

EXTRA

MOSTRE
LIBRI
EVENTI
MUSICA
VIAGGI
GOLA
MUST



IL RISTORANTE

Qui c'è il mago dei sapori

di Fiammetta Fadda

Fabio Barbaglioni è un fuoriclasse del tipo impegnativo: per carattere e per stile ai fornelli. Così si sposta senza tregua, e per seguirlo bisogna munirsi di navigatore aggiornatissimo. Adesso, da ottobre, è a La Cassolette, il ristorante del Mont Blanc Hotel di La Salle in Valle d'Aosta, e la rivoluzione è in atto. Primo: mentre tutti si affannano a fare due o più linee di cucina, quella semplice per chi fa pensione (ma siamo in un 5 stelle lusso catena Ducasse), e quella ricercata per avventori esterni e occasioni speciali, qui tutti hanno il privilegio di com-

porre il proprio menu di due, tre, quattro o cinque portate, come più piace, scegliendo liberamente dalla carta, con le relative differenze di prezzo. Secondo: niente piatti piacioni, genere carbonade e polenta grassa, ma una selezione tanto raffinata negli accostamenti quanto vigorosa nei sapori.

Ogni boccone una sorpresa. Per esempio: pomodori, melanzane e fichi canditi al forno con sfoglie di pane; orzo mantecato con zuppetta di fave; animelle impanate alle erbe con verdure brasate e sugo al tartufo estivo; bianco di faraona arrostita con

insalata di spinacini e ciliegie all'aceto. Infine, di Barbaglioni si sa che, cosa rara per un cuoco, è un mago dei dolci: e ce n'è uno da non mancare per idea, bontà, carica alcolica, potere digestivo. È il cioccolato-mou con pistacchi tostatati e sciroppo di acquavite allo zenzero. Vietato ai minorenni.

IL PIATTO Animelle impanate alle erbe con sugo al tartufo estivo.

LA CASSOLETTA del Mont Blanc Hotel Villane. Loc. La Croisette 36, La Salle (Ao). Tel. 0165864111. Sempre aperto. Da 35 a 90 euro, vini esclusi. www.hotelmontblanc.it.

EVENTI DI GOLA

CALICI DI STELLE

Notte di San Lorenzo tra arte e raffinata cucina nell'incantevole parco di Villa San Carlo Borromeo, alle porte del capoluogo lombardo. Dopo il cocktail di benvenuto, visita alla mostra Tesori della Russia. Il cielo, il mare, la terra. Segue la cena all'aperto e poi tutti a scrutare le stelle con il telescopio. La serata è uno degli eventi di Calici di stelle, appuntamento estivo con degustazioni che si svolge in tutta Italia. **SENAGO (MI)** 10 agosto dalle ore 20. Serata e cena: 50 euro. Tel. 02994741.



FESTIVAL DEL BRODETTO

Sono aperte le iscrizioni per i 100 posti nelle giurie popolari che assegneranno il premio speciale al Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce: otto i ristoranti in gara in rappresentanza di altrettante regioni marine.

FANO (PU) 9-12 settembre. Iscrizione: 25 euro. Tel. 0721831382.

CAPRICCIO DI CHEF/SALE DI MALDON scelto da Andrea Berton*

«Tra le scelte determinanti per la riuscita di un piatto ci sono la quantità e il tipo di sale. Io sono un fan dell'affiorato di Maldon, cittadina sulla costa atlantica dell'Essex, lavorato in grandi cisterne. Ha scaglie sottilissime, che si sciolgono subito con una fragranza elegante e delicata. Frullando lattuga, pomodoro e foglie di rucola si ottiene una sorta di insalata liquida che, insaporita con il Maldon, qualche capperone e olive taggiasche, costituisce un magnifico condimento a crudo per una pasta fredda».

DOVE E QUANTO Sale Maldon, 5,50 euro la confezione da 250 g. In tutte le buone botteghe di gastronomia.

*chef del ristorante Trussardi alla Scala di Milano. www.trussardiallascala.com



STORIE DI VINI

Come una bella donna siciliana

di Bruno Vespa

Non conosco personalmente Salvatore Geraci, architetto e produttore di grandi vini rossi. Mi lega idealmente a lui, tuttavia, l'amicizia e il rimpianto per l'indimenticabile umanista del vino Gino Veronelli, per me maestro di bicchiere, per lui maestro di cantina. Nell'inviarli il Palari Faro 1998 (uvaggio di diversi vini autoctoni siciliani), Geraci mi scrive che quella bottiglia è «nu' piezz 'e core». Don Salvatore deve avere un cuore magnifico perché questo vino è uno dei più grandi rossi italiani. C'è dentro tutto il meglio della Sicilia: la storia, i profumi profondi, le sensazioni più intime e forti. Arrivo a prefe-



rirlo perfino al più blasonato Santa.Ne 2001, prodotto in pochissime bottiglie e anch'esso straordinario. Il vino porta il nome di una vigna dal padre nobile e incerto, forse Merlot, forse Petit Verdot, ambientatosi mirabilmente tanti anni fa nel particolarissimo microclima siciliano. Ne nasce un vino che a occhi chiusi, quando il sapore si spande in bocca, fa pensare a una bella donna siciliana: occhi e capelli neri, sensualità assoluta. Completa il quadro il Rosso del Soprano, frutto di vitigni autoctoni: un vino rosso perfetto per l'estate. Seducente, allegro e al tempo stesso provvisto di carattere.

Prezzi indicativi di vendita in enoteca: **Palari Faro doc** 36-38 euro. **Rosso del Soprano** 18-20 euro. **Santa.Ne 2001** 63-65 euro. info@palari.it