



ti riguardano proprio la casa madre di Orta San Giulio, ma la verità è che Villa Crespi come ristorante non ha mai funzionato bene come ora. Perché Antonino Cannavacciuolo viaggia molto ma torna sempre all'ovile per scaricare quello che ha visto e assaggiato, mentre di organizzare e pulire il motore si occupa una squadra allestita con sapienza. Tra il calore da padrona di casa della moglie di Antonino, Cinzia Primatesta, e l'abbraccio del servizio di elegante accoglienza disegnato da Massimo Rangi ("maitre dell'anno" per la Guida de L'Espresso), fin dall'ingresso si pregusta un'esperienza di abbandono. A far saltare le ultime difese ci pensano i classici della casa come le linguine con calamaretti spillo e salsa al pane di segale o lo scampo alla pizzaiola, ma poi seguono piatti meno

confortevoli e rotondi che raccontano di una volontà di non rimanere fermi: pin di anatra in zuppetta di fegato grasso e latte di bufala, anguilla in beccafico con scarola e arance, riso all'olio con vongole, timo e limone. Una grandiosa cantina completa un quadro che offre due ricchi menu a 150 e 180, o una spesa anche inferiore alla carta. Non si può sapere prima se lo chef sarà o no presente per foto e pacche sulle spalle, ma la garanzia è quella di passare una serata da ricordare. ■

VILLA CRESPI
Orta San Giulio (No)- Via Giuseppe Fava 18
Tel. 0322 911902 www.villacrespi.it
Chiuso martedì a pranzo e lunedì

Bottiglia

Azienda d'avanguardia della Franciacorta. Ca' del Bosco (www.cadelbosco.com) si è distinta nel tempo per un istituzionalismo dinamico, e non solo da un punto di vista spumantistico. Il team, guidato da Maurizio Zanella, con la Riserva Dosage Zero Annamaria Clementi 2008 (90 euro) stupisce quest'anno per la disciplina con cui ammansisce la straordinaria potenza e la complessità sfaccettata. Come a dire che «la potenza non è nulla, senza il controllo», ecco un sorso dalle tante e tante note, e tutte coerenti.

Andrea Grignaffini
[Facebook.com/viniespresso](https://www.facebook.com/viniespresso)



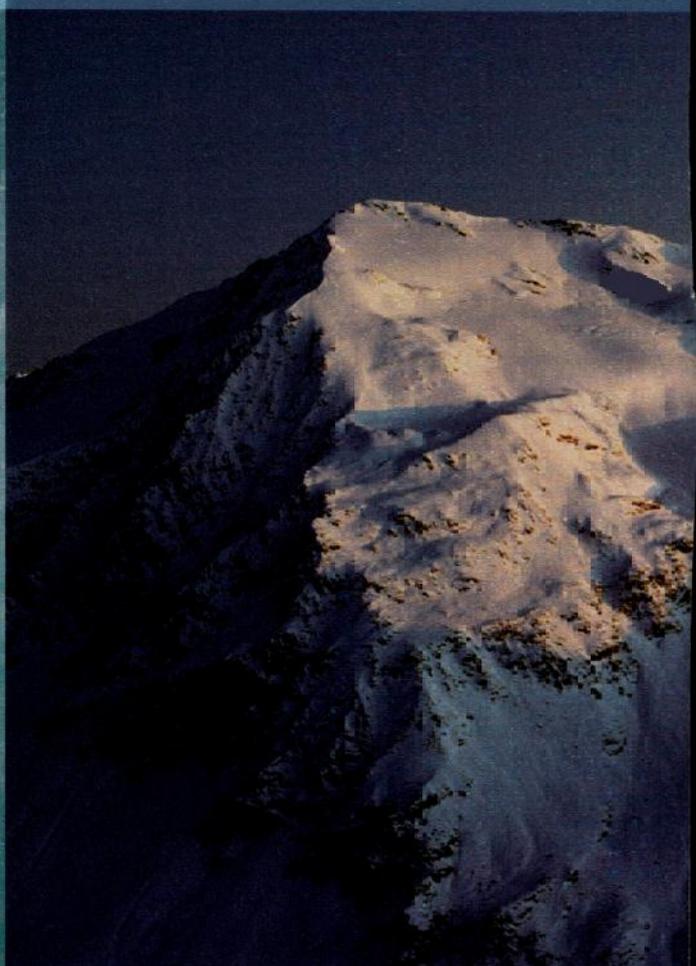
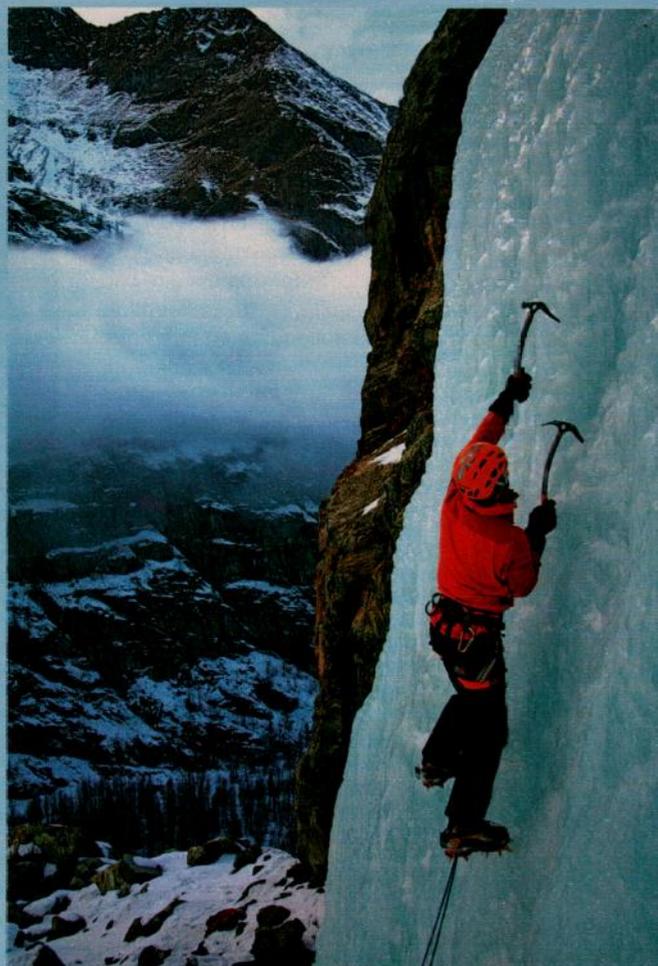
Taccuino Michelangelo show / In ricordo di Leogrande / Munari a Napoli

Ha vinto la sua scommessa ed è diventato permanente "Giudizio Universale. Michelangelo and the Secrets of the Sistine Chapel", in scena per otto mesi consecutivi all'Auditorium della Conciliazione di Roma con quasi 200 mila spettatori. È la Cappella Sistina protagonista dello spettacolo immersivo ideato da Marco Balich e prodotto da Artainment Worldwide Show, ora "permanent show", con la voce di Michelangelo di Pierfrancesco Favino e il suggestivo tema musicale di Sting.

È trascorso un anno dalla scomparsa di Alessandro Leogrande. Fine intellettuale, lo scrittore tarantino è stato animato da una grande forza di volontà e da una spinta etica come pochi suoi in Italia di oggi. Tra romanzi e reportage ha raccontato le durissime condizioni dei braccianti agricoli, ricostruito i percorsi dell'immigrazione e della nuova schiavitù. Moby Dick biblioteca hub culturale, a Roma, organizza un incontro (4 dicembre, ore 18) per rendergli omaggio, alla presenza dei familiari, insieme a Goffredo Fofi, Luigi Manconi, Nicola Lagioia, Giancarlo De Cataldo, Marco Damilano, Nadia Terranova, Paola Cariddi, Fabrizio Gifuni e Sonia Bergamasco leggeranno brani dai suoi libri. Conduce Gioacchino De Chirico.

Fino al 20 marzo 2019 la mostra "Bruno Munari. I colori della luce" alla Fondazione Plart di Napoli a cura di Miroslava Hajek e Marcello Francolini, realizzata dalla Fondazione Plart in collaborazione con la Fondazione Donnaregina per le arti contemporanee. L'esposizione analizza un aspetto in particolare e uno specifico corpo di lavori di Bruno Munari, le Proiezioni a luce fissa e le Proiezioni a luce polarizzata realizzate negli anni Cinquanta, con cui porta a compimento la sua ricerca volta a conquistare una nuova spazialità oltre la realtà bidimensionale dell'opera. ■





Montagna 2.0

Global warming, costi più alti, tecnologia. Lo sci alpino cambia pelle

di Gloria Riva

PIÙ TRE PER CENTO. In Trentino hanno già fatto i conti. Piste ben curate e più sicure, impianti hi-tech e investimenti hanno fatto aumentare il costo dello skipass dai due ai tre euro rispetto allo scorso anno. Nel rincaro gioca un ruolo cardine anche l'aumento del costo di energia e gas, sempre più indispensabili per innevare artificialmente le piste. «Il surriscaldamento del pianeta ha avuto un effetto diretto sulle stazioni sciistiche italiane. Hanno dovuto aumentare gli investi-

menti, dotandosi di sistemi di innevamento artificiale e di conseguenza sono cresciuti i consumi e i costi complessivi», racconta all'Espresso Alessandro Benetton, imprenditore a capo della 2i Investimenti private equity che investe nelle eccellenze italiane, e da poco nominato presidente della Fondazione Cortina 2021 che ha il compito di organizzare i campionati del mondo di sci alpino che si svolgeranno proprio lì fra tre anni. Benetton, del resto, ha il curriculum giusto per questo compito, perché non solo è un imprenditore, ma è anche maestro di sci, uno sport che ha sposato - let-