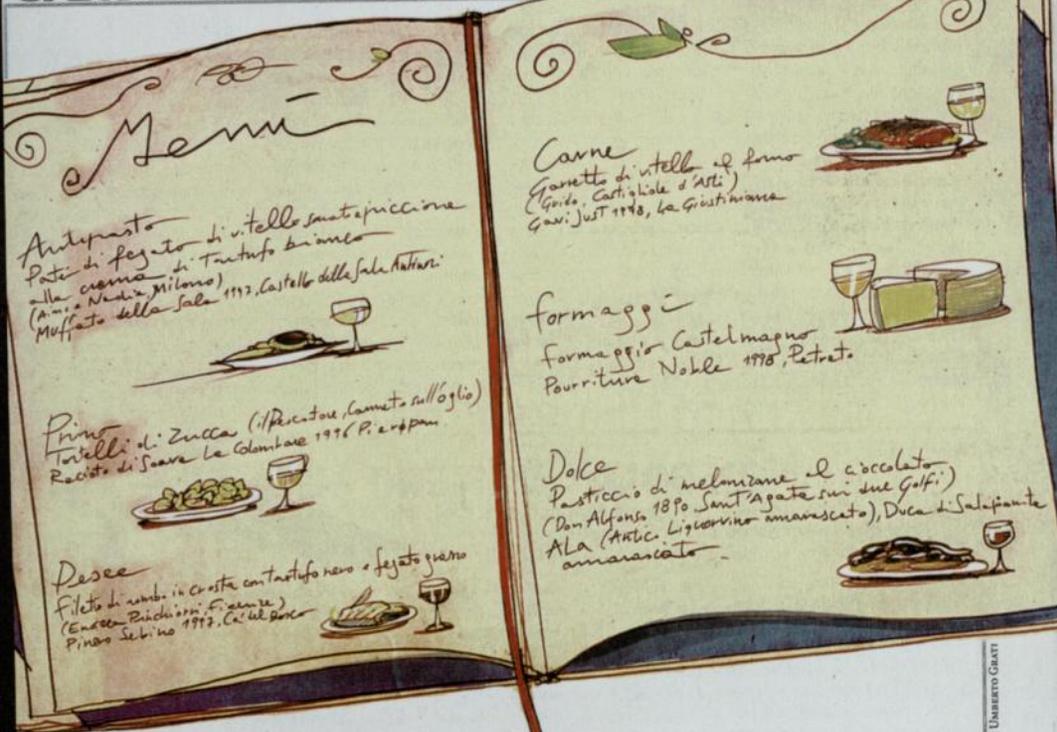


GUSTO



Spumante all'aperitivo, bianco secco con l'antipasto, bianco un po' più corposo sul primo piatto e sul pesce, rosso asciutto sulla carne, rosso più consistente sui formaggi, bianco (o rosso) dolce e magari aromatico con il dessert. Ma perché restare schiavi di vecchie regole, anche se giuste? Proprio chi le ha insegnate a una intera generazione, Luigi Veronelli, ama ricordare un proverbio veneto: "La meglio regola xe de no andar drio a la regola". *Capital* propone un menu innovativo (e liberamente ispirato ai piatti di alcuni tra i più celebri ristoranti italiani). Le sorprese cominciano fin dalle due prime portate, accompagnate da vini bianchi dolci. In realtà, la trasgressione è apparente: il Muffato della Sala, uno dei vini dolci italiani che più ricordano i

BEVIAMOLO STRANO

IL VINO BIANCO CON I TORTELLI, IL ROSSO CON IL FILETTO DI ROMBO, UN GRANDE GAVI CON IL GARRETTO DI VITELLO. SFATIAMO I LUOGHI COMUNI: A TAVOLA SI PUÒ SORPRENDERE ANCHE CON ABBINAMENTI ORIGINALI. MA A PROVA DI GOURMET

di Cesare Pillon

Sauternes francesi, prodotto nell'Orvietano dalla Marchesi Antinori, va a nozze con la dolcezza del pâté di fegato di vitello sanato che Aimo e Nadia Moroni preparano nel loro ri-

storante di Milano. E il dolce Recioto di Soave si abbina talmente bene con i tortelli di zucca, dolci anch'essi, che Antonio Santini, patron del ristorante Al Pescatore, tre stelle Michelin di

Canneto sull'Oglio, lo serve effettivamente su questo piatto cucinato da sua moglie Nadia. In alternativa a Le Colombare, Leonildo Pieropan suggerisce ai clienti i Capitelli di Roberto Anselmi, che sempre Recioto di Soave è, anche se il suo produttore rifiuta polemica-

mente la denominazione. Regole invertite nell'abbinamento di un vino rosso come il Pinero di Ca' del Bosco con il filetto di rombo in crosta proposto da An-

provocatoria che reale. Per un abbinamento così insolito bisogna avere infatti l'accortezza di operare in due direzioni: da un lato sul piatto, rivedendo cotture e ingredienti, dall'altro sul vino, scegliendo il più adatto e servendolo più fresco del solito.