

Menu
delle
Feste
CON LA STAMPA
A 8,90 EURO IN PIÙ

BOLOGNA

Capodanno in Piazza Maggiore

A Bologna si festeggia il capodanno in Piazza Maggiore con il rogo del Vecchione d'artista, realizzato quest'anno dal duo bolognese PetriPaselli



FIRENZE

San Silvestro medievale a Bagno

A Bagno a Ripoli (Fi) capodanno medievale con gran cenone-spettacolo nell'Antico Spedale del Bigallo con Giullari, Frati inquisitori, Danzatrici.



LE PAGELLE DI EDOARDO RASPELLI

raspelli@tin.it



In cantina

PAOLO
MASSORIOIl Brunello
per far festa

Il vino di Capodanno? Che sia la miglior bottiglia della cantina, se davvero si vuole dividere il massimo degli auspici. E anche quest'anno mi sono deciso: Brunello di Montalcino di Gianfranco Soldera. Un vino che non c'è più, giacché la mano di un folle, un mese fa, ha aperto i rubinetti delle botti mandando nelle fogne sei annate di un mito. Ma le bottiglie vanno liberate, anche quelle preziose (questa viene valutata anche sopra i 400 euro) e guai a tenerle in cantina pensando a quel giorno. Ma quale? Non certo quello dei Maya. Soldera è nato 75 anni fa a Treviso, ma la sua vita è a Milano finché nel 1972 compra a Montalcino una tenuta di 24 ettari. Da allora, con un vigneto creato in un habitat ideale dentro a un ecosistema indigeno, sviluppa la sua idea di Brunello che «spacca» e si afferma nel mondo. Lo ricordo nelle sue Case Basse, questo bastian contrari, e, intorno alle vigne di sangiovese, le



rose antiche della moglie Graziella, esperta di botanica. Andammo a mangiare da Olga, una signora che faceva la scottiglia. E bevemmo la sua riserva maestosa, affinata per cinque anni in grandi botti di rovere. Apro una delle due ultime di Brunello riserva 2000 e già quando il sughero è a metà sento la viola che spinge. Ha un colore bordeaux trasparente, che trattiene riflessi aranciati. Al naso esplode possente la viola, per un vino vivo, netto, ampio. Poi il profumo si concentra e ricorda il cacao, ma la sua acidità offre un caratteristico aroma di pomodoro candito. Mi commuove quando sento la viola che ancora ritorna, più potente di prima: come fosse Chopin. E senti la mineralità, la grafite... e il tamarindo. L'ingresso in bocca è morbido, ma subito si sprigiona una finissima trama di tannini nervosi. Ne senti l'acidità, la persistenza. Ha tutti i muscoli tesi questo Brunello: impareggiabile, infinito. In bocca lascia un ché di pulito, come una caramella violetta, mentre la lingua allappa. Un vino a tratti morbido e austero, aggressivo e gentile. Com'è Gianfranco; come le rose di Graziella. Ho assaggiato un sogno!

CASE BASSE
MONTALCINO (SIENA)
LOC. CASE BASSE
TEL. 0577848567

Millefoglie di coniglio e bollito misto

La Luna nel pozzo a Neive propone da molti decenni una cucina di territorio

Il ristorante

E' la strada della memoria; è la strada della mia memoria. La prima volta che ho assegnato dei voti a un ristorante era il 1975. Rispondeva agli ordini di Cesare Lanza, direttore del *Corriere d'Informazione*, che volle anche che io mettessi alla berlina i cattivi ristoranti (cosa che la «critica», allora, ma anche adesso, si guarda bene dal fare). Che cosa era allora il mondo del vino? I grandi, grandissimi produttori di oggi avevano dei papà che vendevano vini in damigiana; se con Marcello Ceretto si andava con *Civiltà del Bere* in California, vedevamo stupiti le grandiose cantine di laggiù mentre noi inondavamo gli Usa con l'«Italian Red Coca Cola», alias Lambrusco (scadente, non le meraviglie emiliane di oggi!).

Mi inerpico per queste colline: Gaja non aveva ancora aperto la sua Distribuzione, il Parroco e Bruno Giacosa cominciarono a farsi conoscere anche al grande pubblico, Fontanafredda non aveva visto né Monte dei Paschi di Siena né Oscar Farinetti, Carlin Petrini pensava solo al rosso partito, Gianni Gagliardo non aveva ancora chiamato a raccolta i grandi del Barolo, Romano Levi rendeva celebre nel mondo la grappa che nasceva nel suo antro, nel disordinato alambicco inondato di ragnatele e di vecchie copie del 24 Ore («La mia grappa si conserva meglio - spiegò durante una puntata di Melaverde - se quando la incarto utilizzo quelle pagine»).

È la cronaca di un risorgimento, è la saga di un pezzo di storia, delle Langhe, del Piemonte e dell'Italia: un cantuccio, un eremo dove mi rifugio sempre volentieri, con le telecamere e con il taccuino alla ricerca, sempre riuscita, di Terra Territorio e Tradizione: i sapori di sempre, i gusti delle nostre nonne, dei nostri padri, il nostro Dna, i simboli gastronomici del Tricolore.

Nel cuore di Neive, non lontano da quell'altro pezzetto di storia patria che è la Contea della famiglia di Tonino Verro, nella piazza principale (più che altro uno slargo della via), davanti al palazzo del Municipio inghirlanda-



to di bandiere, ecco La Luna nel Pozzo, sogno e regno pluridecennale dei coniugi Lo Nardo.

Voi parcheggiate negli spazi appena fuori, prima dell'augusto portale che vi immette nel centro cittadino e fatevi pochi passi a piedi. «Scusi, dottore...»: il padrone di casa si ritrae sorridente alle mie parole: è da tempo immemorabile che lui e la moglie hanno appeso le lauree scientifiche al chiodo e che con bravi aiuti mandano avanti nella bella stagione i pochi tavoli sdraiati nel cortiletto fiorito e, nel resto dell'anno, questa immacolata calda raccolta chiusa saletta piena di fascino discreto e di eleganza. Alla carta 70-80 euro ma ci sono anche menu degustazione tra i 45 ed i 60: carne cruda, millefoglie di coniglio, trippa, ravioli del pin, trancio di baccalà, bollito misto, torta di nocciole e gelati: Amore Passione Professionalità.

LA LUNA NEL POZZO
NEIVE (CN), PIAZZA ITALIA 23
TEL. 0173.67098
WWW.LALUNANELPOZZO-NEIVE.IT
RISTORANTE@LALUNANELPOZZO-NEIVE.IT
CHIUSO: MARTEDÌ SERA E TUTTO MERCOLEDÌ
ULTIMA PROVA: 25-5-2012

il voto

15/20

Franciacorta
un relais
tra i vigneti

L'albergo

La famiglia Ziliani ha da poco passato la mano nel settore alberghiero: Franco, il creatore della grandezza e della fama nel mondo della Guido Berlucchi ed i suoi figli, si sono concentrati sulle vigne e sulle cantine ed hanno lasciato ad altri le redini del loro gioiellino alberghiero (anche se, qua e là, sono rimasti nomi targhetta e simboli per ricordare la precedente proprietà). Ora il Relais Franciacorta è mandato avanti da un gruppo imprenditoriale specializzato nel settore che ha alcune strutture importanti in altre zone di Lombardia, vedi Ponte di Legno. Trovate questo grande silenzioso eremo nel cuore di una delle zone vitivinicole più famose e belle d'Italia, meta preferita per un soggiorno di distensione e riposo, per un'occasione di lavoro o, perché no, per una fuga romantica. Quello che nel 1670 era una cascina ora vi ac-

coglie con la sua cinquantina di camere, due junior suite, 2 tower family rooms, le sue otto sale riunioni di diverse capienze (da 20 a 300 posti), il tutto immerso in un parco verde di 60 mila metri quadrati.

Un augusto portale, un comodo ghirgioro in lieve salita nel verde di un prato ben tenuto, ed eccovi arrivati nell'ampio elegante parcheggio che gira tutto attorno alla struttura, dove, ovviamente, si fanno anche i grandi numeri. Funzionali adeguati ascensori vi portano, ovattati corridoi vi immettono nelle stanze che sono affacciate sulla campagna, ben tenute, arredate in modo caldamente classico. Il tutto lo potrete prenotare in un sito completo razionale ed elegante. Prima colazione e servizi vari ormai efficienti come tutto il resto.

RELAIS FRANCIACORTA
CORTE FRANCA (BS), LOC. COLOMBARO, VIA
MANZONI 29
TEL. 030.9884234-5 FAX 030.9884224
WWW.RELAISFRANCIACORTA.IT
CATEGORIA **** (4 STELLE) DOPPIA USO SINGOLA
105-137 EURO DOPPIA 156-176 EURO
ULTIMA PROVA 15-11-2012

il voto

14/20

bellobuono@lastampa.it

L'aperitivo

Un Apostrofo a Pomigliano

ROBERTO DUIZ

Dici Pomigliano d'Arco e subito pensi alla Fiat e ai tribolamenti dell'insediamento metalmeccanico piazzato da decenni lì, ai piedi del lato Nord del Vesuvio. Potenza dell'attualità economico-politico-giornalistica che oscura ogni contesto culturale e geografico. Il bel centro storico di Pomigliano testimonia come la cittadina campana sia stata altra cosa prima di diventare uno dei più importanti Poli Industriali dell'Italia meridionale. Nucleo urbano cresciuto in funzione del traffico mercantile da Nord a Sud e viceversa che dava impulso, tra l'altro, al moltiplicarsi di taverne che avevano anche funzione di locande. Non sorprenda, dunque, che proprio qui, in una stradina del centro, si trovi un locale come l'Apostrofo Wine and Cocktail Bar, che coniuga l'antica consuetudine dell'ospitalità con un'offerta moderna raramente (ma sempre meno) riscontrabile nel Sud extra-metropolitano. Ambiente semplice ed accogliente, tintinnio di ghiaccio nello shaker e arancini, bruschette al pesce, frittatine e salumi per accompagnare miscele classiche e di produzione propria come il Moscow Mule dall'inusitato sapore di zenzero. E benvenuti al Sud.

L'APOSTROFO WINE AND COCKTAIL BAR
POMIGLIANO D'ARCO VIA ABATE FELICE TOSCANO 24
3463303796 APERTO TUTTI I GIORNI



Dolce Italia

A Mantova Natale con l'anello

ROCCO MOLITERNI

Non si sa c'entrino i monaci nel dolce natalizio per eccellenza di Mantova che pure si chiama anello di Monaco. La M è maiuscola perché si tratta della città di Monaco di Baviera. A inventare il dolce fu Adolf Putscher, un pasticcere svizzero che con la famiglia si era trasferito a Mantova alla fine del '700. Vi portò una serie di tradizioni dolciarie del cantone dei Grigioni e di ambito svizzero tedesco: l'anello non sarebbe che un'evoluzione del Gugelhupf tedesco. Ma a questo punto urge spiegare che cosa sia il dolce che in riva al Mincio si mangia in questo periodo: si tratta di un'alta ciambella, di pasta simile a quella del panettone, nel cui impasto non mancano mandorle e uvetta. A differenza del panettone è farcita all'interno con una crema di nocciole o marron glacé (ultimamente se ne fanno anche con il cioccolato). In superficie c'è una glassa di zucchero. Non è un dolce leggero, ma ingerire calorie aiuta a combattere il freddo invernale. Prepararlo in casa (più o meno come il panettone) non è la



cosa più semplice del mondo, per cui i mantovani e ancor di più i turisti in visita ai tesori d'arte della città preferiscono acquistarlo in pasticceria. Inutile dire che secondo i mantovani il loro dolce è l'anello mancante tra il Pandoro e il Panettone.