

**IL MENSILE
PER CHI VUOLE
INTRAPRENDERE
E BATTERE
LA CRISI**

Capital

C

Class Editori

MENSILE DI
DENARO
TEMPO LIBERO
ECONOMIA
COSTUME

NUMERO 350
(NUOVA SERIE)
APRILE 2009
€ 4

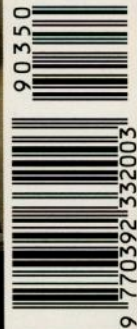


**IMMOBILI
LE OCCASIONI
IN EUROPA
E AMERICA**

**CITTÀ D'AFFARI
TEL AVIV,
LA GRANDE
ARANCIA**

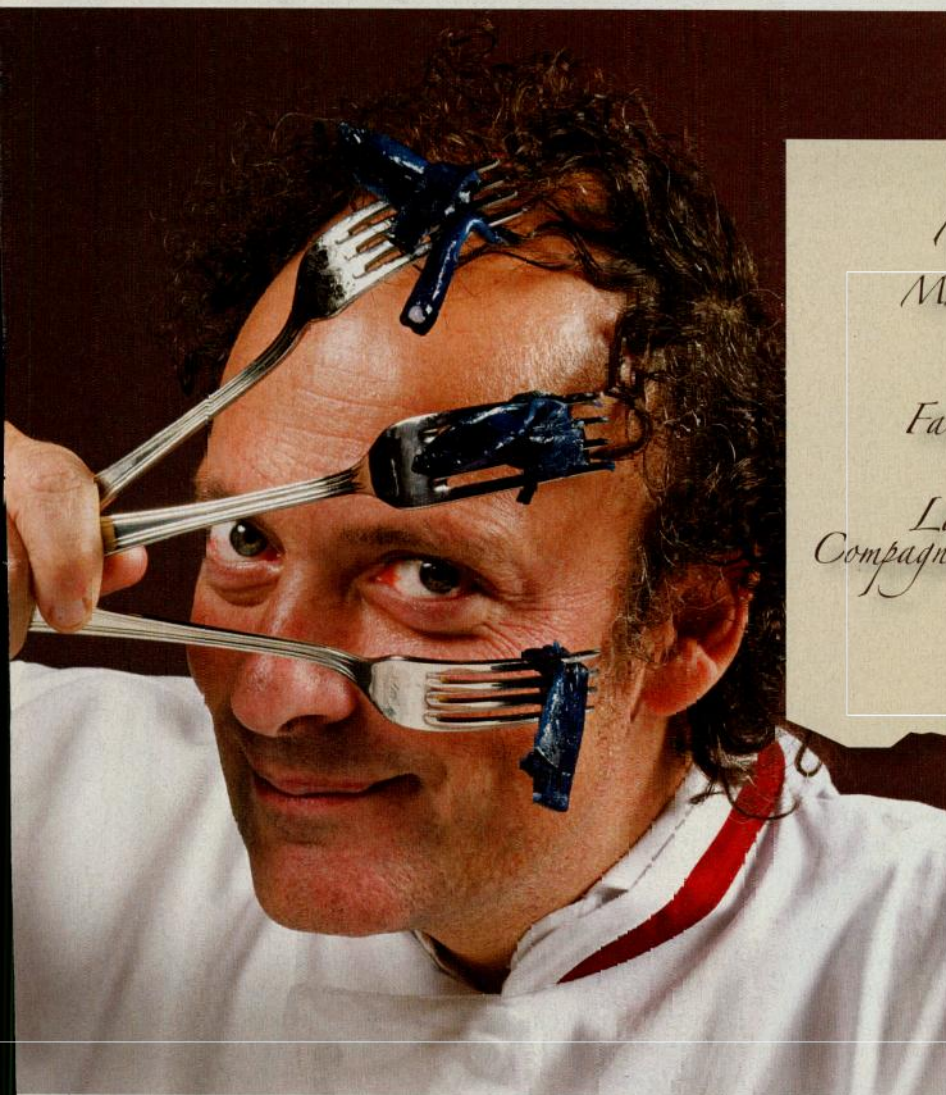
**GUSTO
LA CARTA
DEI VINI
DEI SUPER
CHEF**

Da sinistra:
Luca Zaia
Gianni Zonin
Luciano Benetton



Fare come quelli che puntano sulla terra

I consigli per comperare un fondo e farlo rendere



Moreno Cedroni

*MADONNINA DEL PESCATORE
Senigallia (Ancona)*

*Gaiospino
Fattoria Coronino di Staffolo
Verdicchio dei Castelli di Jesi*

*Lacrimappi Morro d'Alba
Compagnia della Rosa Conti di Buscareto
Rosso di Montepulciano*

Porto Vintage 1994



Niko Romito

*RISTORANTE REALE
(Rivisonandoli)*

*Bellovedere de La Valentira
Rosso di Montepulciano*

*chezèaux di Romanée Conti 2003
Pinot nero*

Armagnac Leopold Gourmel

Sergio Mei

*FOUR SEASON
(Milano)*

*Fian delle Vigne dei Marchesi Antinori
Brunello di Montalcino*

*Quartz Cantina Terlaro
Sauvignon*

*Donnafugata
Passito di Pantelleria Ben Rye*

guardia: «Toglietevi dalla testa l'immagine approssimativa delle bollicine made in Emilia, oggi esistono straordinari esemplari, come il Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo delle Cantine Cavicchioli: colore tenue ma grande intensità». Sulle bollicine tout court, il consiglio vola più lontano,

e in certo senso è anche più ortodosso: «Scelgo gli intrecci pinot-nero chardonnay dell'Anna Maria Clementi di Ca' del Bosco, una certezza». E se proprio lo induci a sconfinare, eccolo percorrere con gioia i sentieri della Champagne: «Adoro le interpretazioni più osate di Krug, fantastiche ▶▶

Massimo Bottura

*OSTERIA LA FRANCESCANI
(Modena)*

*Vigna del Cristo
delle Cantine Cavicchioli
Lambrusco di Sorbara*

*Anna Maria Clementi
di Ca' del Bosco
Pinot Nero Chardonnay*

Champagne Krug



Un giovane chef, Bartolini, e un maestro di stile, Bottura. Entrambi molto applauditi a Identità Golose, congresso di cucina d'autore che ha luogo ogni anno, a febbraio, a Milano.

Enrico Bartolini

*ROBINIE
Montescano (Pavia)*

*Fatila di Vercesi di Castellazzo
Bonarda*

*Vosges-Romanées
Jean-Jacques Confuron
Pinot Nero*

*Picchioni
Pinot Nero*

► a tutto pasto».

Volge lo sguardo a Reims e dintorni anche **Chicco Cerea**, cuoco del bistellato Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo): «Scelgo senza esitazioni il base di Crystal, i millesimati di Louis Roederer, e soprattutto la grande struttura del Riserva Npu 1995 di Bruno Paillard». Per fare felici gli amici,

Chicco stappa Di Faber (ogni lettera è l'iniziale di ognuno dei fratelli Cerea, ndr), il rosso di taglio bordolese prodotto dalla sua famiglia: «Facciamo solo 4-5 mila bottiglie l'anno. È un vino da tavola di pronta beva e bella struttura, molto piacevole». E lontano da tutto e tutti? «Sorseggio volentieri un rum Zacapa. Invecchiamento minimo dieci anni».

Alle eleganti tavole del Four Season di Milano (quotatissimo il brunch), agli imprenditori e stilisti che vengono a siglare contratti, **Sergio Mei** consiglia il Brunello di Mortalcino Pian delle Vigne dei Marchesi Antinori, un rosso rubino carezzevole nei suoi volumi ampi, profondi, eleganti. Perfetto come sparring partner, ma anche come ingrediente per le sue creazioni delicate. Leggi malfatti di ricotta e spinaci con caciucco al vino rosso. Un match che sa di grande Toscana, a un passo dalla Madonna.

E a proposito di chef di grandi ristoranti d'albergo milanesi, hanno le idee chiare anche **Fabrizio Cadei** dell'Acanto del Principe di Savoia e **Augusto Tombolato** del Casanova del Westin Palace. Cadei: «Per la nostra richiestissima formula del business lunch (buffet per iniziare, poi primo, secondo e dessert), suggerisco ai clienti di osare negli abbinamenti con le mie etichette preferite: bollicine Cuvée Brut di Bellavista per i crudi di pesce; bianco Chardonnay di Planeta per un risotto al pistacchio e capesante o all'astice e piselli; e un rosso Amarone della Valpolicella Ca, Pigneto 2001 con il carré d'agnello irlandese». Parte dalla stessa azienda friacortina anche l'imperdibile wine pairing di Tombolato: «Bolle Gran Cuvée Bellavista con cotoletta di gambero in veste di mandorle, bianco Gewürztraminer Alois Lageder 2008 con Cordon bleu di pescatrice e lenticchie rosse; e un rosso toscano del piemontese Gaja, il Promis Camarcanda di Gaja 2006 per la guancia di vitello su vellutata di zucca e cous-cous di verdura. ►►

Che siano degli artisti ai fornelli è risaputo. Ma quali etichette consigliano per i loro piatti, le star della cucina italiana? Certo, lo Champagne è una sicurezza. Ed è buona regola scegliere prodotti locali. Perché la Bonarda... | **Gabriele Zanatta**

Rossi, bianchi, bollicine: la Carta degli chef

Di solito ci pensa il sommelier. Ma nei ristoranti di vero blasone, è lo chef a dettare la carta dei vini. Perché se intende appuntarsi stelle, cappelli o galoni, deve garantire che ogni scelta, ogni abbinamento, siano i migliori. Regola numero uno, allora: in tempi globali, i nettari devono essere molto locali. Un esempio? Se un ristorante deve avere successo in Sicilia, vietato proporre solo bollicine trentine, bianchi friulani o rossi da sangiovese. Occorre pensare a selezionare rossi Nerelli Mascalesi o bianchi Catarratti. E di super nicchia, possibilmente. **Capital** ha chiesto la carta ideale ai maggiori artisti dei fornelli. Cominciando dal fondatore della nuova cucina italiana, **Gualtiero Marchesi**, oggi orgoglioso maestro di stile e di gusto nel suo ristorante all'Albereta in Franciacorta e al Marchesino a Milano. Consiglia di abbinare al sublime tartufo nero al sale (si cucina esattamente come si fa per il branzino) un vino rosso, l'Ebo Igt Val di Cornia dell'Azienda Petra. Più in generale, Marchesi predilige vini leggeri come l'Ortrugo bianco dei Colli Piacentini o il Valpolicella rosso, mentre per le bollicine offre ai suoi ospiti un Franciacorta, selezionato da Bellavista in esclusiva per il ristorante di Erbusco.

Quando gli danno carta bianca, lo chef-guru della Madonna del Pescatore di Senigallia (Ancona), **Moreno Cedroni**, propone ai commensali un bianco Verdicchio Castelli di Jesi Superiore, il Gaiospino della Fattoria Coroncino di Staffolo, «E non solo perché è quello del mio matrimonio», spiega. «Il pioniere Lucio Canestrari è stato il primo a rimpicciolire le rese e a dare grandi toni floreali». Sui rossi, poi, pronta la risposta: «Lacrima di Morro d'Alba Compagnia della Rosa base della Conti di Buscareto, antichissimo vitigno autotono a bacca rossa e doc tra le più piccole d'Italia, capace però di deliziare con intensità inversamente proporzionali alla sua diffusione. Mentre per la meditazione, scelgo qualsiasi Porto Vintage. L'annata? 1994, fantastica».

Punta invece su un rosso piemontese uno chef campano verace come **Gennaro Esposito**, chef della Torre del Saracino

a Vico Equense (Napoli): «Vado matto per il Barolo Canubi 2004 dei Marchesi di Barolo, grande espressione di un vino che è parte del patrimonio italiano». Azzardatissimo l'abbinamento: «È fantastico con i piatti di mare come con la pasta al ragù di pesce, basta con il luogo comune sul solo vino bianco». Poi, il ritorno alle sue terre: «Ci sono degli Aglianico che per eleganza ricordano da vicino i migliori Barolo. Penso ai rossi Vigna Cinque Querce di Salvatore Molettieri o al Quirico di Pietracupa. Due grandissimi prodotti, eleganti e di lavorazione rustica».

Sceglie in prevalenza prodotti del territorio **Massimo Bortura**, dell'Osteria La Francescana di Modena: «A tavola con gli amici stappo il Lambrusco». Eno-scettici, però, in

Tre chef di scuole e regioni diverse (Romito, Abruzzo; Cedroni, Marche; Mei, Lombardia), ugualmente acclamati dalle guide internazionali.

