

1963-2013  
**BEPPE FENOGLIO**  
Tutti i romanzi  
**LA STAMPA**  
IL 18 E IL 25 FEBBRAIO  
A SOLI 7,90€ CAD. IN PIÙ

**PERUGIA**  
**Nero Norcia festa del tartufo**  
Si apre domani a Norcia (Perugia) «Nero Norcia», la 50ª edizione della Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Nero Pregiato e dei prodotti tipici



**ASCOLI PICENO**  
**Il Carnevale storico del Piceno**  
Si chiude lunedì ad Ascoli con le manifestazioni e gli eventi legati alla Giornata Mondiale della Commedia dell'Arte il Carnevale storico del Piceno 2013



**LE PAGELLE DI EDOARDO RASPELLI**

raspelli@tin.it



# Cappon magro e stoccafisso

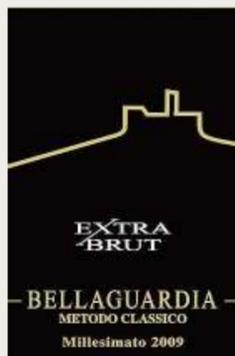
Da Pignese a Sanremo una lunga tradizione di cucina ligure

**In cantina**

PAOLO MASSOBRIO

## Torna il brut vicentino

Si chiamava Champagnetto e, a cavallo degli Anni 20, fu il vanto vitivinicolo di questa porzione del Vicentino a ridosso del colle di Montecchio Maggiore, ultima propaggine dei monti Lessini. All'epoca le sorelle Strobele, già proprietarie dei vigneti che si stagliavano fra due manieri arroccati uno di fronte all'altro, conosciuti anche come «castelli di Giulietta e di Romeo» vinsero numerosi premi. Nel corso del secolo, poi, la cantina è passata di mano in mano. Fino a quando due amici d'infanzia, Marco Caltran e Isidoro Maccagnan, hanno deciso di ridare valore a una gloriosa tradizione. E questo a partire dal recupero dei vigneti sui dorsali del Colle e da quello delle grotte sottostanti il Castello di Giulietta, scavate per ricavare il materiale utile alle opere palladiane, ora preziosa cantina di invecchiamento. Sono una dozzina gli ettari vitati in egual parte a pergola trentina e a guyot,



per maturare uve durelle, pinot bianco, pinot nero (30 mila le bottiglie). Qui, applicando criteri di agricoltura sostenibile, nascono 3 spumanti metodo classico, che mi sbilanciano a definire eccezionali. A partire dall'Extra Brut 2009, frutto di una vendemmia di fine agosto di uve pinot bianco (75%) e durelle (25%) raccolte a distanza di un mese. Dopo fermentazione in acciaio, il riposo sui lieviti per almeno 36 mesi. E al naso senti note erbacee e di agrumi (il cedro), in bocca la ricchezza delle bollicine finissime, una speziatura caratteristica. Grandioso è l'Extra Brut Riserva di Mario (dedicato al padre di Marco), frutto dell'affinamento sui lieviti delle medesime uve per almeno 60 mesi. Ha colore giallo dorato intenso, ampio e intenso bouquet di frutta matura (la prugna), con caratteristiche e corpo di un vino rosso. Appena piacevole il Capuleti Rosè da uve pinot nero in purezza, mi ha invece rapito il brut Zero 2009: colore oro, note intense di crosta di pane, in bocca ricco e secco, come i migliori dosage zero in commercio. Ci sanno fare questi due amici che hanno riabilitato, perfettamente, la tradizione di una zona ad alta vocazione viticola!

**BELLAGUARDIA**  
MONTECCHIO MAGGIORE (VICENZA)  
VIA ZIGGIOTTI  
TEL. 3476800188  
UNA BOTTIGLIA DI EXTRA  
BRUT: EURO 18

**Il ristorante**

Per una settimana è stato il palcoscenico d'Italia; per sette giorni è stato vetrina e passerella; nel carnevale per Milano, nella Quaresima per il resto del Tricolore, ha visto passare tutto il mondo... Non mi riferisco al Festival, non dico della musica sul palco dell'Ariston orchestrata a meraviglia da Fabio Fazio e Luciana Littizzetto, intendo dire di quella lunga meravigliosa vetrata, di quella veranda, che appartiene alla Pignese dal 1919 e che è stata meta di migliaia di fans e di decine di Vip. Pochi giorni fa, tra le 20 dell'apertura e le 5 della chiusura, in una stessa serata, trovavate Rocco Siffredi ed Emma Marro-ne, Elio e le Storie Tese, Neri Marcorè e Serena Dandini, la troupe di Verissimo che intervistava l'«Amica degli Animali» nonché modella ed attrice Maura Anastasia così come Miranda, sosia di Liz Taylor ed il sosia di Renato Zero...La corolla d'orchidea su ogni tavolo della Pignese era anche per il giovane vincitore Antonio Maggio come per il «giudice» del Festival, Claudio Coccoluto, per il direttore di Rai 5 Massimo Ferrario appena usciti da quell'altro antro di iniziative collaterali di successo di critica e di pubblico che è Casa Sanremo.

Con due pseudonimi diversi, inatteso cliente pagante, ho messo due volte alla prova questo celebre antico ristorante snobbato dalle guide (chissà perché) ma segnalato da quel guru della critica gastronomica ligure che, per la Guida dell'Espresso, è Luigino Filippi. Due volte di seguito perché durante il 68esimo Festival della Canzone Italiana, la squadra di Marco Ventimiglia, la mamma, i due figli, la nipotina... hanno proposto fino all'alba una breve carta di quattro antipasti, cinque primi, altrettanti secondi ed il ricco carrello dei dolci casalinghi. E tutto a prezzi non bassi ma normali, senza i ricarichi di altri locali! Poi ci sono voluto ritornare il mezzogiorno successivo per aprire quel delizioso menu alla carta che ricorda e testimonia con vecchie foto ed antichi documenti che nel 1927 «Ventimiglia Giacomo di Giobatta e



Oreggia Caterina» ebbero «licenza ad esercitare il commercio» per un locale che aprirono, in effetti, già nel 1919... Alla sera, rossetti al vapore con carciofi, calamari ripieni con carciofi, tagliata di manzo con fonduta...

Il mezzogiorno successivo la degustazione calda di antipasti di mare, il sontuoso cappon magro (patate, galletta di pane, barbabietola, pesci e crostacei a vapore...), pesci e crostacei alla griglia e succulento indimenticabile stoccafisso alla ligure, fritto di calamaretti e carciofi (ma anche gamberi rossi di Sanremo e maiale al fegato grasso). Dal ricco carrello dei dolci non dimenticate la mille foglie con crema pasticciera e fragole. Il tutto in un locale rinnovato con intelligenza, squillante, divertente, professionale anche nella calca. Menu medio completo con 70-80 euro.

**LA PIGNESE DAL 1919**  
SANREMO (IM), PIAZZA SARDI 7/8  
TEL E FAX 0184.501929  
WWW.LAPIGNESE.IT  
INFO@LAPIGNESE.IT  
GIORNO DI CHIUSURA: LUNEDÌ  
ULTIMA PROVA: 16-2-2013

il voto **14/20**

## Silenzio e quiete nel cuore di Bagolino

**L'albergo**

Il territorio del comune di Bagolino nasce a 368 metri sul livello del mare, sul lago di Idro, dove rimangono gli ultimi due pescatori professionisti (persici, bottabrici, lavarelli, anguille che vanno al ristorante Pescatore, a Ponte Caffaro) e sale fino ai 2500 metri degli alpeggi estivi accanto al Maniva. A quota 700, il centro del paese, con le sue stradelle raggomitate, i suoi aguzzi campanili, la sua piscicoltura (Foglio Angelo) che dà uova ai fiumi e alle aziende di mezzo mondo. Sede di un Carnevale reso famoso da maschere e da un gesto birichino (il «tocco»), Bagolino può essere meta di passeggiate ed arrampicate. Nel centro di Bagolino, con uno spazietto accanto per scaricare velocemente il bagaglio e qualche posto macchina più oltre in una aerea balconata, Il Tempo perduto Vino Cattivo è «osteria con alloggio e cucina», bar per la

gente del posto che viene a leggere gratis *Brescia Oggi*, *Il Giornale di Brescia* od il *Giorno* con l'edizione locale tra un calice di acqua del Maniva e un bicchiere di rosso più o meno del posto. Siete in un rustica antica casotta rimodernata con attenzione ed amore: un comodo ascensore sbucca tra le volte antiche, rende comode queste strutture dai piani appena appena sfalsati e vi mette a disposizione una sala ristorante dove si cucinano in semplicità i piatti della tradizione e il riposo in camere semplici ma complete e dai costi limitati. Non ci sono panorami, visto che siete tra le case del centro, ma calma e silenzio (aiutati anche dall'insonorizzazione dei doppi vetri alle finestre). Doppio ingresso su due vie parallele e password per aprire la porta se la notte fate tardi (ma al telefono rispondono sempre).

**AL TEMPO PERDUTO**  
BAGOLINO (BS), VIA SAN ROCCO 46  
TEL. 0365.99665/99145 FAX 0365.99665  
WWW.ALTEMPOPERDUTO.IT  
CATEGORIA \*\*\* (3 STELLE)  
DOPPIA CON PRIMA COLAZIONE: 30-40 EURO A TESTA; PENSIONE COMPLETA 50-60  
ULTIMA PROVA 14-2-2013

il voto **14/20**

bellobuono@lastampa.it

**L'aperitivo**

## Il Sazerac si beve ad Alassio

ROBERTO DUIZ

Andatura da pirata dei caraibi e vita marinara avventurosa che ama romanzare un po', ispirandosi a Conrad, Hemingway o Coloane, a seconda dell'umore, Dom Costa è una delle punte di diamante della cocteleria italiana. Dopo lungo girovagare per mari d'Occidente e d'Oriente, ad ogni longitudine, è approdato ad Alassio, la località del muretto delle miss, ora celebre anche per il bancone del Liquid Cocktail Bar, dietro al quale Costa impazza. Superesperto di miscele al rum, di cui favoleggia una versione con polvere da sparo da lui sperimentata nella zona del canale di Panama su una nave battente bandiera col teschio, e appassionato dello stile polinesiano chiamato Tiki, che spazia dal Mai Tai allo Zombie. La sua lista di miscele ha fatto guadagnare al Liquid il Diamond Award nel 2010. E poiché, come sostiene Costa (revisore della lista IBA e autore di un DrinkZionario), questa è un'epoca di grande riscoperta e rivisitazione dei cocktail classici, non c'è luogo migliore in cui assaggiare un Sazerac, considerato il primo drink americano, due secoli di storia iniziata a New Orleans: rye whiskey, zucchero e qualche goccia di Creole Bitter, tutto mescolato in un bicchiere old fashioned profumato con assenzio.

**LIQUID COCKTAIL BAR**  
ALASSIO PASSEGGIATA DINO GROLLERO 32 TEL. 0182471841  
APERTO TUTTI I GIORNI



**Dolce Italia**

## Il salame della Quaresima

ROCCO MOLITERNI

«Questo dolce, che si potrebbe più propriamente chiamare pan di Spagna ripieno e che fa tanto bella mostra nelle vetrine de' pasticci, sembra, per chi è ignaro dell'arte, un piatto d'alta credenza: ma non è niente affatto difficile ad eseguirsi». Così Pellegrino Artusi racconta nella sua Scienza in cucina quello che definisce salame inglese. Si tratta di un rotolo di pan di Spagna farcito di canditi, imbibito di Alchermes e avvolto di cioccolato. Una prelibatezza che in realtà si prepara soprattutto in



Quaresima, tanto che in Piemonte e a Torino in particolare dove in questi giorni sarà facile trovarlo nelle pasticcerie sia del centro che della periferia, viene chiamato salame quaresimale. È il parente ricco del salame di cioccolata che si fa tutto l'anno con i biscotti secchi e la cioccolata, ma è molto più invitante. Aiuta anche a rendere meno triste, per chi osserva gli antichi dettami della Chiesa, il periodo che porta alla Pasqua in cui era peccato mangiare carne e in particolare salumi e insaccati di maiale. Ma a mangiare cioccolato anche di fronte ai preti non si faceva la figura del salame.