzo: £. 20.000/25.000

"Rappresenta uno dei tanti vertuci qualitativi di un vino nato interamente dal vitigno sangiovese"

IL MENU DELLO CHEF

# DAL PESCATORE

A CUEA DI DANIELA MALAVASI - FOTO DI FRANCO PIZZOCHERO



**C**uriosa, la vita. Due ragazzi studiano Scienze politiche negli anni Settanta della contestazione dura, scoprono di amarsi, si sposano e, siccome lui si trova da un giorno all'altro in mano il ristorante di famiglia, passano da un'utopica riforma futura di Montecitorio a una pratica (e felice) riforma della cucina della Bassa Padana. Perché questa è stata la vita dal 1974 in poi di Antonio e Nadia Santini, lei vicentina purosangue, lui erede dell'oste-

ria da pesci fritti e vino corrente che era del nonno prima e di suo padre poi. Oggi, in località Runate di Caneto sull'Oglio, sulla strada tra Brescia, Cremona e Mantova, il ristorante Dal Pescatore (tel. 0376/70304, fax 723001, chiuso il lunedì e il martedì, prezzo medio 90.000 lire vini esclusi) è un punto fermo nella grande ristorazione italiana. Nadia in cucina ha le mani fa tate e Antonio cura la sala e la cantina con maniacale bravura. Un vero successo.

Antonio e Nadia Santini hanno trasformato la vecchia trattoria anni Venti del nonno in uno dei più apprezzati locali italiani. La loro avventura cominciò nel 1974, quando decisero di lasciare gli studi, di sposarsi e di diventare grandi con un ristorante. Ci sono proprio riusciti.

## I PIATTI

Crostini di Parmigiano  
Cosette di rana gratinate  
Riso con verze e salsa  
Lepre in civet  
Salame di cioccolato  
e mousse di croccante

## IO.E I VINI

Spumante millesimato 1985  
**Ca' Del Bosco**  
Blanc Des Fosis 1990  
Schiopetto  
Soave Capitel Croce 1988  
Arse mi  
Barbaresco Sorì Tildin 1982  
Angelo Gaja



Nadia e Antonio Santini hanno preparato per i lettori di A tavola un raffinato menu di chiara ispirazione lombarda. Le coscette di rana gratinate, il riso con la verza e le salsicce, il golosissimo salame di cioccolato, dicono a chiare lettere che la cucina stavolta è quella del territorio, sia pure rivisitata con intelligenza. Per i vini, Antonio Santini ha voluto scegliere un poker d'assi, tutto di produzione italiana.





### **CROSTINI DI PARMIGIANO**

Tempo di preparazione 5'

Tempo di cottura 3'

Ingredienti per 6 persone

10 gr di burro

100 gr di Parmigiano reggiano grattugiato

Stendete un velo sottilissimo di burro in una padella antiaderente e mettetela sul fuoco. Quando il fondo della padella sarà ben caldo distribuiteci il formaggio a mucchietti ben distanziati tra loro. Lasciate cuocere per 1' finché il formaggio si sarà sciolto, formando delle piccole rondelle. Con la punta arrotondata di un coltello, prendete le rondelle dalla padella e appoggiatele su un bastoncino di legno affinché si asciugano e assumano la forma di una piccola tegola. Servite i crostini tiepidi, come stuzzichino.

Per questo stuzzichino lo chef consiglia l'abbinamento con uno spumante come il millesimato Ca' Del Bosco '85.

### **COSCETTE DI RANA GRATINATE**

Tempo di preparazione 30'

Tempo di cottura 10'

Ingredienti per 6 persone

36 coscette di rana

30 gr di farina

75 gr di prezzemolo

150 gr di burro

150 gr di pane grattugiato

3 uova intere

1 spicchio d'aglio

sale, pepe

Pulite le coscette di rana, tagliate l'ossicino centrale e mantenete quello principale, al fine di agevolare la possibilità di presa. Sbattete le uova con 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe. Infarinare bene le coscette, passatele nell'uovo e poi nel pane. Sistematele in una pirofila leggermente imburrata e passatele in forno a 160°C per pochi minuti. Nel frattempo mettete sul fuoco una padella con il burro, lo spicchio d'aglio intero, il rimanente pane e prezzemolo tritato. Salate, pepate e toglie-

dal fuoco quando il burro inizierà a soffriggere. Versate la salsa sulle coscette e passatele sotto il grill per 1'. Servite con insalatina fresca in estate e con purea di patate in inverno.

Per questo piatto delicato, Santini suggerisce l'abbinamento con il Blanc Des Rosis 1990 Schioppetto.



### **RISO CON VERZE E SALSICCIA**

Tempo di preparazione 20'

Tempo di cottura 60'

Ingredienti per 6 persone

1/2 verza piccola

2 lt di brodo di carne

200 gr di salsiccia

200 gr di riso

50 gr di sedano, carota e cipolla tritati, 20 gr di burro

Mondate la verza, lavatela e tagliatela a listerelle e poi a quadrucci. In una pentola capiente fate soffriggere nel burro sedano, carota e cipolla. Unite poi la salsiccia sbriciolata e, dopo qualche istante, unite la verza. Mescolate, coprite con il brodo bollente e lasciate cuocere per almeno 30'. Unite il riso e portatelo a cottura.

Come sottolinea Nadia Santini, la tradizione impone che questo riso, che dev'essere molto morbido, venga servito senza formaggio. È un piatto povero, un tempo era un piatto unico. Quanto al vino, consiglia il Soave Capitel Croce 1988 di Anselmi.



## LEPRE IN CIVET

Tempo di preparazione 40'

Tempo di cottura 120'

Ingredienti per 6 persone

1 giovane lepre *frolata* il cui peso oscilla sui 2,5 kg

le interiora (fegato cuore, polmoni)

2 bottiglie di vino rosso

1/2 bicchiere di vino bianco

4 dl di brodo di carne

4 cipolle

200 gr di burro

50 gr di prosciutto crudo

3 foglie d'alloro

5 bacche di ginepro

30 gr di prezzemolo

1 rametto di rosmarino

1 spicchio d'aglio 1/2 limone cannella, noce moscata, chiodi di garofano, sale, pepe

Pulite bene la lepre ed eliminate l'ultima parte della spina dorsale (è nel midollo spinale che si trova il forte sentore di selvatico: eliminando gli ultimi 15 cm si ottiene una preparazione ottima). Tagliatela a pezzi e fatela marinare per 6-8 ore con 1 cipolla affettata, 1/2 bottiglia di vino rosso, il limone a pezzi, l'alloro, il ginepro e 1 pizzico di cannella, chiodi di garofano e noce moscata. Trascorso il tempo della marinata, affettate 2 cipolle e fatele rosolare con metà burro in una larga casseruola di rame stagnato finché saranno ben colorite. Unite quindi la lepre sgocciolata dalla marinata e fatela rosolare con le cipolle per 10'. Unite poi il rimanente vino rosso e una parte della marinata filtrata. Salate, pepate, aggiungete il rosmarino



e lasciate cuocere a fuoco medio. Nel frattempo tritate la cipolla rimasta e mettetela in una casseruola con il resto del burro, il prosciutto tritato, il vino bianco, lo spicchio d'aglio non sbucciato, il prezzemolo e il brodo di carne. Unite le interiora tagliuzzate e fate cuocere per 20'. Unite questo sugo alla lepre, mescolate bene e portate a termine la cottura. Servite la lepre con polenta fresca o abbrustolita e purea di castagne.

Il "civet" è un modo tradizionale di preparare la lepre, molto diffusa in pianura, dove la caccia apre i battenti in autunno e chiude a marzo. Così, osserva Nadia Santini, si hanno a disposizione animali giovani e freschi, indispensabili per un piatto che richiede l'utilizzo delle interiora. Il vino è un Barbaresco Sorè Tildin 1982 di Gaja.

## SALAME DI CIOCCOLATO E MOUSSE DI CROCCANTE

Tempo di preparazione 30'

Ingredienti per 6 persone

4 tuorli d'uovo

4 cucchiaini di zucchero

50 gr di burro

2 tazzine di caffè

400 gr di biscotti di pasta frolla

150 gr di cacao amaro

per la mousse di croccante

200 gr di panna fresca

50 gr di zucchero

50 gr di zabaione freddo

30 gr di croccante di mandorle tritato

Sbattete i tuorli con lo zucchero, unite il burro ammorbidito a temperatura ambiente e incorporatelo bene. Unite il caffè, il cacao e i biscotti tritati grossolanamente. Lavorate bene il composto, versatelo su un foglio di carta oleata e avvolgetelo dandogli la forma di un salame. Trasferite in frigorifero a 8°C circa.

Nel frattempo preparate la mousse. Montate la panna con lo zucchero, unite lo zabaione e il croccante e mescolate delicatamente con un cucchiaino, dal basso verso l'alto. Quando il salame di cioccolato sarà freddo, tagliatelo a fette e servitelo con la mousse eventualmente spolverizzata con un po' di cacao in polvere.

La panna e il cioccolato sconsiglierebbero vino, ma Santini consiglia di provare un accostamento scegliendo fra Anghelu Ruju, Banyuls, Porto Vintage.



## IL TALEGGIO

Formaggio lombardo, con una spiccata predilezione per la Valsassina dove ci sono grotte antichissime che, con i loro spifferi, garantiscono la stagionatura

# VUOL DARSI ARIE DA INTENDITORE

DI CESARE PILLON - FOTO DI WALTER BATTISTESSA



**N**on succede spesso di venir battezzati alla veneranda età di 800 anni. Eppure può capitare. Certo non a un essere umano, ma a un formaggio sì: è successo al Taleggio, cui è stato imposto questo nome solo all'inizio del 1900 mentre la sua nascita era avvenuta quasi certamente fra il X e l'XI secolo (dopo Cristo, naturalmente). Perché s'era aspettato tanto tempo? È molto semplice, perché fino ad allora non è che il Taleggio fosse l'Innominato, un nome ce l'aveva: era sempre stato chiamato Stracchino. Ma Stracchino era una denomi-

nazione generica, nella quale si identificava tutta la numerosa famiglia lombarda dei formaggi a pasta molle e di forma quadrata.

Per otto secoli non glien'era importato niente a nessuno che il suo nome fosse un po' troppo vago: veniva consumato sul posto e tutti sapevano di che formaggio si trattava. Ma 90 anni fa quello che oggi si chiama Taleggio stava muovendo alla conquista della piazza di Milano e doveva vedersela con la concorrenza di tutti gli altri stracchini lombardi, che costavano di meno. Quando il formaggio è fatto in monta-

gna, però, nel gusto ci guadagna, e i casari delle zone alpine sentirono improvvisamente il bisogno di distinguere con un nome diverso il loro prodotto, d'alto artigianato caseario, da quelli di massa provenienti dalla pianura: era l'unico modo per conservare i clienti senza abbassare il prezzo.

Per di più, la definizione di Stracchino con il passare del tempo era diventata inesatta: in origine serviva a indicare il formaggio prodotto con il latte di fine estate, quando le vacche, appena scese a valle dalle malghe d'alta montagna, sono stracche, cioè

