

LIBRI

**A tavola con Jules Verne**

«Il giro del mondo in 80 ricette. In viaggio con Jules Verne» è il titolo del libro di Irene Cabiati (Leone Verde ed., 110 pag. 10 euro) dedicato allo scrittore francese



# il BELLO & il BUONO

bellobuono@lastampa.it

I PIACERI DELLA TAVOLA E DEL VIAGGIO

**Le pagelle di Edoardo Raspelli**

raspelli@tin.it



## A Sanremo i ravioli gridano vendetta ma il risotto è peggio

**Il ristorante**

Sotto le telecamere di Sky, Iuliana Ierugan, statuarina modella, lancia Miss Festival di Sanremo. Dopo di lei, Roberto Salvini incorona il re della Febbre del Sabato Sera, Lele Dinerio, il Tony Manero italiano, avvinghiato alla biondissima Kseniya Zaynak, miss Ragazza per il Cinema....Un tiepido sole da primavera inonda nei giorni del Festival musicale piazza Cristoforo Colombo e migliaia di persone si assiepano nei pomeriggi per vedere altri volti delle tv... Il parcheggio è impossibile, il traffico folle, i famigerati vigili sanremaschi non ti aiutano: arrivato qui vai a mangiare proprio nel bar-ristorante che insiste sulla piazza, dal nome che sa di campagna, di agricoltura. Dentro, la gente in piedi aspetta il suo turno nella veranda dai tavoli appiccicati;

fuori, altri si assiepano, dato il tepore, ai tavoli apparecchiati in semplicità.

L'insalata di mare è da rosticceria, niente di straordinario, ma si lasciava mangiare, ma dopo il precipizio: pessimi ravioli di borragine che gridano vendetta al dio della gastronomia fanno ala al peggior risotto ai funghi che mi sia mai capitato di assaggiare in vita mia, il tutto accompagnato, per fortuna, da buon pane (ma da bottiglie di olio senza etichetta). Il trancio di torta di mele ha un pungente, non gradevole odore che ricorda il profumo dei fiori di arancia, le zagare, ma il dolce è assolutamente insignificante.

Una percentuale di servizio del 10 per cento fa salire il conto, piccolo come la qualità di quello che avevo assaggiato.

**IL PROFUMO DEL MOSTO**  
SANREMO (IM), PIAZZA C. COLOMBO 40  
TEL. 0184.591866 FAX 0184.546531  
C.C. TUTTE CHIUSO LUNEDÌ  
VOTO 5/20  
PROVATO IL 18-2-2009

## L'antica casa agricola vicino a Monselice

**L'albergo**

Sullo sfondo, sulla destra se viene da Padova, i seni tondeggianti dei Colli Euganei a far da sipario alla pianura. La strada statale scorre veloce e trafficata e lambisce il centro abitato della dolce Monselice dalla meravigliosa piazza principale (non dimenticate di andare a mangiare alla Torre).

Un cartello ma, soprattutto, la mole della vostra meta, vi indicano di inoltrarvi nella strada perpendicolare alla Nazionale. Saranno poche decine di metri ma saranno sufficienti a farvi sentire in campagna, così vicini al centro ed alle principali arterie stradali ma, contemporaneamente, opportunamente distanti.

Vi accoglierà un grande co-

modo parcheggio ghiaioso, poi questa costruzione un tempo agricola con un suo fascino. Le camere sono distribuite al piano terra e al primo piano (senza ascensore): un numero ridotto per un'ospitalità, soprattutto d'affari ma anche di turismo, che punta sulla tranquillità. Il tutto, ben tenuto, immacolato, splendente. La struttura dispone anche di una piscina 16 per 8 che sarà piacevole collaudare nella bella stagione.

Accoglienza ricevimento e servizio familiare, alla buona, sito semplice ma completo di notizie ed immagini esaurienti e sincere.

**CARROCCA**  
MONSELICE (PD), VIA BASSE 2, LOC. SAN BORTOLO  
TEL. 0429.767151 FAX. 0429.710806  
SITO WWW.CARROCCA.IT CAT. ALLOGGIO D. U. S. 60-70 EURI DOPPIA 80-100  
PRIMA COLAZIONE COMPRESA  
ULTIMA PROVA: 1-2-2009

**In cantina**

PAOLO MASSOBRIO

**Il Teroldego & Teroldego**

ENDRIZZI  
SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)  
LOC. MASETTO  
TEL. 0461650129 - 0461650148  
UNA BOTTIGLIA DI VIGNETO DELLE DOLOMITI GRAN MASETTO 2005: 35 EURO



Francesco Endrici ha iniziato coi vitigni internazionali (accanto agli autoctoni) nel lontano 1885, ai tempi in cui nella piana rotaliana dettava legge l'Imperatore Francesco Giuseppe. Il nome «storpiato» in termine dialettale (Endrici) è quello di un'azienda dove è passata la storia della viticoltura trentina, che prosegue col pronipote Paolo e la moglie Christine. Tre sono i Masi (a San Michele all'Adige, sulla collina di Prassano e a Faedo). Dal frutto di queste uve, il Vigneto delle Dolomiti «Gran Masetto», ottenuto da uve teroldego in purezza, metà delle quali passita per raggiungere il grado zuccherino ideale. La vinificazione va poi su due percorsi paralleli, con l'assemblaggio in fusti di legno da 50 ettolitri per un vino potente, sugoso, che sa di mora. Prende anche il nome di teroldego&teroldego. E mi piace da morire, imperdibile per la sua austera rotondità, con la selvaggina di pelo. Le stesse uve danno il Teroldego Rotaliano, proposto sia rosso che rosato, e il Teroldego Maso Canorz. Con altre uve, il Masetto. Ma a sorprendere sarà anche il Moscato Rosa Maso Kinderleit, da un vigneto a strapiombo su rocce dolomitiche. Ha bouquet complesso ed elegante con evidenti sentori di rosa.

**Souvenir**

**Pastori da Pievepelago a Padova**

Un secolo e mezzo fa partivano da Pievepelago (Appennino modenese) e scendevano a svernare nel Padovano. Poi, pastori di pecore, si sono fermati con i loro greggi. Erano 11 i fratelli Morandi: ancora oggi 5 maschi mandano avanti, in varie aziende collegate, allevamento, produzione di formaggi, agnelli da carne, a poca distanza dal Santo! (Caseificio Morandi, via Ponte 145, Borgoforte, Pd, Anguillara, Pd, caseificio. morandi@libero.it) [E. RAS.]

**I consigli di Slow Food**

info@slowfood.it



## Gnocchi al ragù e pollo alla brace la cucina dei Volsci

**Osterie d'Italia**

Il territorio di Castro dei Volsci fu abitato sin dall'età neolitica e gli studi ipotizzano che Castro sia sorta sui resti dell'Arx Carventana. Qui, in aperta campagna, ha sede il locale che fa parte dell'azienda agrituristica di Antonella e Pasqualino, con la prima ai fornelli e il secondo in sala, che propone una cucina semplice e tradizionale, affidandosi principalmente alle materie prime prodotte in proprio (che potrete anche acquistare a fine pasto). Si comincia con prosciutto, salsiccia di Castro dei Volsci, pancetta, formaggi (marzolina e pecorini), olive, bruschette, melanzane, peperoni in agrodolce, fagioli e frittatine, per passare poi a una serie di robusti primi piatti a base di pasta fatta in casa. Ecco allora le casarecce con funghi e salsiccia, i tagliolini con

rigaglie di pollo o con gli asparagi selvatici, le fettuccine con il pomodoro, al ragù o con funghi porcini, gli gnocchi al ragù. In alternativa, avrete una buona pasta e fagioli, la zuppa di pane e, nei mesi più freddi, la polenta. Al capitolo secondi troverete soprattutto carni provenienti dagli allevamenti di proprietà: largo dunque al pollo alla brace o al forno, al coniglio alla cacciatora, al maialino o all'abbacchio al forno, alla faraona sottoterra; e poi ancora lumache, trippa di abbacchio, pecora al sugo e salsicce, bistecche, braciola alla brace. Ci sarà pure qualche casalingo dessert per chiudere un pasto davvero «ruspante», come promette l'insegna. Si beve principalmente lo sfuso della casa.

A cura di Paola Gho

**IL RUSPANTE**  
CASTRO DEI VOLSCI (FR)  
VIA POZZOTELLO  
TEL. 0775 686750-335 8238647  
CHIUSO MARTEDÌ, MERCOLEDÌ E DOMENICA SERA  
COPERTI: 60 PREZZI: 25 EURO  
CARTE DI CREDITO: TUTTE, BANCOMAT

## Bomboloni, diplomatici e miacetto a Cattolica

**Luoghi del gusto**

Giuseppe Staccoli e la moglie Assunta, entrambi mugnai, si trasferirono a Cattolica appena sposati rilevando un mulino sul torrente Ventena. La figlia Giulia dopo un apprendistato presso la pasticceria Giordano, nel 1952, in occasione della Pasqua (e della tradizionale corsa motociclistica cittadina) aprì il primo piccolo laboratorio in via Carducci. Dopo vari spostamenti, la pasticceria «storica» ha trovato la sua sede definitiva nel 1971, mentre è del 2002 l'apertura della moderna succursale. Della prima si occupano Lorenzo con la figlia Patrizia, della seconda il figlio Paolo con la moglie Patrizia. Al banco di vendita trova-

te le instancabili Giulia e Sina; altra presenza storica (oltre quarant'anni di attività) è costituita da Maurizio Allegrucci i cui bomboloni, insieme al diplomatico e al miacetto (dolce tipico della città), sono tra le più apprezzate specialità di Staccoli.

Nel locale di Paolo sono soprattutto i gelati e il cioccolato a farla da padrone: tra i primi da non perdere il millefoglie allo zabaione, tra i secondi le innumerevoli praline, mousses, barrette aromatizzate con accostamenti insoliti ma riusciti (basilico, banana, rosa e cannella, rum e zenzero) e i dodici tipi di cioccolata in tazza. Ampia la selezione dei vini all'ora dell'aperitivo.

**STACCOLI**  
CATTOLICA (RN)  
VIA DOTTOR FERRI 2-4 TEL. 0541-968309  
CHIUSO IL MARTEDÌ  
VIA XX SETTEMBRE 1 TEL. 0541-961861  
CHIUSO IL LUNEDÌ

**La tradizione**



**«Lom a marz», l'addio all'inverno in Romagna**

Attraversando le campagne romagnole tra la fine di febbraio e i primi di marzo capita di vedere in lontananza dei falò attornati da adulti e bambini. Sono il retaggio dell'antica tradizione contadina dei fuochi di marzo (in dialetto «lom a marz»), un rito magico e simbolico per propiziarsi le forze della natura in vista dell'arrivo della primavera e quindi del risveglio della terra. Anche quest'anno da oggi a martedì intorno ai falò prenderanno vita iniziative ed incontri sulla tradizione e la cultura contadina romagnola, fra balli, spettacoli, mostre degli attrezzi della civiltà contadina e i mestieri «scomparsi», mentre sarà possibile degustare vini e cibi della ricca enogastronomia locale. Il fitto cartellone coinvolge numerose località nelle province di Ravenna, Forlì e Ferrara. L'inaugurazione è stasera a Bagnacavallo, nell'azienda agrituristica la Rondine, dove dalle 19 saranno accessi i fuochi. Domani tra l'altro ci sarà una serata per i bambini a Casola Valsesia (Ravenna), con spettacoli di mangiafuoco e mongolfiere. Il programma completo della manifestazione si può trovare sul sito [www.il-lavorodeicontadini.it](http://www.il-lavorodeicontadini.it)

**Le sagre**

**Il maiale a Senerchia**

Questo e il prossimo weekend si svolge a Senerchia in provincia di Avellino l'ormai tradizionale sagra del maiale. Nata nel 1989, si è sempre caratterizzata come festa popolare e contadina. In occasione della sagra si svolge una mostra-mercato dei prodotti tipici locali: i funghi, il vino, il miele, il pane casereccio, i formaggi, i cosiddetti «papazzi» (prodotto rinomato) e, in particolare modo, il fagiolo «cu muss pint». [www.proloco-senerchia.it](http://www.proloco-senerchia.it)

**Gustapoli a Montopoli**

Sabato e domenica è in cartellone a Montopoli (Pisa), Montopolis, manifestazione enogastronomica, organizzata dalla Pro loco e dal Comune di Montopoli che propone ai visitatori una rassegna di sapori tipici ed una mostra mercato di prodotti enogastronomici pregiati. [www.montopoli.net](http://www.montopoli.net)