



LA STAMPA



LE PAGELLE DI EDOARDO RASPELLI

raspelli@tin.it



In cantina

PAOLO MASSORBO

La vinnaiola astemia

Auguri a Paola Di Mauro, la vinnaiola astemia che domani compie 90 anni. Dalla simpatia travolgente, mosse i suoi primi passi con Giacomo Bologna, diventando un riferimento del vino di qualità nel Lazio. Nel 1976 acquisì, quasi per gioco, un piccolo podere nei Castelli Romani, di fronte alla villa pontificia di Castel Gandolfo. E fu amore a prima vista, tanto da lasciare il negozio di Roma per la cantina, affiancata dal figlio Armando; oggi c'è il nipote Valerio (33 anni). Le uve derivano da 15 ettari, di cui 4 di proprietà; le bottiglie toccano quota 100 mila. Ora, i suoi vini sono sempre stati tra i miei preferiti e in cantina conservo annate memorabili del Vassallo e delle Vignole, ma era tanto che non li assaggiavo. È stata una sorpresa. Lo dico pensando al Rosso del Lazio Il Vassallo 2009, uvaggio bordolese (merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc), che si deve alla proprietaria precedente, una francese che aveva messo a dimora questi vitigni che poi avrebbero segnato una strada su «i castelli». Ha colore rubino di ottima



concentrazione, profumi con intense note vegetali e speziate. In bocca è nobilmente tannico, quasi balsamico, grandioso nella sua persistenza che non tralascia nulla della freschezza. Altro rosso è il Perlaia 2012 da uve merlot, sangiovese e cabernet sauvignon; mentre storico è le Le Vignole, un bianco longevo (regge bene fino a 10 anni e oltre, almeno dalla mia cantina). E sia le annate vecchie, sia quelle recenti mostrano un corpo morbido e complesso, dato dal mix di uve malvasia, trebbiano e sauvignon, messe a macerare sulle bucce per circa 24 ore prima di fermentare in acciaio e affinarsi per un anno in barrique. Degno di nota è poi il «Donna Paola» (tra i bianchi questa volta, è quello che m'è piaciuto di più. E per affetto a Paola ho terminato la bottiglia). Ha dentro uve semillon invece di sauvignon, e spicca con un oro brillante, mentre al gusto è sapido, asciutto, pieno e molto persistente. Con queste annate c'è stato anche il debutto delle nuove etichette della designer fiorentina Simonetta Doni. Per fare festa a Paola!

Risotto ai finferli e tagliata di garronese

Cavernago: nel borgo del Colleoni un localino emergente a prezzi accessibili

Il ristorante

A mezzogiorno ci sono vari menu a prezzo controllato. Quello di pesce è a 15 euro (due esempi: pappardelle con gamberi e salmone e poi spada affumicato oppure risotto agli scampi e zucchine e poi filetto di platessa con verdure alla griglia). Quello di carne è a 13 euro (mezzemaniche con salsiccia e saltimocca alla romana oppure risotto ai finferli e spinaci e tagliata di Garronese con verdure di stagione); il piatto unico è a 10 euro (carpaccio di magatello di manzo con insalata croccante o tagliere misto di salumi e formaggi)... Tutti questi abbinamenti a prezzo fisso (ripeto: a mezzogiorno) comprendono pane, acqua, calice di vino o bibita a piacere, contorno scelto a libero servizio dal bel banco del buffet e caffè («griffato»: il grande prodotto di Frasi, di Verona)...

Mezzogiorno e sera il menu guidato è a 30 euro e alla carta per i canonici quattro piatti (antipasto, primo, secondo, dessert, una discreta bottiglia dai dividere in due) spenderete sui 50-60. E questo è il dato, diciamo così, «economico» della tappa gastronomica di questa settimana; questo è il «listino prezzi» del delizioso accogliente affascinante localino mandato avanti con bravura intelligenza e spirito di servizio dallo chef Bruno Ferrari e dalla figlioletta Alice in sala. Questo è l'interessante prezzario di basso conto e buona qualità di un ristorante emergente, poi, tutto il resto, è fascino silenzioso atmosfera storia...

Lungo la trafficata cementificata autostrada che collega Torino con Venezia, appena dopo Bergamo sarete usciti al casello di Serrate; presa la Nazionale che vi condurrebbe nella cittadina, entrando nella prima grande rotonda, invece di imboccare la seconda strada a destra che vi porterebbe a Martinengo e Romano di Lombardia, prendete la prima, sempre a destra: la grande cava sulla sinistra sarà l'ultimo scempio agli occhi perché poi il cemento ed i falansteri lasceranno il posto agli ambienti tra cui Ermanno Olmi girò l'indimenticata epopea dell'Albero degli Zoccoli. Pochi chilometri ed entrate a Malpaga, storico affascinante borgo creato da Bartolomeo Colleoni, bergamasco condottiero della Repubblica di Venezia, fatto di case per tanto tempo abbandonate o lasciate andare, di un castello di grande fascino, di angoli secolari, millenari che si sta recuperando. Acquattata nel verde, sulla sinistra, nel silenzio, questa lucente Locanda fascinosamente fasciata di antico e moderno, tra le sue storiche misteriose segrete ed il pugno di camerette minimaliste confortevoli, di gran tono. Tra finestrelle con le inferriate, portoni di legno, la vista su merli e mura, con il panorama della cucina a vista, mangerete nella serena sorridente atmosfera creata con sobrietà da chi vi serve a tavola i piatti preparati da cuochi corretti oltre la bella vetrata dei fornelli a vista.



Souvenir

Il «Muffito» di Barenago
Nel loro rifugio tra le campagne di Barenago, Ernesto Gilardi, ginecologo, e la moglie Elisabetta Golzio, psicoterapeuta, hanno curato, con l'aiuto di un grande enologo, la loro piccola vigna ad Erbaluce, la cui uva, attaccata dalla Muffa Nobile, è stata fatta appassire tra mura medioevali. Ne sono nate 2000 piccole bottiglie di MUFFI, uno straordinario avvolgente vino da formaggio stagionato dal colore del sole cui Alberto Schieppati ha dedicato la copertina del suo Artù (Azienda agricola La Passitaia, Barenago, NO, www.muffi.it). [E.RAS.]

LOCANDA DEI NOBILI VIAGGIATORI
CAVERNAGO (BG), FRAZIONE MALPAGA,
PIAZZA CASTELLO 6
TEL. 035 4498341 342.8569931 FAX 035 4498022
WWW.LOCANDEINOBILIVIAGGIATORI.IT
INFO@LOCANDEINOBILIVIAGGIATORI.IT
CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDÌ
ULTIMA PROVA: 16-10-2013

il voto **13,5/20**

Torino, camere linde e silenziose in via Assietta

L'albergo

Povera Italia: le industrie di casa nostra ce le comperano gli stranieri, l'Inter la vanno a vendere a qualche migliaia di chilometri da casa nostra, il Papato ce l'hanno sottratto da tre conclavi. Povero italiano, nel senso della lingua: gabinetto fa più fine chiamarlo tualetto o toilet, il libero servizio self service... I siti elettronici degli alberghi di catena (come questo) sono tutti anglofilii. Ed io che in sette anni di liceo ed in 42 di giornalismo non ho studiato la lingua di Albione, mi sento tagliato fuori. Ma dietro l'insegna anglo-americana della meta alberghiera di questa settimana, in effetti, non si cela il solito anonimo albergo falansterio che un nome così lungo e così internazionale ci farebbe prevedere: a parte l'affiliazione alla celebre catena ed a tutti i suoi servizi, siete in un piccolo comodo albergo nel cuore di Torino

dove sono tornato più che volentieri a smentire la mia prima visita negativa (che raccontai, su queste colonne, il 25 novembre del 2000).

Una guida familiare manda avanti questa rinnovata struttura di poche camere moderne, linde, più che confortevoli, nel centro di Torino. Via Assietta è perpendicolare ai fasci di binari della stazione di Porta Nuova: accanto ai portici della sua entrata principale, a un passo quindi dall'elegante cuore commerciale della città. La struttura è in una vecchia casa di ringhiera piena di fascino; le camere sono racchiuse tra muri spessi e doppi vetri; i treni non si sentono e gli ovattati rintocchi delle campane si avvertono appena. Un comodo garage sotterraneo e un veloce ascensore ai piani silenziosi completano il tutto (a prezzi interessanti).

HOLIDAY INN TURIN CITY CENTRE
TORINO, VIA ASSIETTA 3
TEL. 011 5167111 FAX 011 5167699
WWW.HOLIDAYINN.COM/TURIN-CITYCTR
INFO@HOLIDAYINN.TORINO.COM
CATEGORIA: **** 4 STELLE
PREZZI: DA 100 EURO
ULTIMA PROVA: 11-9-2013

il voto **14/20**

bellobuono@lastampa.it

L'aperitivo

A Salò si beve anche Rintintin

ROBERTO DUZZ

Eleganza diffusa sì, ma non troppo esibita, porto stipato di barche di pregio ma movimento turistico non febbrile, negozi ben forniti ma non concepiti per istigare shopping compulsivi. Non fosse per l'assenza d'odore, visto da Salò il Garda sembrerebbe un mare. Niente a che vedere, comunque, con la claustrofobia lacustre. E bar che giustificano il titolo della manifestazione che si svolge tutti gli anni in zona: Musica da Bere. Il bartender locale più celebre e navigato è Sandro Moscardi, nome di punta dell'Aibes e gestore del Feeling dopo aver shakerato dietro ai banconi di grandi alberghi d'Europa e di navi da crociera. Ma gratificazioni alternative per habituée dell'aperitivo e amanti del bere miscelato più curiosi si possono cercare al 24, locale a target più giovanile ma pieno di evocazioni d'epoca, anche in chiave ironica. Lumi con frange sui tavoli di legno, divanetti in pelle, oggetti desueti sparsi, pergolato d'uva nel cortile e menù a forma di tv d'era catodica elencanti cocktail con nomi come Vianello e Signorina



Dolce Italia

Foggia, la colva del 2 novembre

ROCCO MOLITERNI

Ci avviciniamo al 2 novembre e la ricorrenza dei morti è l'occasione in tutta Italia per preparare dolci, che talora rimandano ad antichi riti e mitologie pagane. Mitologie in cui sovente ricorre la dea Proserpina. Rapita da Plutone, re degli Inferi questa è una delle figure che si legavano nel mondo dell'antica Roma alle festività dei morti. Proserpina, era figlia di Cerere, la dea della terra e Giove le aveva concesso di tornare alla luce a patto che sei mesi l'anno rimanesse nelle tenebre accanto al suo sposo. Cerere in questo periodo faceva gelare la terra, per cui alla dea Proserpina si associava il susseguirsi delle stagioni. Il suo nome però viene dal latino «proserpere» che significa emergere e si usava per descrivere la crescita del grano. Così per vie traverse in alcune località pugliesi (Foggia, Barletta e Bitonto: il tavoliere delle Puglie era uno dei granai d'Italia) il grano è protagonista della Colva, il

