

mangia&bevi
dolce
vita

DI GIANNI E PAOLA MURA

www.ecostampa.it

per la gola

IL LIBRO IL TRIONFO DEI VINI DI PLINIO

Manuela Piancastelli è una brava, simpatica e colta collega napoletana. Tra i suoi meriti, l'aver recuperato e valorizzato, ricavandone ottimi vini, vitigni autoctoni e caduti nel dimenticatoio: Casavecchia e Pallagrello. Una vigna chiamata Sannio (Kat Benevento, pp. 142, euro 20) ci porta in una delle realtà più interessanti della regione, con i suoi 11 mila ettari vitati in larga parte a Falanghina e Aglianico, con presenza di uve minori (Coda di Volpe, Piediroso, Sommarello, Sciascinoso). Dei vini del Sannio scrisse già Plinio il Vecchio, ma è negli ultimi trent'anni che notorietà e qualità si sono imposte.

il ristorante

IL LOCALE, CON OTTIMO PESCE, DI UN PROFESSIONISTA CON NOME E COGNOME (SPERANDIO) CHE SAREBBERO PIACIUTI A GUARESCHI

Alle porte di Milano c'è Palmiro, porto sicuro per chi va per mare

Palmiro è un signor professionista, di quelli che fanno strada con le loro forze, senza spinte. Palmiro Sperandio, generalità che sarebbero piaciute a Guareschi. «Mio padre era comunista e ha dovuto discutere parecchio col parroco che non voleva dare a un neonato, nel '48, il nome di Togliatti. Ma l'ha spuntata». A 12 anni



DA PALMIRO

VIA DEL RIALE, 16
PARABIAGO (MILANO)
Info: tel. 0331-552024
Chiuso: domenica sera
e tutto lunedì
Ferie: agosto e gennaio
Carte di credito: tutte
tranne Dc
Costo di un pasto tipo
(vino escluso): euro 55

Palmiro lascia il suo paesino sui Colli Euganei. «Per fare il cameriere, ma avevo l'ambizione di un posto mio, appena possibile». Deve aver sgobbato tanto e bene, perché il suo locale lo trova a 23 anni, ed è questo di Parabiago, all'inizio semplice trattoria, dal 1982 ristorante specializzato in cucina marinara. Sono tanti i milanesi che si muovono per i suoi crudi, per gli spaghetti ai ricci, per le capesante gratinate, per la frittura mista, per la padellata di pesce e carciofi: questi sono i piatti più richiesti, e sono tutti molto buoni.

«Non ci vuole granché» dice Palmiro «basta avere la roba fresca e sulla piazza di Milano non abbiamo problemi. Al resto provvede in cucina mia moglie Marcella, che è nata in una regione senza mare, l'Umbria, ma ci sa fare». Già, perché è vero che la materia prima conta parecchio, poi però è indispensabile che in cucina la trattino bene e non la mortifichino con trovate insulse. In questo locale dall'atmosfera anni Settanta non avviene, state tranquilli. Già l'insalata di mare tiepida con piccole verdure è un bel biglietto da visita. Altri piatti: spaghetti con ragu di tonno, peperoni e garum (non quello improponibile degli antichi romani, ma colatura di alici), baccalà alla vicentina, astice alla catalana, grigliata mista. Tre o quattro piatti per i carnivori (trippa, bolliti, rognoncino trifolato, costoletta alla milanese) in carta ci sono sempre. Dolci non di casa, piacevole e variata proposta di frutta fresca e cotta. Buona carta dei vini, servizio professionale. ☞

la bottiglia

IN UNA ZONA DEL TRENTO CELEBRE PER IL SUO ROSSO INTENSO, CON UVE CHARDONNAY SI PRODUCONO OTTIME BOLLICINE

Nella culla del Marzemino è nato uno spumante

Se dici Cantina d'Isera tutti si aspettano una bottiglia di Marzemino. Ora sarà bene specificare, perché è arrivato anche il primo Spumante. Trentodoc naturalmente. Fatto con sole uve Chardonnay e maturato sui lieviti per 38 mesi. Per ora, settemila bottiglie, vendemmia 2004, ma sono già in gestazione, del 2005.

le prossime 12 mila. «Siamo in Trentino, patria di bollicine nobili. È vero che ci troviamo nella culla del Marzemino ma su, oltre i 400 metri, i nostri soci coltivano anche Chardonnay». Parla Fausto Campostrini, a nome dei 230 conferitori della cantina. L'esordio del Trentodoc è stato un successo e, nel suo piccolo, ha contribuito a quel 22 per cento

di crescita dell'export di spumanti italiani (allora è vero che nei periodi di crisi le bollicine consolano). Bel colore luminoso, fitto balletto del perlage minuto, elegante bouquet fiorito, agrumato, gusto secco e armonico. Temperatura di servizio: non più di 10 gradi. A Trento da Grado 12, a Milano al Vinaccio e da Bertè, sui 15 euro.



TRENTODOC BRUT
RISERVA 2004
Cantina d'Isera
Isera (Trento)