

# GO Wine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi



**A proposito di bollicine...**  
**A spasso per il Monferrato**  
**Gargano: una viticoltura dimenticata**  
**Speciale Soave**  
**Lacrima di Morro d'Alba**  
**Vini Pisani e i Grandi Cru**  
**della Costa Toscana**



Poste Italiane  
Spedizione in Abb. Post.  
45% Art. 2 comma 20/b  
Legge 662/96  
AUT.1010/DC/DCI/CN  
del 22/6/2001 nr° 15/03  
TAXE PERÇUE  
ORDINARIO



# Diario di bordo

di Massimo Zanichelli

## TRE TAPPE SULLA VIA EMILIA DELLA GOLA ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE

Nota per la sua grande tradizione culinaria, l'Emilia gastronomica è oggi una delle poche realtà italiane che riesce ancora a coniugare una serie di apici creativi (peraltro mai dimentichi delle proprie matrici storiche: dalla *Francescana* di Modena al *Teatro* di Piacenza, passando per il *Rigoletto* di Reggiolo) con una ristorazione di tradizione che lavora con intelligenza, passione e preparazione (e perdipiù offerta a prezzi equilibrati). Difficile, ad esempio, non uscire con il sorriso sulle labbra dalle sale di **Amerigo** a Savigno, nella zona dei Colli Bolognesi. Entrando, ci si trova nella dispensa della famiglia Bettini (ristoratori da tre generazioni): una serie di scaffali che ospitano squisite leccornie (ovviamente acquistabili) per il piacere della gola, dalle conserve alle marmellate, dai prodotti sott'olio ai liquori casalinghi. Gli spazi dell'osteria - dalle sale da pranzo dislocate su due piani fino alle cinque camere per il pernottamento - mantengono intatto il fascino dei luoghi di un tempo con un tratto di autenticità e buon gusto - negli arredi, nelle suppellettili, nell'oggettistica: in una parola nello stile - davvero rari. La cucina governata da Alberto - gourmet per passione e chef per professione - è un susseguirsi di piatti che colpiscono per concretezza e veracità: dal *cosciotto di maialino di razza Mora al sale su misticanza* a delle gustosissime *tigelle con gelato di Parmigiano 24 mesi all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*; da una versione di *tortellini in brodo di gallina* all'altezza delle migliori cucine di campagna a dei *gnocchi morbidi di patate al sugo di caccia* in una versione finalmente all'altezza del suo nome per grassezza e consistenza, ben diversa da quelle tristi e un po' anemiche che gene-



assorbito dal lavoro che organizza ed esegue sempre in prima persona, dal taglio degli squisiti affettati con una Berkel rossa d'epoca ai piatti forti di una proposta gastronomica gustosa, equilibrata, attenta e rispettosa nell'offrire i sapori intatti e intramontabili della tradizione padana. Così la *lingua di vitello in salsa verde*, gli *anolini in brodo*, i *tortelli di zucca*, i *passatelli in brodo con tartufo*, le *pennette al ragù d'anatra*, il *guancialino di vitello brasato*, le *polpettine di vitello e maiale con pomodoro*: una serie di squisitezze da accompagnare con una delle tante etichette di una nutrita carta dei vini dai ricarichi intelligenti. Insomma una "trattoria" d'eccellenza.

**Da Amerigo,**

Via Marconi 14-16, Savigno (BO)

tel. 051.6708326 fax 051.6708528, aperto solo la sera (esclusi i festivi e il periodo del tartufo), chiuso lunedì, due settimane tra gennaio e febbraio, e tra agosto e settembre. Menu 37/47 euro. Carta sui 35/40 euro.

**Stella d'Oro,**

Via Giuseppe Mazzini 8, Soragna (PR)

tel. 0524.597122 fax 0524.597043, chiuso lunedì e una settimana in agosto. Menu 40 euro. Carta sui 40/45 euro.

**Trattoria di Cafragna,**

Località Cafragna di Talignano, Fornovo (PR)

tel. 0525.2363 fax 0525.39898, chiuso domenica sera, lunedì, dieci giorni a Natale e in agosto. Menu 38 euro. Carta sui 40 euro.

## **VELEGGIANDO CON IL LUGANA**

Iniziativa curiosa e originale quella organizzata giovedì 29 ottobre dal Consorzio Tutela Lugana in occasione della "Stella del Garda 2005": un premio giornalistico battezzato "Le età del Lugana", dove una giuria (di cui facevo parte) di dodici degustatori ha deciso su quali dei 16 Lugana presentati alla commissione scommettere in una prospettiva di longevità. Luogo della degustazione la cambusa dello storico veliero San Nicolò, partito dall'attracco di Sirmione alla volta del basso Lago di Garda. I 5 vini su cui si è deciso di scommettere sono stati: *Lugana Riserva del Lupo 2003* e *Lugana Superiore 2003* di Cà Lojera, *Lugana Vigne di Catullo 2003* Tenuta Rovaglia, *Lugana Molceo 2003* Ottella e *Lugana Superiore Fabio Contato 2003* Provenza. Il loro intento sarà quello di potersi esprimere nel tempo sui livelli che hanno dimostrato alcuni Lugana più vecchi presentati a bordo del veliero, come il *Vigne di Catullo 1994* di Tenuta Rovaglia, che ha colpito per gli intriganti aromi di pietra, acciaio e agrumi; e come i due Lugana di Cà dei Frati: *I Frati 1996* e il *Brolettino 1994*, ambedue accomunati da freschi sentori agrumati, tenui note di miele e una temprata acida brillante, minerale e contrastata, che la dicono lunga sul potenziale di longevità di un Lugana d'autore.