



Hotel Ristorante  
"La Baita del Re,"

Via Valle della Delizia - Tel. (081) 8270793  
OTTAVIANO (Napoli)

# Estates ROMA

"La Baita del Re,"

PISCINA - PIANO BAR  
ALBERGO CON CAMERE CONFORTEVOLI  
ARIA CONDIZIONATA - TV COLOR  
ALLE PENDICI DEL VESUVIO

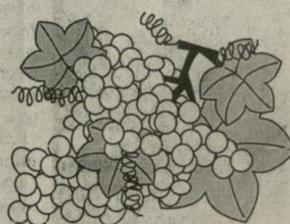
UGO BRUSAPORCO

**L** VINO è una bevanda antica, e non c'è bisogno di scomodare il buon padre Noè per celebrarlo, forse, al giorno d'oggi, delusi da tanti prezzolati cantori, capaci solo di essere aedi di una corrotta borghesia, basta ritornare ai canoni di giudizio dei «vecchi», capaci di scartare una bottiglia non per l'etichetta ma per valori ben più precisi, come il sapore, la bontà dell'imbottigliamento, il colore.

Qualcuno ha scritto che l'Italia è un paese di grandi vini, noi non siamo d'accordo, l'Italia è un paese dove esistono dei buoni produttori, onesti, capaci di «far vino», buoni vini, qualche volta superbi, ma non sempre. Il nord Italia è una zona di produzione di unica classe, pensiamo che, e non è un modo di dire, sia tra le migliori, se non la migliore al mondo, forse meglio di Francia e altri Paesi che ora si stanno dannando l'anima per emergere in un campo che è sempre più diventato ristretto a chi lo vuol trasformare in fatto economico. Per fortuna che il prodotto vino, figlio del lavoro combinato tra natura ed uomo, non sottostà alle leggi precise dei mercanti, ma lascia al caso, ovvero ad un destino ben determinato dal lavoro dell'uomo e dal rispetto della natura, il suo corso, che poi è molto chiaro, da un campo, alla cantina ad un bevitore, mercanti e pubblicitari (come il buon Veronelli) sono solo accidenti purtroppo ineluttabili. Il primo grave problema che si affronta parlando di vino è quello, non sempre messo in evidenza, di distinguere tra una bevanda ed un piacere. Maculan, il grande viticoltore e produttore di Breganze (provincia di Vicenza), ama distinguere tra il vino che accompagna i pasti e quello che si «beve»: è una distinzione fatta da un personaggio, giustamente, ormai mitico, ed è indispensabile per affrontare l'argomento, sia pure in poche righe.

Spieghiamo subito che girando per questa nostra penisola si trovano spesso «vinetti» senza targa in grado di accompagnare gustosi pasti, sono i cosiddetti «vini della casa», un prodotto sano, se chi lo serve è onesto, senza pretese, se non quella di essere di buona compagnia. Un esempio in questo sono le tante osterie che contraddistinguono l'intera Val Padana e la zona alpina, dalla ricca Venezia, dove «Al Million», vicino al Teatro Malibran si bevono «ombre» e si rimpie la pancia di stuzzichini lontano dal flusso incessante dei turisti, oppure si sceglie tra una libreria ed una pasticceria di inframezzare il tempo dal Lele ai Tolentini, a due passi dalla facoltà di architettura, dove professori e studenti non disdegnano le mitiche «ombre» di bianco o rosso, l'importante è che sia vino.

Più complicato si fa il bere in quel di Verona, dove la competizione mercantile tra vini ha assunto aspetti di vera commedia, se si pensa che si parla, ovvero si offrono ogni inizio stagione, ben 150



## La commedia del vino

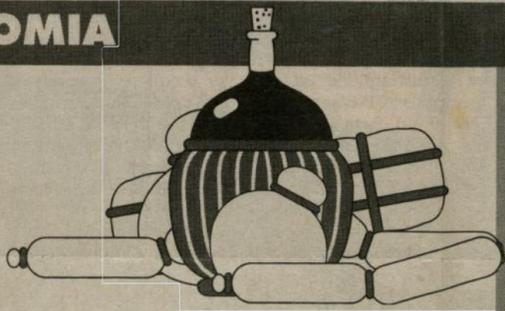
In Veneto, tra ombre di bianco alla ricerca dei grandi rossi

### GASTRONOMIA

ANTONIO VACCA

**M**ICA FACILE. Definire la tavola veneta e il suo potenziale d'abbinamento bibulo, andare alla ricerca di piatti da vino e di sensazioni che abilitino il palato alla bevuta. Baccalà e stoccafisso, nei loro composti habitat umido-mantecati, ragù di carne e pomodori arricchiti di frattaglie, risotti al radicchio e Sopa Coada (non perdetevi questa zuppa «asciutta» di pane, formaggio e piccione, che diventa grazioso sformato appunto covando), pandoro e offelle, tutto sembra un attimo cospirare per inserirvi i grandi e strutturati Bianchi della regione, in primis quel Prosecco che fuori della direttrice Valdobbiadene-Conegliano, ancor più fuori regione, diventa vino da bar, da simpatia fuori pasto, prosechino, come dire Pinot (fuori dalle grandi aree del Pinot) o Barbera al di là del Piemonte. Cominciando una volta dai dolci (c'è l'elegante compagnia del **Cartizzo**, spumante brut) è proprio Offelleria, prima che pasticceria, la **Bernardi** di Montebelluna - nel Trevigiano - (0423/22968). Le Offelle (con una sola Effe è uguale) sono ravioli dolci, immaginate dunque quali variazioni sul tema di derivazione latina, dalla focaccia Offa. Ma alla Bernardi si va per la Sacher da antico Lombardo-Veneto, poi mignonnerie mitteleuropee, l'indescrivibile crema di mandorle ancora.

Seconda tappa simpatica si fa ad Isola della Scala (VR) dove l'**Antica Riseria Ferron** è quasi Museo del Riso con possi-



bilità di degustazioni sul tema del Vialone nano.

In regione da mangiare, inoltre, i bigoli, fusilletti d'impronta veronese con ragù variabili, poi la polenta con gli osei, per tuffarsi nel paniere marino che va dalle anguille pericomacchiesi al Saor, la locale marinatura per pesci.

E di nuovo vini bianchi, per carità non dimentichiamo Amarone, Recioto, Valpolicella e Cabernet ma è certo più ristretta l'offerta carnea spesso sintetizzata dal Bollito misto con la Pearà (sorta di purè a base di midollo bovino, pane grattugiato, brodo ed altro, tutto ben pepato). Solo per risolvere la tenzone fra pasti da Bianco o da Rosso, alcuni indirizzi. Il **Desco** a Verona (domenica chiuso) dove, per esempio, la cucina dei volatili è si fantastica che la discussione sui piatti da vino sarà ancora aperta a fine pranzo.

Se siete a Trieste vale, invece, la pena fermarsi da **Scabar** dove vi consigliamo di cominciare con una gransevola bollita, presentata nel suo guscio. Tra i primi ottima la zuppa di asparagi. Altro piatto di grande livello i tagliolini al nero di seppia conditi con seppiolini in bianco e scampetti freschi. Per secondo assaggiate un tonnetto con pomodoro, capperi e olio d'oliva. Per finire un semifreddo di noc-

In alto a sinistra: una veduta della Piazza dei Signori a Treviso con il Palazzo del Trecento. A destra: l'Arena di Verona. Al centro: un'etichetta di Valpolicella

del buon vino e dello stare insieme; sempre a Verona immancabile una visita da Corsini, proprio alle spalle del municipio della città, tempio del vino e del whisky, vere culture del proprietario: «papà Corsini», una istituzione. Ma ancor di più, come fama, non si deve dimenticare Eduardo Giaccone che, sulla costa bresciana del Lago di Garda, proprio a Gardone che fu cara a D'Annunzio, nella sua Taverna del Capitano, in fronte al piccolo attracco delle motonavi, raccoglie quattromila tipi di whisky, tanto da meritare il Guinness da un po' di anni a questa parte. Comunque questo è un altro discorso, qui si parla di vini, e sulla sponda bresciana del lago di Garda non è difficile trovare un buon bicchiere.

Spostandosi verso il lago d'Iseo si incontra la splendida terra di Franciacorta, un vero eden di vini, soprattutto spumanti a cominciare da quel **Ca' del Bosco** millesimato che è vera festa dei palati. Un altro gran spumante millesimato lo si trova a nord del Garda, in Trentino, ed è il Cesarini Sforza, meno celebrato di tanti «colleghi», ma sicuramente più valido. In Trentino ha grande tradizione anche un altro produttore, il Concilio, che raccoglie diverse cantine e che vanta tra i suoi particolari prodotti quel «Mori Vecio» che è un top per quanto riguarda il rapporto qualità-prezzo.

Ci accorgiamo di non aver citato piccole cantine, di aver puntato su nomi sicuri e ben distribuiti, ma è stata una scelta, in poche righe non si poteva fare altrimenti; rimediando in parte vorremmo ricordare la splendida zona del Lago di

Caldaro in Alto Adige, con tante cantine che mettono in imbarazzo il visitatore e che comunque lo lasciano soddisfatto, tra queste merita un accenno particolare quella di Hofstetter a Termeno (BZ).

Gran terra di vini è anche il Friuli Venezia Giulia dove al viaggiatore sono riservate le gioie delle Frasche, sparse lungo le strade, vere mescite di buon vino da tavola e di formaggi ed affettati vari. Ci sono poi le tante cantine del Collio e dei Colli Orientali, festa continua di indimenticabili piaceri. Saltando parte della Lombardia e ricordando la nuova osteria aperta in quel di Como in Via Nucci, proprio in centro, su modello di quelle venete e trentine, come La Scaletta ed il Bar dei Cavai in centro a Trento, si arriva nel feudo piemontese, e qui poco possono le parole di fronte a miti assodati come il Barolo di Cerreto ed il Barbaresco di Gaia, e di fronte al piacere di fermarsi in qualche osteria a chiacchiere di niente e a bere buon vino. Ma questa è la particolarità che accomuna gran parte d'Italia del Nord, il piacere di passare insieme il tempo in modo antico, dove il vino ha la sua parte fondamentale, come nella vecchia osteria di Sottoriva a Verona dove il buon Giancarlo, dalla chioma fluente e dalla barba dove ormai luccicano fili d'argento, accoglie centinaia di pensionati, giovani e militari che per poche lire si accontentano di un panino e di un vino di casa, da «vascello» come si dice in questi luoghi, capace solo di far compagnia, così, senza pretesa, anzi con umiltà. Perché si ha da sapere che il vino buono costa molti soldi, e se non molti abbastanza, e che allora non sempre è necessario stappare una bottiglia per stare insieme, qualche volta va bene anche un fiasco, naturalmente colmo di vino genuino, e questo lo si trova un po' dovunque, in pianura, al mare, ai laghi, su in montagna.

### TACCUINO

#### NUMERI UTILI

Prefisso telefonico: 045  
Azienda di Turismo 592828  
Guardia Medica 913222  
Pronto Soccorso 582222  
Farmacia Internazionale 596399  
Farmacia Centrale 8006254  
Aeroporto 8095611  
Ferrovie dello Stato 590688  
Taxi 8030565

#### Alberghi

— A Verona si va dal «Leon d'Oro» (lusso, tel. 045/8010555) al confortevole «Cavour» (590508). In **Valpolicella** ottimo il «Brennero» (due stelle, 045/941100). Sul **Lago d'Iseo** consigliamo l'«Ambrà» (lusso, tel. 030/980130), mentre a **Gardone Riviera** si può soggiornare al «Montefiori» (tre stelle, tel. 045/21118).

#### A tavola

— A Verona si va dal mitico «12 Apostoli» (tel. 045/596999) all'Antica Trattoria «Da l'Amelia» (8005526). Fuori città, a **Dossobuono**, consigliabile il «Cavour» (045/513038). Sul **Lago d'Iseo** sosta d'obbligo a «Le Maschere» (tel. 030/9821542).

#### Civiltà del bere

— Alla ricerca della bottiglia Doc le tappe a Verona sono alla «Bottega del Vino» (tel. 045/8004535) e da «Corsini» (596657).

#### Di tutto un po'

— A **Pastrengo** visita all'Autosafari (tel. 045/7170080). A **Verona**, il terzo sabato del mese in Piazza S. Zeno si tiene il mercato delle «3A»: Artigianato, Arte e Antiquariato.