

# il BELLO & il BUONO

bellobuono@lastampa.it

Le pagelle di **Edoardo Raspelli**

raspelli@tin.it



## In uno scenario da favola succulento è il lombo di cervo

Magistrali anche i dessert a Villa Aminta sul Lago Maggiore

### Il ristorante

In uno dei più begli alberghi d'Italia e del Mondo, appoggiati alla balaustra del balcone della vostra camera da sogno, avrete il panorama delle montagne tra Piemonte Lombardia e Canton Ticino, le cime spruzzate di neve, il lago piatto e fascinoso e, davanti a voi, così vicine che vi sembrerà di poterle toccare, le Isole Borromeo, meravigliose proprio ora, splendidamente semi deserte per la bassa stagione.

All'inizio di Stresa e sulla sinistra se venite da sud, da Novara, una breve rampetta vi fa salire davanti all'angusta facciata di questa «Villa e Palazzo Aminta», di questa grossa casa in stile barocco dentro e fuori, meravigliosamente indimenticabilmente singolarmente opulenta e ridondante. Il personale non vede l'ora di far vedere all'ospite le magnificenze del Villa Aminta: la piscina scoperta che, nonostante il fuori stagione, è ancora illuminata e ben tenuta, le terrazze digradanti del giardino, l'immaginario centro benessere, il delizioso angolo bar, gli angoli comuni (dove ancora per poco potrete incocciare in qualche festosa rumorosetta celebrazione).

Tra pavimenti tirati a specchio, tra tende divani e poltrone avvolgenti ed eleganti, gira personale in redingote che sembra tratto dai manuali dell'alta scuola di una volta. Mi spiego: quando mai li avete visti portare le vivande sui



**VILLA AMINTA**  
STRESA (VB), VIA SEMPIONE NORD 123  
TEL. 0323.933818 FAX 0323.933955  
WWW.VILLA-AMINTA.IT  
APERTO FINO AL 20 DICEMBRE  
CARTE DI CREDITO TUTTE  
PROVATO IL 14-11-2009

grandi argentati vassoio retti da una sola mano, la destra, con il palmo rovesciato all'insù? E pazienza se nei lussuosi bagni ci sono solo saponette collettive, se di qua e di là rindonda la musicassetta e se in tavola i tovaglioli sono modellati: il resto è un sogno.

Ottimi pani diversi sono accompagnati da burro preparato in riccioli ed accompagnano il pre antipasto (capesante e funghi fritti); poi potrete assaggiare il prosciutto crudo della Valle Vigezzo (occhio: in Val d'Ossola di maiali non ce ne sono. In massima parte si stagionano prodotti fatti di carne congelata che arriva dai Paesi dell'Est o del Nord), insalata di astice con puntarelle e maionese all'arancia, i buoni ravioli del plin a tre gusti diversi (maiale, vitello, manzo), la trota del lago arrostita, il succulento lombo di cervo al Barolo (però viene dalla Romania! Con i 300 ungolati che dà, da sola, la vicina Valle Antigorio!!!), il filetto di fassone. Al dessert, a parte il Castelmagno deludente come al solito, dalla Cusio Formaggi arrivano assaggi strepitosi di gorgonzola, toma del Mattarone e Blu di capra. Un perfetto semifreddo alla grappa con fragole e la croccante piccola pasticceria precedono il magistrale soufflé alle nocchie e gelato alla crema. Da una preziosa carta dei vini ho scelto Chardonnay 2005 Ca' del Bosco (72 euro) e Maremma Toscana Saffredi 2002 Le Pupille (88 euro). Il paradiso ha un prezzo: menu medio completo con 120-130 euro.

### Souvenir

#### I cervi del pubblicitario

Per anni ha fatto solo il pubblicitario, poi ha potuto realizzare un sogno. Ha comperato in Carnia 180 ettari di bosco e vi ha messo cervi daini e caprioli che vivono, quasi tutto l'anno, allo stato brado. Poi vengono trasformati altrove (a Montebelluna, TV) in leccornie fresche o stagionate. Arvenis, via Zoncolan di Liaris 62, Ovaro, UD, tel. 0423.602156 www.arvenis.it. [E.RAS.]

il voto **14/20**

## Il fascino struggente delle stanzette in Carnia

### L'albergo

Un fine settimana o una vacanza diversa dal solito: già, perché l'Applis (contrazione del nome della località, Applis) non è un vero e proprio «albergo»: in effetti si tratta di un «complesso turistico ambientale». Gli enti locali della zona hanno recuperato un angolo di paradiso; hanno salvato il borgo e ora lo offrono nelle sue mille funzioni: ristorazione, alloggio, ma anche museo naturalistico ed esposizione faunistica, museo del legno con segheria «veneziana», laboratorio didattico ed esposizione ittica, orto, fornace, parco faunistico...

Insomma, in questa struggente isolata silente valletta, tutto un piccolo mondo antico, quello della cima del Friuli, della Carnia, non lontano da quel suo capoluogo, Tolmezzo, che per decenni, con il Roma di Gianni Cozzetti, è stato anche il simbolo della gastronomia carnica e friulana.

La parte alberghiera è costituita da una massiccia squadrata grossa bassa e lunga casa, bianca con le imposte verdi che, soprattutto di sera, ha un fascino struggente. All'interno, bar e ristorante d'ampiezza, un servizio semplice, familiare, a volte troppo distaccato e una ventina di stanze (con due appartamenti a poca distanza) per un soggiorno all'insegna della quiete. In futuro ci sarà anche un centro benessere. Prenotatevi per il 23 di maggio: da qui passerà il Giro d'Italia.

**APPLIS**  
OVARO (UD), LOCALITÀ APPLIS 2/C  
TEL. 0433.619008 FAX 0433.619008  
POSTA ELETTRONICA EPVIA@TIM.IT  
CATEGORIA \*\*\* VOTO: 12/20  
DOPPIA E PRIMA COLAZIONE 65-82 EURO  
MEZZA PENSIONE 54-74 EURO  
ULTIMA PROVA: 29-10-2009

il voto **12/20**

### la ricetta dei lettori

## Con il rosso melograno un risotto porta fortuna

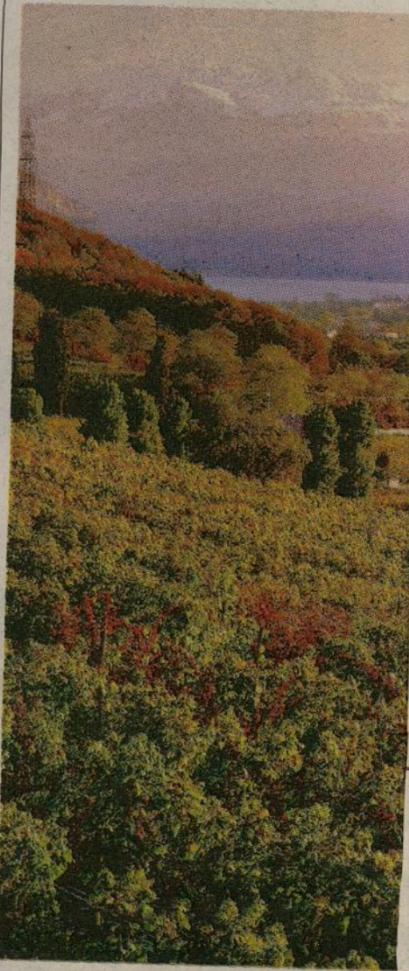
Nelle culture mediterranee il melograno porta fortuna. Per cui propongo un risotto con il melograno che dovrebbe aiutare a combattere la cattiva sorte. Prendete due melograni e tagliateli a metà. Spremetene uno e mezzo (va benissimo un comune spremiagrumi) e raccoglietene il succo. Dalla quarta metà tirate invece fuori i chicchi e metteteli da parte. Preparata un brodo vegetale. Poi un soffritto di cipolla nella quale farete tostare il riso. Dopo aver sfumato con un bicchiere di vino bianco iniziate ad aggiungere il brodo e a metà cottura il succo di melograno. Alla fine mantecate con burro e aggiungete i chicchi di melograno.

Daide Savelli, pensionato, Lecce

**INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE**  
320 GRAMMI DI RISO CARNAROLI VIALONE NANO  
2 MELOGRANI, UN LITRO DI BRODO VEGETALE  
UNA CIPOLLA  
UN BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO  
100 GRAMMI DI BURRO, SALE  
**TEMPO DI COTTURA** 15 MINUTI PIÙ LA PREPARAZIONE DEL BRODO



Cari lettori mandate le vostre ricette preferite a weekend@lastampa.it, indicando oltre agli ingredienti e ai tempi di cottura le ragioni per cui vale la pena di provare la vostra ricetta. Non dimenticate di allegare nome, cognome, indirizzo, professione età e numero di telefono. Pubblicheremo le ricette in questo spazio e sul sito www.lastampa.it. Una sola raccomandazione: non superate le mille battute



### L'itinerario

DARIO BRAGAGLIA

Un viaggio in Franciacorta non può che partire da Erbusco, nel cuore della zona di produzione di un vino spumante fra i più famosi d'Italia e sede di alcune delle cantine più prestigiose. Il centro storico è in alto, su un colle, e Villa Lechi, costruita fra il XVI e il XVII secolo in stile paladiano, è il luogo più scenografico da dove si domina la pianura sul versante del Monte Orfano. Un piccolo territorio, quello della Franciacorta, che in pochi decenni è riuscito a trasformare la sua vocazione enologica: dai vini rossi fermi prodotti da tempo immemorabile sulle colline ad ovest di Brescia, fra il Lago d'Iseo e il fiume Oglio, al vino rifermentato in bottiglia: le classiche «bollicine», termine che da queste parti piace più che spumante. Meglio ancora parlare semplicemente di Franciacorta. Un vino che può contare solo su mezzo secolo di tradizione, dai primi esperimenti di spumantizzazione condotti a inizio Anni 60 da Guido Berlucchi e da Franco Ziliani, allora giovane e promettente enologo. Poi, via via, si sono aggiunte altre aziende che hanno portato il Franciacorta nel gotha dell'enologia italiana. Due nomi per tutti: Ca' del Bosco e Bellavista. Se ne potrebbero aggiungere molti altri (i produttori sono 97 per un totale di oltre 9 milioni e mezzo di bottiglie commercializzate ogni anno), in una zona dove la qualità è mediamente piuttosto alta. E dove accanto alle pochissime aziende con una produzione di oltre un milione di bottiglie si trovano molte cantine di medie e piccole dimensioni. Enzo Balzarini della cantina Enrico Gatti, 120 mila bottiglie annue, è soddisfatto per il ritorno ai tre bicchieri nella Guida dei vini del Gambero Rosso del suo Sattèn: «possono esserci pareri contra-

IN EDICOLA CON LA STAMPA

**Torte e biscotti fatti in casa**

In un quaderno che sembra scritto a mano come quelli delle nonne tutti i segreti e i suggerimenti per fare in casa torte e biscotti. In edicola a soli 5,90 euro in più. Info: 800011959



LONGARONE

**La fiera del gelato artigianale**

A Longarone (Bl) da domenica a mercoledì si svolge il Mig, la mostra internazionale del gelato artigianale che festeggia la sua 50ª edizione con degustazioni guidate, convegni e concorsi.



BENEVENTO

**La V edizione di BenTorrone**

Si svolge da domani a domenica a Benevento la V edizione della kermesse BenTorrone per valorizzare, sviluppare e recuperare l'antica tradizione del torrione beneventano.



I PIACERI DELLA TAVOLA E DEL VIAGGIO

**I consigli di Slow Food**

info@slowfood.it



stanti, ma per quel che ci riguarda il 2009 sarà ricordato come un'annata che si avvicina all'eccellenza». La parola d'ordine della vendemmia di quest'anno è stata la riduzione della produzione di uve per ettaro. Si è passati dai 100 quintali consentiti dal disciplinare ai 95 previsti dalla variante approvata dai soci del Consorzio di tutela, presieduto da Maurizio Zanella. Prima di lasciare Erbusco (dove all'Albereta celebra i suoi riti gastronomici Gualtiero Marchesi) si deve salire fino alla pieve di Santa Maria con l'abside che conserva un affresco dell'Annunciazione attribuito alla scuola di Gentile da Fabriano. Un incontro, quello fra arte e vigneti, che si declina anche nei linguaggi contemporanei del monumentale Cancellone solare di Arnaldo Pomodoro, all'ingresso della tenuta Ca' del Bosco.



**Una terra frizzante**  
Un'immagine della Franciacorta: sullo sfondo il Lago d'Iseo. Questi vigneti producono alcune fra le più famose bollicine d'Italia

A Rovato piazza Cavour è il luogo dove un tempo si svolgeva la secolare fiera del bestiame e che oggi ospita il popolare mercato del lunedì. In fondo alla piazza, la Macelleria Guarneri è uno storico indirizzo dove si acquistano pregiatissimi tagli bovini, perfetti per preparare il manzo all'olio, il piatto più famoso di Rovato. Proseguendo verso est, fra paesaggi che alternano colline e pianure, si incontra l'Abbazia Olivetana di San Nicola a Rodengo Saiano. Fondata nel 1090, ha un aspetto rinascimentale, con tre bei chiostri e gli affreschi del Romanino nel refettorio. A pochi chilometri di distanza, Gus-

**Antiche pievi con affreschi di Gentile da Fabriano e cantine con cancelli di Arnaldo Pomodoro**

sago è sede di ottime distillerie e capitale dello spiedo bresciano, piatto a base di uccelletti cotti sulla brace e insaporiti dalla salvia, simbolo della gastronomia della zona.

Spingendoci un po' più a nord, verso Monticelli Brusati, i vigneti si addossano alle colline che poi salgono a far da spartiacque fra il vicino Lago d'Iseo e la Val Trompia. I versanti dove vengono coltivate le uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco, tipiche della Franciacorta, hanno pendenze più marcate. Come attorno all'azienda Villa che ha sede in un vecchio borgo del XIV secolo, restaurato per iniziativa dell'imprenditore Alessandro Bianchi. Oggi qui trovano posto un fascino agriturismo, un ristorante e le quattro cantine. Il corpo centrale della più antica risale al '500, l'ultimo ampliamento, completamente interrato, è del 2008. Passeggiando fra le antiche volte a botte, Paolo Pizzoli, che oggi conduce l'azienda assieme alla moglie Roberta Bianchi, racconta la decisione di millesimare tutta la produzione di bollicine: «Non siamo in molti in Franciacorta ad aver scelto questa strada, ma è un modo per bloccare nel tempo gli attimi fuggenti di ogni annata».

**GLI INDIRIZZI**  
BELLAVISTA, VIA BELLAVISTA, 5 ERBUSCO, TEL. 030 7762000; WWW.BELLAVISTAWINE.IT  
CA' DEL BOSCO, VIA ALBANO ZANELLA, 13 ERBUSCO, TEL. 030 7766111; WWW.CADELBOSCO.IT  
ENRICO GATTI, VIA METELLI, 9 ERBUSCO, TEL. 030 7267999; WWW.ENRICOGATTI.IT  
VILLA CRESPIA, VIA VALLI, 11 ADRO, TEL. 030 7451051; WWW.FRATELLIMURATORI.COM  
VILLA FRANCIACORTA, FRAZ. VILLA, MONTICELLI BRUSATI, TEL. 030 652329; WWW.VILLAFRANCIACORTA.IT

Angelo Surrusca

**In cantina**

PAOLO MASSOBRO

**Il Barriu scalda l'inverno sardo**



**SURRAU**  
ARZACHENA (OT), LOCALITÀ CHILVAGGHIA S.P. ARZACHENA PORTO CERVO KM 1  
TEL. 078982933  
UNA BOTTIGLIA DI ISOLA DI NURAGHI BARRIU 2005: EURO 20

In Sardegna d'inverno ci vado per l'oglio. E la prossima settimana sarò ad Alghero, ad assaggiare il nuovo olio tratto dalla cultivar Bosana che Domenico Manca produce nel suo frantoio. E dormirò a Monte Sixeri, aspettando la sera con un bicchiere di vino che accompagna il porceddu. L'ultimo vino di questa regione me lo ha fatto assaggiare Dario, alla Piazza dei Mestieri di Torino, e arriva dalla Costa Smeralda meno conosciuta o meglio dalla Gallura dove, da sempre, ogni nucleo familiare ha la sua piccola vigna, segno di appartenenza e di identità. Da questa consuetudine sono partiti i fratelli Demuro, imprenditori edili, che oggi hanno 20 ettari vitati (per 100 mila bottiglie l'anno) suddivisi in cinque lotti principali a cavallo tra i rilievi montuosi e la costa, caratterizzati da un microclima particolare. Interessante è la sperimentazione col vitigno cannonau coltivato in terreni costieri ricchi di salinità e mineralità. Ora, il vino che ci ha conquistati è l'Isola di Nuraghi Barriu 2005, ottenuto da una vinificazione separata di uve cannonau, carignano, cabernet sauvignon e piccola percentuale di bovale sardo. Ha colore rosso rubino molto concentrato; i profumi sono netti e assai articolati: dal cioccolato al tabacco, dalla confettura di prugne ai profumi balsamici. In bocca è rotondo, ampio, di piacevole beva. Fa il paio con un cannonau Sincaru (l'annata è il 2007), vinificato in acciaio e caratterizzato da particolari note olfattive conferitegli dai terreni granitici. Spazio anche al re dei vini bianchi sardi, il Vermentino di Gallura Superiore Sciala 2008, che è dotato di una spiccata mineralità. Dalle medesime uve nasce anche il Sole di Surrau 2008, passato da surmaturazione dei grappoli in vigna e ulteriore appassimento nel fruttato aziendale della nuova cantina a una manciata di chilometri da Porto Cervo. Vinificato in acciaio, si caratterizza per il colore giallo oro intenso tendente al miele e note vegetali mediterranee. E io lo vorrei con il «mio» Pecorino di Gavoi leggermente affumicato con il ginepro.

**Quella sponda dell'Iseo dove nascono bollicine**

In Franciacorta il matrimonio tra arte e vigneti

**Controfiletto di cavallo e risotto alla cicoria**

Questa classica trattoria di paese, gestita da Michele e Silvia, si compone di due sale, una grande e ariosa e un'altra più piccolina, ben arredate e con una vista che abbraccia la Franciacorta. Le materie prime provengono da piccoli produttori quasi esclusivamente della provincia. Interessanti menù degustazione con cinque portate da 25 a 30 euro. Qualche esempio di ciò che potrete assaggiare: salumi con composte di frutta, lumache in umido con erbe, giardiniera di verdure, casoncelli con ripieno tradizionale o con verdure, risotto con cicoria e nostrano Valtrompia d'alpeggio, tagliolini di farina di monocollo con pesce di lago, gnocchetti di ricotta, maccheroni con salmi di folaga, controfiletto di cavallo o pollo ruspante biologico alla brace, manzo all'olio, coda di vitello brasata, salsiccia di castrato, coniglio e coregone al forno. Interessante la carta dei formaggi, che riunisce tutti i prodotti bresciani, dal bagòss al fatulù, e altre proposte, italiane e francesi. A completare il pasto sorbetti e torte con frutta di stagione, panna cotta, crema caramellata. Nella carta dei vini sono ben rappresentate la Franciacorta e il lago di Garda. Prezzi: 30-35 euro vini esclusi.

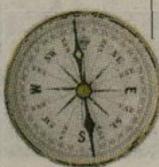
A cura di Paola Gho

LA MADIA, BRIONE (BS), VIA AQUILINI, 5, TEL. 030 8940937 CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ

**Dal parco dell'Adamello il caprino fatulù**

In Val Savio, la valle laterale più vasta del Parco dell'Adamello, si produce, dalla primavera alla fine dell'autunno, un formaggio storico: il fatulù. Caprino raro e particolare, si ottiene da latte crudo proveniente da una razza originaria di queste zone, la capra bionda dell'Adamello. Un tempo presente in modo molto più consistente, ha subito negli anni un rimescolamento genetico perdendo in parte le proprie peculiarità. Negli ultimi anni, con il riconoscimento del rischio di estinzione, sono stati avviati vari progetti di recupero e di salvaguardia che hanno determinato una significativa inversione di tendenza. Il latte, riscaldato a 34-37°C, è fatto coagulare; la cagliata è quindi rotta in grani delle dimensioni di un chicco di mais e fatta cuocere. Posto nelle fascere a sgrondare, il fatulù è sottoposto a salatura ed è affumicato, bruciando rami e bacche di ginepro. Stagiona da uno a sei mesi. Il Presidio Slow Food è nato per dare visibilità a questo formaggio, recuperare e salvaguardare la capra bionda dell'Adamello. Per conoscere gli indirizzi dei casari presso cui acquistare il fatulù, basta contattare il referente dei produttori del Presidio Guido Calvi, tel. 0364 324011.

luoghi del gusto



osterie d'Italia