



Milano. Il «mastro» autodidatta

Antica Osteria del Ponte Cassinetta di Lugagnano

Michelin: 3 stelle, Espresso: 19,5/20, Pirelli: 3 cappelli, Veronelli: il sole.

Qui si fermava un tempo il «barcin di Boffalora», la barca che veniva dal Lago Maggiore, per far riposare e ristorare i passeggeri. Il borgo ha mantenuto il fascino del secolo scorso e il patron Ezio Santin, insieme con la moglie Renata e con il figlio Maurizio, ha scelto per la sua Osteria una cucina basata sulla tradizione che spazia dall'Alto Adige alla Sicilia. Autodidatta, nato con la passione per l'enogastronomia, rinnova e reinterpreta le vecchie ricette curiosando tra polverosi testi con l'aiuto dei famigliari. La cantina vanta 600 etichette; il 70 per cento circa sono prodotti nazionali.

● Nella foto, Ezio, Renata e Maurizio Santin, una mini équipe che lavora in sintonia e con l'entusiasmo di scoprire e creare sempre piatti nuovi

Menu

Gamberi della Riviera
marinati ai cipollotti freschi
e caviale Beluga - primavera
Uovo in camicia, salsa al foie gras
e tartufi bianchi - autunno

*

Lasagnetta alla crema di porri,
cipollotti e tartufi neri - primavera

*

Buridda di branzino,
rombo e scampi - estate
Ragù di animelle, cardi gobbi e
tartufi neri di Norcia - inverno

*

Flan di cioccolato caldo in salsa
di cioccolato bianco - inverno

Vini

Spumante Ca' del Bosco Crémant

*

Riesling italico del Collio '89
Gravner

*

Cervaro Castello della Sala '86
Antinori

*

Sauvignon del Collio '91
Schiopetto

*

Barbaresco Costa Russi '82 Gaja

*

Forredo della Luja '88 Scaglione

Non è una zuppa

► Buridda di pesce misto

Ingredienti e dosi per 4 persone: ● 4 tronchetti di filetto di branzino di 40 g ognuno ● 4 tronchetti di filetto di rombo ● 4 tronchetti di filetto di pesce San Pietro ● 4 gamberoni ● 4 scamponi ● una cipolla tritata grossolanamente ● 2 patate a dadini ● 2 filetti d'acciuga sotto sale ● 2 spicchi d'aglio ● 1/2 chilo di cozze ● 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva ● 1/4 di litro di acqua ● 2 cucchiaini di vino bianco ● un ciuffo di prezzemolo con il gambo ● un pomodoro sbucciato a cubetti per guarnire.

In una casseruola, sul fuoco, mettere 2 cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio e i filetti di acciuga puliti, stemperandoli a fiamma bassa; aggiungere cipolla e patate a tocchetti, fare insaporire bene e continuare la cottura con l'acqua. Scaldare nel frattempo in un'altra casseruola due cucchiaini d'olio, l'aglio e il prezzemolo intero; quando comincia a friggere aggiungere le cozze pulite, bagnarle con il vino bianco e coprirle fino a quando si apriranno (bastano pochi minuti). Filtrare l'acqua di cottura delle cozze e aggiungerla alla casseruola con le patate. Solo allora regolare il sale e il pepe. Quando le patate saranno cotte spegnere il fuoco e tenerle in caldo. In una padella antiaderente cuocere nel rimanente olio i tocchetti di pesce per pochi minuti a fuoco vivo, salando e pepando. Terminare la cottura del pesce nella casseruola delle patate a cui si aggiungeranno i gamberi e gli scampi sgusciati. Dopo un quarto d'ora circa spegnere il fuoco e servire la buridda in piatti fondi con crostini di pane soffregato di aglio e i cubetti di pomodoro.



Milano. Un'oasi nella città nascosta

Aimo e Nadia

Michelin: 3 stelle, Espresso: 18/20, Pirelli: 2 cappelli, Veronelli: 3 cappelli.

Un tempo trattoria con gioco delle bocce, il ristorante di Aimo e Nadia è diventato un tempio del bel mangiare. Aimo non ha mai amato i piatti «griffati» con ingredienti che seguono le mode. La sua cucina si ispira a quella della civiltà contadina, arricchita dalla fantasia sua e della moglie che, dall'età di 14 anni, divide con lui entusiasmi e sacrifici. Malgrado il lavoro che lo impegna tantissimo Aimo è felice di svegliare i suoi cari portandogli a letto il caffè ben caldo.

● Nella foto, Aimo e Nadia nel loro raffinato locale milanese. Nativo di Collodi, Aimo ha imparato molto dalla mamma, cuoca al servizio di nobili giramondo

Profumi mediterranei

► *Agnello alle sue interiora e cuori di carciofi*

Ingredienti e dosi per 4 persone: ● 1,3 kg di cosciotto d'agnello disossato ● 200 g di frattaglie d'agnello (cuore, fegato, rognone) tagliate a fettine piccole ● 6 cuori di carciofi puliti e affettati ● 1 litro di brodo di manzo ● 2 cipollotti freschi tritati ● 1 mazzetto guarnito (salvia, rosmarino, alloro, timo) ● 4 bacche di ginepro ● 2 spicchi di aglio ● 2 bicchieri di vino bianco secco ● 100 g di olio extravergine di oliva ● 50 g di burro ● sale e pepe.

Salare, pepare quindi legare l'agnello; rosolarlo in 50 g di olio. Unire poi il mazzetto guarnito, il ginepro, uno spicchio d'aglio; spruzzare con un bicchiere di vino e lasciare evaporare. Cuocere per 40 minuti circa, bagnando con il brodo bollente. Mettere da parte e mantenere in caldo avendo cura di conservare il fondo di cottura filtrato. In una padella, con il restante olio, imbiondire il cipollotto e l'aglio, quindi unire le interiora, salare, bagnare con il vino rimasto. Dopo circa 4 minuti di cottura togliere dal fuoco. A parte, in un'altra padella, far cuocere nel fondo di cottura dell'agnello i carciofi per 7-8 minuti. Quindi unire il burro mescolando bene; ultimare la cottura lasciando sul fuoco per altri 3-4 minuti. Porzionare l'agnello, disponendolo su piatti caldi e accompagnandolo con i carciofi e le interiora sistemati a raggiera.



Menu

Moscardini e crostacei
con lenticchie di Castelluccio
primavera

*

Zuppa di cavolo nero e cannellini
con semi di finocchio - inverno

*

Filetto di pesce spada
ai radicchietti caldi - estate

*

Agnello alle sue interiora
e cuori di carciofi - autunno

*

Pere marine
calde con gelato di
clementine
e loro succo - inverno

Vini

Tocai '91 Peccrari

*

Santa Maddalena Rondell '91
Gojer

*

Verdicchio Vigna Gaia '91
Canestrari

*

Querciuolo Pinot nero '91 Doria

*

Verduzzo di Dolegna '91 Venica

I piatti che amo «parola» di chef

Qui troverete i piatti preferiti da chi ogni giorno crea piccoli capolavori e che, generalmente ma non sempre, sono anche quelli più richiesti ● Ecco dunque dieci preparazioni che contengono un po' della filosofia di questi locali pluristellati: spaziano dall'antipasto al dessert e sono stati scelti con criteri stagionali per permettere di realizzarli a casa propria

Quest'anno, al posto del menu di Natale e di Capodanno, abbiamo chiesto ad alcuni chef pluristellati di proporci una scelta dei loro piatti più amati. Ne è risultata una selezione di preparazioni che spaziano in tutte le stagioni, con i vini che consigliano in abbinamento.

Il piatto indicato nel menu è presentato descrivendone gli ingredienti in modo che il cliente, al momento della lettura della lista, abbia già un'idea completa di che cosa potrà gustare: è un modo per informare chi si siede ai tavoli del ristorante e che è spesso considerato più amico che cliente.

La capienza dei locali degli chef interpellati è mediamente sulla trentina di coperti ed è naturale che il rapporto che si instaura con l'interlocutore sia quasi sempre molto aperto. Questo atteggiamento dei «nostri personaggi dell'arte culinaria» nasce da una grande passione per il proprio lavoro, una passione che è cresciuta a poco a poco e che hanno ereditato a loro insaputa e che è stata così forte da indurli ad abbandonare tutto per imboccare una strada nuova.

C'è chi lavora in questo ramo fin da piccolo, sia nel locale dei genitori sia come dipendente, cominciando dalle occupazioni più umili come quella del «secchiaio», ossia il ragazzo che lava i piatti, ed assumendo man mano incarichi sempre più importanti, lavorando sempre tantissimo senza ferie e con tante ore straordinarie mai pagate.

La passione per la ristorazione ha avvinto anche chi aveva una carriera già avviata in altri settori o stava terminando gli studi universitari. Molti sono addirittura partiti dall'approccio con il vino per arrivare ai fornelli.

C'è un fatto che ha influenzato in qualche modo il successo del locale ed è l'aiuto e la comprensione dei famigliari. Spesso è la moglie che sostiene le idee, magari controcorrente e ardimentose del marito, ed è ancora lei che ne diventa una valida collaboratrice soprattutto in cucina, nella realizzazione dei piatti. A volte, nella gestione del locale, entrano anche i fratelli con le rispettive mogli e, quando hanno l'età giusta, anche figli e nipoti: tante teste e quindi tante idee utilissime nella preparazione di un piatto nuovo, anche se il vero giudice, e anche il miglior

veicolo pubblicitario del locale, rimane sempre il cliente.

Un'altra caratteristica che accomuna questi bravissimi chef è la ricerca quasi esasperata della perfezione: dalle piccole e grandi miglione del locale alla scelta di posate ed arredi preziosi che mettano a proprio agio l'ospite e lo facciano sentire un po' coccolato, ma soprattutto alla costante attenzione nell'acquisto di materie prime freschissime che, se possibile, vengono prodotte in proprio.

Qualcuno possiede un orto dove coltivare frutta e verdura ed avere sottomano gli aromi freschi (è una delle note più caratteristiche delle preparazioni) e magari allevare alcuni animali da cortile. Altri hanno, a qualche chilometro di distanza, l'azienda agricola che fornisce persino il vino in esclusiva.

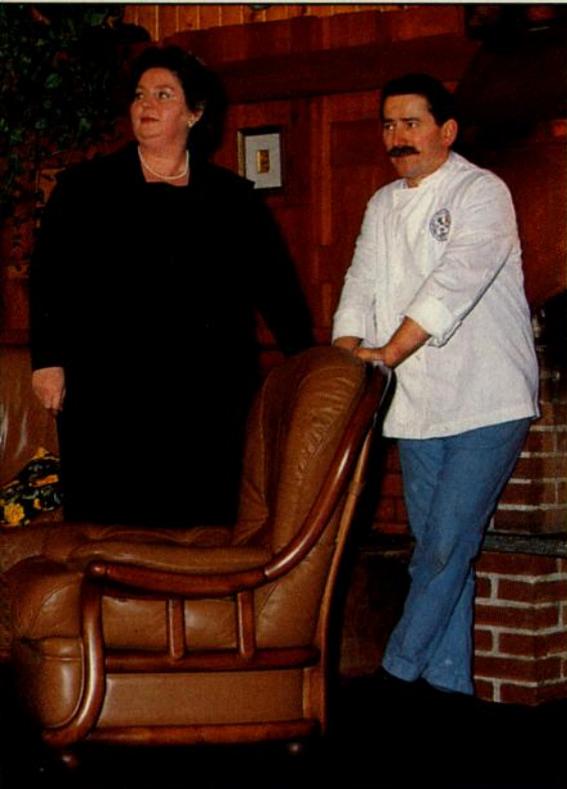
Chi vive in paese o in città è in contatto con fornitori specializzati a distanza ragionevole sul territorio nazionale.

Il pane e la pasta sono obbligatoriamente fatti in casa; la cottura dei piatti è breve e leggera, eliminati quasi completamente i fondi di cottura, l'uso dei grassi è quasi sempre a crudo, gli ingredienti sono in numero equilibrato per non sovrapporre i sapori ma scegliere gli abbinamenti che più esaltino i profumi e gli aromi del piatto.

La scelta dei vini punta su prodotti nazionali, dal 75 al 90 per cento. Il rimanente sono francesi per la tradizione, californiani per l'innovazione, e piccole percentuali di vini austriaci, sudafricani, cileni e spagnoli acquistati per soddisfare la curiosità dei clienti. Tutte le cantine sono piccoli gioielli sia che siano state ricavate da cunicoli scavati nella roccia, sia che siano state costruite appositamente anche sullo stesso piano del ristorante.

Che cos'è che rende questi locali così famosi e le ricette scelte così esclusive? Probabilmente è la cura meticolosa dei particolari che vanno dall'acquisto delle materie prime alla preparazione con il sapiente dosaggio degli aromi, all'armonia degli ingredienti, alla cottura delicata e alla ricercata presentazione finale, ma forse, ciò che ne fa le preferite, è che in quel piatto il grande chef mette un po' di se stesso e ne fa un piccolo capolavoro.

a cura di
Maria Cristina Beretta



Novara. Tutti insieme appassionatamente

Pinocchio Borgomanero

Michelin: 1 stella, Espresso: 17/20, Pirelli: 2 cappelli, Veronelli: 2 cappelli.

Costruito poco alla volta con sorprendenti risultati, il locale della famiglia Bertinotti è in campagna in un ampio giardino con i pini. Piero offre piatti piemontesi frutto di un equilibrio tra il metodo di cottura, quasi sempre veloce, e la ricerca dei sapori di un tempo preparando fondi leggeri. In cucina c'è tutta la famiglia compresi i nonni e Iso, un cuoco giapponese innamorato del Piemonte. Tra le varie proposte, un menu per i più piccini.

● Nella foto, Piero Bertinotti e la moglie Luisa; fanno parte dello staff del ristorante anche nonno Giovanni, il «contabile», nonna Lina, specialista nei risotti, e i figli Paola, sommelier, Andrea e Marco

Menu

Frittata rognosa, calze di seta,
«fricio» - tutto l'anno
Patata al sale marino con tartufo
e fegato d'oca - inverno

*

Risotto mantecato
con ragù
di rane - autunno
Lumache opercolate
al prezzemolo
e noci - primavera

*

Filetto di fassone in crosta
di erbe
e fieno - estate

Zabaglione al Moscato
- tutto l'anno

Vini

Brut Riserva '87 Coppo

*

Cabreo La Pietra '87 Ruffino

*

Arneis Blangé '90 Ceretto

*

Grignolino '90 Gaudio

*

Gattinara Selezione numerata '85
Travaglini

*

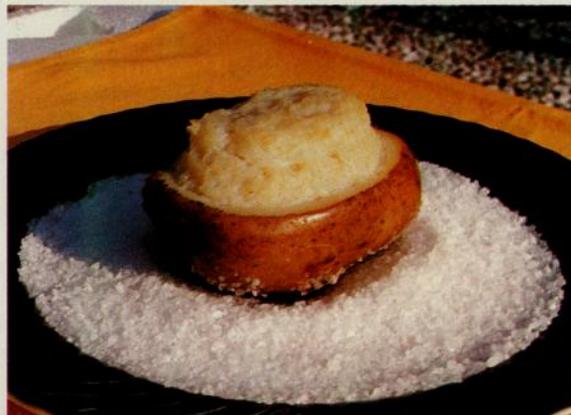
Moscato '91 Saracco

Semplicità e raffinatezza

► Patata al sale marino con tartufo e fegato d'oca

Ingredienti e dosi per 4 persone: ● 4 patate di grandezza uguale ● 50 g di fegato d'oca ● un piccolo tartufo bianco ● 1 kg di sale grosso.

Lavare bene le patate con la buccia ed asciugarle con un canovaccio. Metterle in una teglia da forno e ricoprirle completamente di sale grosso. Cuocerle a fuoco medio per circa 30 minuti. A cottura ultimata toglierle dal sale (che si terrà a parte per la guarnizione), tagliarle a circa tre quarti nel senso della lunghezza in modo da ricavarne 4 coperchi. Scavare la polpa lasciandone un centimetro circa dai bordi, passarla al setaccio insieme con quella dei coperchi e tenerla in caldo. In una pentola antiaderente far saltare il fegato tagliato a cubetti, salare e unirlo alla polpa delle patate. Aggiungere il tartufo tagliato a lamelle, amalgamare con delicatezza, mettere l'impasto in una tasca di tela (sac à poche) e riempire le patate scavate. Preparare i piatti singoli ponendo la patata su un letto di sale grosso caldo utilizzato per la cottura.



Mantova. Il trionfo della sfoglia

Ambasciata Quistello

Michelin: 2 stelle, Espresso: 18/20, Pirelli: 1 cappello, Veronelli: il sole.

Vicino all'argine del fiume Secchia, all'inizio del paese, il ristorante di Romano Tamani è stato completato qualche anno fa con una grande veranda dal soffitto di legno lamellare che rende l'insieme molto suggestivo. Romano si occupa di cucina insieme con la mamma che ha già compiuto i settant'anni e con zia Jolanda che, alla verde età di 82 anni, tira la sfoglia a mano da buona mantovana che si rispetti. L'impronta della cucina rispecchia, ingentilendoli, «vecchi» sapori e dosa, con sapiente equilibrio, le note agrodolci ereditate dalla dominazione austroungarica e da quella rinascimentale dei Gonzaga.

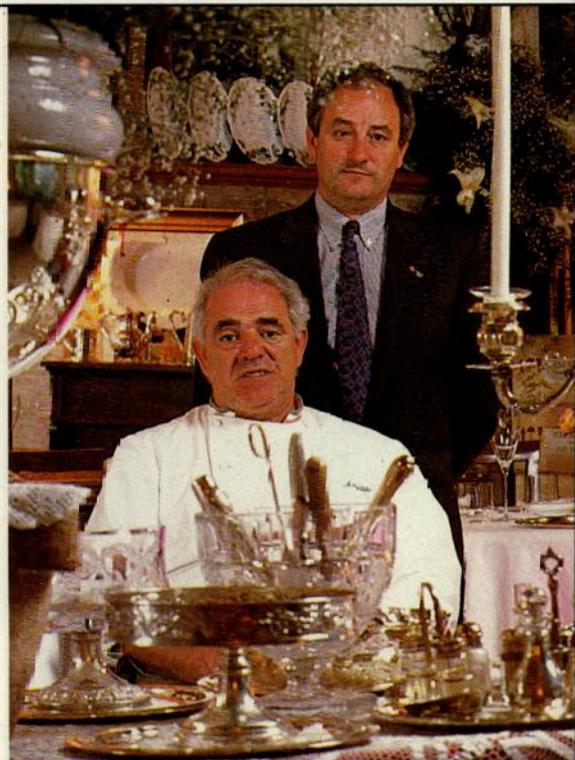
● Nella foto, il patron Romano e Francesco Tamani, che si occupa della cantina e che, all'età di 15 anni, ha iniziato a seguire le orme del fratello più grande

Armonia dolce-amara

► Bussolano al cioccolato del Vicariato di Quistello con pistacchi e miele d'acacia

Ingredienti e dosi per 4 persone: ● 500 g di cioccolato fondente ● 200 g di pistacchi dolci tostati ● 150 g di zucchero ● 80 g di farina ● 5 uova ● 100 g di miele d'acacia ● 25 g di burro ● 1 bicchiere di latte ● torrone bianco a pezzi per guarnire.

Rompere le uova separando i tuorli dagli albumi. Spezzettare il cioccolato in un pentolino e farlo fondere a bagnomaria con il burro e il latte, prestando attenzione che l'acqua non prenda il bollore. Fuori dal fuoco aggiungere i pistacchi, lo zucchero, la farina, facendola cadere attraverso un colino perché non formi i grumi, e i 5 tuorli d'uovo. Amalgamare bene il tutto e aggiungervi le 5 chiare montate a neve ferma. Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella, rigirarlo per togliere l'eccesso di farina, versarvi il composto ed infornare per 40 minuti alla temperatura di 170° C. A cottura ultimata far raffreddare il dolce e servirlo tagliato a fette accompagnato dal miele d'acacia e da tocchetti di torrone.



Menu

Sformato di rane su salsa di pomodoro e sedani - estate

*

Granigna con guanciale di maiale all'aceto balsamico - autunno

Ristretto di cappone e pasta reale - inverno

*

Filetti di anguilla del Secchia al rosmarino e crema di fagioli - primavera

Coniglio disossato ripieno alle erbe della Padania - estate

*

Bussolano al cioccolato del Vicariato di Quistello con pistacchi e miele d'acacia - autunno

Vini

Gewürztraminer '91 Hofstätter

*

Soave Classico Capitel Foscarino '91 Anselmi

*

Bianco di Franciacorta '91 Ca' del Bosco

*

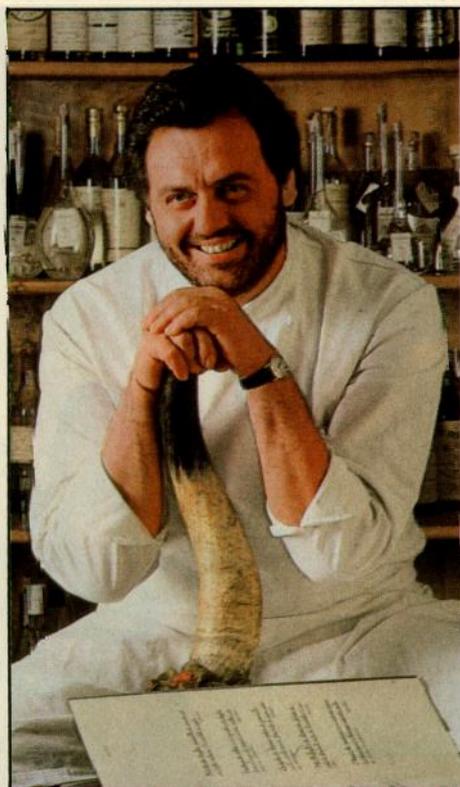
Rosso del Vicariato di Quistello '91

*

Bricco dell'Uccellone '89 Braida

*

Moscato del Vicariato di Quistello



Terni. Ricette «uniche» ispirate all'Umbria

Vissani Civitella del Lago-Baschi

Michelin: non c'è, Espresso: 19,6/20, Pirelli: non c'è, Veronelli: l'occhio.

Gianfranco Vissani, balzato con irruenza alla ribalta del mondo dell'alta ristorazione, ha sempre lavorato con estro e con un entusiasmo quasi eccessivo che trascina come un turbine chi gli è accanto. Ha fuso con armonia lo stile della cucina del Nord dell'Umbria con quella del Sud della regione, facendo tesoro delle esperienze della nonna di Norcia e di quelle del nonno di Civitella del Lago, dove ha aperto il ristorante. La «sua» è una cucina senza burro né crema di latte né fondi di cottura e impegna ai fornelli una brigata di dodici persone compresa moglie, mamma e sorella.

● Nella foto, Gianfranco Vissani, imprevedibile nella creatività delle sue preparazioni, era quasi sconosciuto fino a pochi anni fa. Oggi è ritenuto uno dei più grandi chef a livello europeo

Menu

Sfoglia di pecorino romano,
baccalà e tartufo bianco - autunno

*

Tortino di spaghetti
con porcini arrosto,
carciofi arrosto e salsa di
pomodori arrosto - primavera

*

Aragosta con patate novelle sauté,
salsa di coniglio e dragoncello,
cannoncini ai fiori di zucca
estate

Aratra con broccoli romaneschi,
parmigiano, cardì, cannellini
e basilico - inverno

*

Meringhe con marron glacé,
salsa di cioccolato amaro, bucce
di arancia caramellate - autunno

Vini

Pinéro '90 Ca' del Bosco

*

Gaia & Rey '90 Gaja

*

Sauvignon Capitel
San Vincenzo '90 Anselmi

*

Darmagi '88 Gaja

*

Muffato della Sala '90 Antinori

Dolce neve al profumo di bosco

► Meringhe con marron glacé salsa di cioccolato amaro e bucce di arancia caramellate

Ingredienti e dosi per 4 persone: 300 g di marron glacé anche a pezzi ● 200 g di salsa di cioccolato ● 100 g di bucce di arancia caramellate; (per le meringhe) ● 4 albumi ● 200 g di zucchero a velo.

Preparare le meringhe montando a neve ben ferma gli albumi; aggiungere lo zucchero con l'aiuto di un setaccio solo alla fine, quando la neve è ben soda. Con un cucchiaino o con la tasca da pasticciere disporre i mucchietti degli albumi sulla placca da forno e infornare ad una temperatura di 150° C per almeno un'ora. Spezzare il cioccolato fondente in un pentolino e farlo sciogliere a bagnomaria allungandolo con poche cucchiainate d'acqua per renderlo più fluido. Passare i marron glacé al setaccio e tenere a parte. Togliere le meringhe dal forno e lasciarle raffreddare. Preparare il piatto di portata ponendo uno strato di salsa al cioccolato e sopra di esso, da un lato, le meringhe; decorare con la buccia di arancia caramellata e far scendere a pioggia la passata di marroni. Spolverare con zucchero a velo e servire.



(Foto di Andrea Altieri)

Bari. Piacevolmente controcorrente

Bacco Barletta

Michelin: 2 stelle, Espresso 18/20, Pirelli: 1 cappello, Veronelli: 3 cappelli.

Quando ha aperto il ristorante, 12 anni fa ricavandolo dalle cantine di un palazzo dell'800, Franco Ricatti è partito alla grande col coraggio di puntare in alto e di non aver paura di aprire bottiglie importanti ed offrirle, per educare la clientela ad affinare i propri gusti. All'inizio degli Anni Ottanta la cucina aveva un'impronta più classica rispetto ai ristoranti locali; ora, che i suoi colleghi propongono salmone e caviale, lui preferisce le ricette regionali con fantasia partendo da prodotti freschissimi della campagna e del mare.

● *Nella foto:* Franco Ricatti, dall'età di 14 anni nel campo della ristorazione, ha lasciato i libri di giurisprudenza per dedicarsi definitivamente all'arte culinaria con l'aiuto discreto della moglie Angela



Il letto è un morbido purè

► Rollatina di coniglio con spuma di spinaci su culis di carote

Ingredienti e dosi per 4 persone: ● 1 coniglio da 800 g circa ● 800 g di spinaci ● 500 g di carote ● 50 g di farina ● 5 uova ● 1 spicchio d'aglio tritato ● 1 cipollina tritata ● olio di frantoio ● 1 bicchierino di vino bianco secco ● prezzemolo, rosmarino, timo, alloro, sale e pepe.

Marinare il coniglio, disossato e tagliato a pezzi, in una ciotola bassa con olio di frantoio, rosmarino, prezzemolo, cipollina e aglio tritati, sale, pepe e vino bianco secco, tenendo il tutto per un giorno in frigorifero. Preparare un fondo di cottura con le ossa del coniglio e un mazzetto aromatico (timo, prezzemolo e alloro), passarlo e ridurlo ulteriormente; unirvi una parte del coniglio marinato (i pezzi più piccoli), e frullarlo nel mixer. A parte cuocere gli spinaci in pochissima acqua salata; appena cotti, scolarli e ridurli a purea, aggiungere la farina, gli albumi montati a neve ferma e per ultimo i tuorli, il tutto delicatamente mescolando dal basso verso l'alto; stendere l'impasto ottenuto, per uno spessore di 2 cm, su un foglio di carta da forno e cuocerlo a 150 °C per dieci minuti. Sfornare la spuma di spinaci e disporvi il coniglio con le erbe aromatiche aggiungendo la rimanente polpa passata al mixer. Chiudere a rollè e riavvolgere il tutto in un nuovo foglio di carta da forno; cuocere per venti minuti a calore moderato. Cuocere le carote nel brodo di carne, frullarle e stendere il culis ricavato sul fondo dei piatti contornandolo di piccoli dadini di verdura.

Sfornare il rollè di coniglio, tagliarlo a fette e disporle in ogni piatto.



Menu

Raja marinata
con melette
allo zenzero - primavera
Rollatina di coniglio
con spuma di spinaci
su culis di carote - tutto l'anno

*

Bocconcini di Nettuno
ai ricci di mare - estate
Capunti ai funghi cardoncelli
delle Murge - autunno

*

Ferriate farcite
su salsa ai Patrigliore - inverno

*

Mousse di fichidindia
alle radici di rabarbaro - autunno

Vini

Mjere Bianco '91 Calò

*

Castel del Monte Rosato '91
Rivera

*

Cantico di Torrebiano '87
Torrebiano

*

Notarpanaro '83 Taurino

*

Moscato di Trani '90 Nugnes

Le notizie

Enometria a convegno: ai raggi X Valpolicella, Bordeaux e Borgogna

(z.b.) Il 18 e 19 febbraio si è svolto a Verona il secondo «Convegno Internazionale di enometria» promosso dalla Vineyard Data Quantification Society e organizzato dall'Istituto di scienze economiche della facoltà di Economia e commercio dell'Università degli Studi di Verona diretto dal prof. Giuseppe Gaburro.

Il convegno, che si è presentato in forze con cinquanta relatori provenienti, oltre che da ogni parte d'Italia, da tutta l'Europa (Belgio, Francia, Olanda, Portogallo, Spagna, Ungheria), dagli Stati Uniti (Chicago, Princetown), e dal Sudamerica (Brasile), ha avuto il patrocinio del Consiglio nazionale delle ricerche, dell'Office International de la Vigne e du Vin, del Ministero dell'Agricoltura, dell'Accademia italiana della vite e del vino, dell'Istituto per il commercio estero.

Ma che cosa è l'enometria, parola tanto nuova da non essere neppure menzionata nel dizionario? La definizione che potremmo ricavare dalle spiegazioni fornite dalla stessa Società organizzatrice del convegno, sarebbe questa: l'enometria affronta lo studio delle bevande alcoliche nel complesso degli aspetti economici, culturali, sociali e sanitari per individuare sia i vantaggi che gli inconvenienti, particolarmente in ordine a quei fenomeni sociali che possono essere studiati meglio globalmente.

Il poco spazio consentito a ciascuno dei cinquanta relatori ha fatto sì che dal convegno uscissero dei *flash*, tuttavia quanto può bastare per un invito ad approcci più approfonditi e sistematici alle diverse problematiche. Straordinaria, e comprensibile, la varietà degli argomenti trattati (attinenti alla viticoltura, all'enologia, alla chimica, alla sociologia, alla politica vitivinicola, sempre dal punto di vista econometrico), per cui è impossibile riferirne compiutamente in questa sede. Basterà ricordare i temi fondamentali cui si è ispirato lo svolgimento di ciascuna delle sessioni dei lavori: analisi della domanda, funzione della produzione, mercato e prezzo, politica economica, qualità del

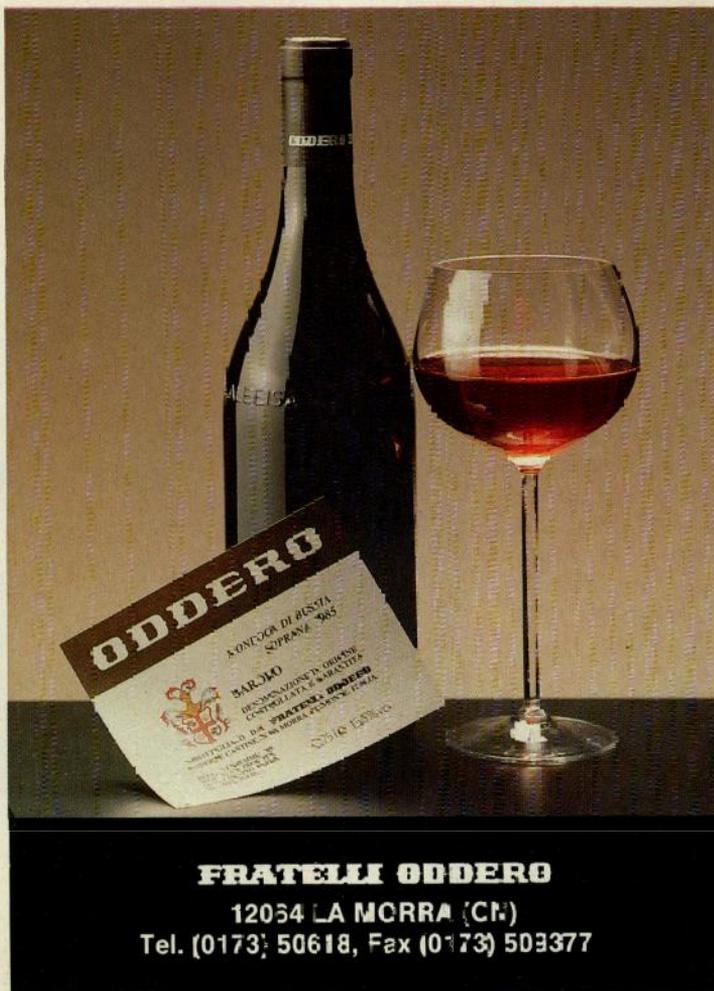
prodotto, tipologia del prodotto. Inoltre, due tavole rotonde, una sulle tendenze nei consumi alcolici e nelle modalità del bere in Italia ed in particolari sottopopolazioni, l'altra sui vini della Valpolicella.

La tradizione e il futuro della Valpolicella a confronto con altre esperienze vitivinicole europee, è stato il tema, di particolare interesse veronese, della tavola rotonda presieduta dal prof. Antonio Calò, direttore dell'Istituto sperimentale di viticoltura di Conegliano, e animata dagli interventi del prof. Roberto Ferrarini dell'Università di Ancona, del dott. Lamberto Paronetto, dottore in agraria e scrittore, di Daniel Tomasseth, giornalista americano del *Wine Spectator*, di Giovanni Vicentini, giornalista Rai, di Marie-Claude Pichery dell'Università di Borgogna.

La Valpolicella è stata messa a confronto con le regioni francesi del Bordeaux e della Borgogna, due regioni vitivinicole che hanno caratteristiche differenziate dalla Valpolicella, a cominciare dalla estensione della produzione. Regioni, inoltre, la cui produzione è a Denominazione di origine controllata, ma dove, nello stesso tempo, ai fini dell'individuazione e apprezzamento del vino ha prevalenza il marchio aziendale.

La Valpolicella, che può vantare una tradizione enologica con un retroterra storico e culturale di grande spessore, ha in sé tutti i numeri necessari per salire ancora più su nella scala dei vini di qualità. Alla Valpolicella manca l'«unità degli intenti» che si riscontra invece nelle regioni francesi, manca una coscienza enologica collettiva che permetta ai produttori di unirsi nelle scelte di fondo.

Il ministro dell'Agricoltura, on. Gianni Fontana, ha sottolineato come, alla vigilia di eventi veramente importanti nel mondo agricolo, anche il nostro Paese si trovi nella fase delle grandi trasformazioni in agricoltura, vitivinicoltura compresa. In sostanza l'intervento del ministro Fontana ha significato uno sprone e un auspicio a suggello del secondo convegno.



FRATELLI ODDERO

12054 LA MORRA (CN)

Tel. (0173) 50618, Fax (0173) 503377

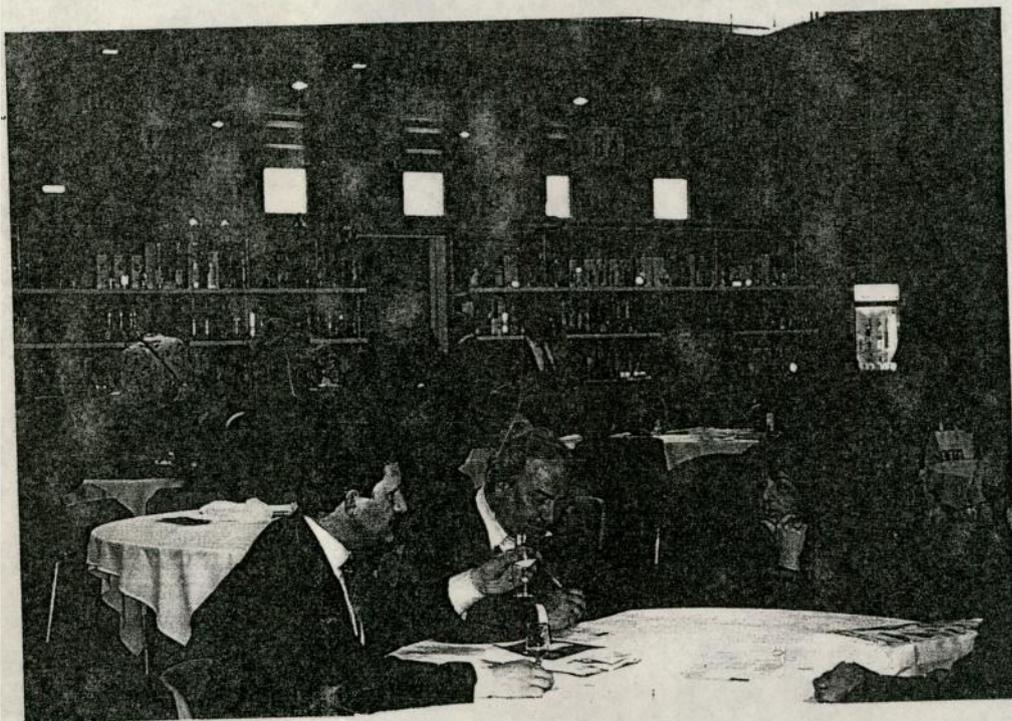
PASINI
PRODUTTORI



RAFFA DEL GARDA (BRESCIA)

TEL. (030) 266206

TUTT'INTORNO AGLI ASSAGGIATORI



Distilla: un altro successo

Ogni anno è meglio: gli esami organolettici di acqueviti e liquori eseguiti al banco di assaggio Distilla Tasting sono stati 2671, oltre il 20% in più rispetto a quelli del 1992, e i prodotti presenti ben 190 contro i 167 dello scorso anno. Ma al valore fortemente probante delle cifre si deve aggiungere la miglior qualità di quanti (sono intervenuti molti più operatori) hanno usufruito del servizio organizzato dal Centro Studi e Formazione Assaggiatori con la collaborazione del personale dell'Anag in una struttura elegante e funzionale messa a disposizione dell'Ente Fiere di Verona. I dati sono in questo momento in fase di elaborazione e saranno pubblicati in uno dei prossimi numeri de L'Assaggiatore sul quale daremo anche risalto al convegno La grappa al ristorante e al bar che, mo-

derato dal presidente dell'Anag Giovanni Borello, ha visto sul podio dei relatori Piero Sattanino, Giorgio Colli, Giuseppe Vaccarini, Iginio Massari, Mauro Lotti e Luigi Odello. Oltre cento le qualificate presenze in sala e, al termine dei lavori convegnistici, la premiazione dei vincitori del concorso nazionale Alambicco d'Oro 1993.

Brandy e cognac: seminario a Valeggio

La sezione Anag di Verona ha programmato un seminario sul tema *Brandy e cognac: dalla geografia al gusto*. Il seminario - che si svilupperà in tre serate: 10, 11 e 17 maggio 1993 alle ore 21 - tratterà, nelle prime due, di brandy e cognac dal punto di vista storico, e geografico, delle tecniche di distillazione, nonché dell'analisi sensoriale sotto la guida dello stesso relato-

re. L'ultima serata è invece dedicata al bere miscelato, alle tecniche di bar, all'analisi degli abbinamenti nelle bevande miscelate, per terminare con l'esecuzione dei principali cocktails a base di brandy e di cognac. Saranno relatori: Guido Fini, distillatore, Luigi Odello, enotecnico e presidente del Centro Studi e Formazione Assaggiatori, Paolo Villani, barman. Il seminario si terrà presso il ristorante S. Giorgio, via Cavour, Valeggio s/M. (VR), telefono 045 7950125. Per informazioni e prenotazioni: Andrea Anticeli telefono 045 510500.

Ad Angelo Napoli una meritata promozione.

Angelo Napoli, consigliere nazionale Onav ed intraprendente promotore della cultura del vino in Sicilia, è stato nominato ispettore provinciale per l'Agricoltura di Agrigento. La sua