

LOMBARDIA segue

prezzo € 50,00; classico, raffinato.

Le vivande servite: risotto al profumo di caffè con finferli e funghi porcini; carne di vitello farcito alle albicocche e salsa di Marsala vergine, con composta di cipolle rosse, frangipane ai fichi.

I vini in tavola: Spumante brut Chardonnay Santa Maria La Versa; Dolcetto d'Alba (Cantina Marcarini 2003); Moscato La Versa.

Commenti: Le Delegazioni di Milano Duomo e di Milano Navigli si sono riunite per discutere il comandante dei Nuclei anti sofisticazioni (Nas) dei Carabinieri per l'Alta Italia tenente colonnello Leopoldo de Filippi e il capitano De Grassi, responsabile del gruppo dell'Arma che ha "in cura" i ristoranti milanesi. L'intervento dei due militari ha catalizzato l'interesse e riscosso il plauso di tutti i presenti dando alla serata un carattere di alta accademia; un bell'ingresso per il neocaducante Antonio Serra della Delegazione di Milano Navigli che ha attivamente collaborato per organizzare l'evento.

PAVIA

17 novembre 2005

Ristorante "La Locanda della Tradizione" di Progetto ristorazione srl, fondata nel 2005. ●Via Sacchetti 10, Vigerano (Pavia); ☎0381/83469; coperti 60-20 sotto i portici. ●Parcheggio difficoltoso; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 30,00; tradizionale, elegante.

Le vivande servite: antipasto di stuzzichini vari; risotto con zucca e fagioli borlotti; polenta con brasato; torta Tatin.

I vini in tavola: Riesling, Pinot nero, Bonarda e Moscato (Azienda agricola Ca' di Frara).

Commenti: Un nuovo ristorante ha aperto i battenti nella zona più centrale e suggestiva di Pavia: indifferentemente la cucina spazia dal pesce di mare alle carni con

buoni accenti alla cucina del pavese. Subito messo alla prova con un menu tutto del territorio si è dimostrato all'altezza delle nostre aspettative con buoni salumi (provenienti dall'annessa eleganza e forata salumeria) e un buon risotto con zucca e fagioli borlotti. Qualche critica ha sollevato il brasato servito con fumante polenta: buona e tenera la carne e buono il suo sugo, però un po' troppo "brodosso" che forse doveva essere maggiormente "tirato" in cottura. Nella norma il dessert, buoni i vini, in particolare il Riesling, ed efficiente il servizio. Come ormai nostra consuetudine a fine serata è toccato al prof. Dino Ambaglio intrattenersi con una ghiotta e dotta relazione: "Sapientia e banchetto nel mondo antico: ghottonerie cucinarie e librarie".

VIGEVANO

15 novembre 2005

Ristorante "Da Manucca" di Davide Agazzi, fondato nel 1995. ●Via Sacchetti 10, Vigerano (Pavia); ☎0381/83469; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40,00; accogliente.

Le vivande servite: flan di zucca gialla con spiedini di gamberi; tonelli nostrani con borage e gamberi in salsa di mare; treccia di spigola con carciofi, pinoli e pomodorini; bavarese di marroni con crema inglese e salsa al miele.

I vini in tavola: Bianco Glicine Igt 2004 (Azienda Corvo di Castellaccio); Prosecco Valdobbiadene Doc (Azienda Colli di Solingo, Solichetto); Passito di Pantelleria Doc 2003 (Azienda Duca di Castelmonte di Pantelleria).

Commenti: La serata principia alla libreria "Il Convivio" di Vigerano. Il Delegato Canelli presenta Franco Casella, scrittore piacevolissimo, autore del volumetto "La zia Fiore col meteo i capperi". L'autore, chef e patron della "Locanda dei Beccaria", racconta in modo spigliato come è nata questa

raccolta di ricette di indiscussa pavese. Casella alla fine ha esaurientemente risposto alle domande che gli sono state rivolte. Un piccolo sapido aperitivo preparato dalla formaggeria "Antica Casera" ha chiuso la prima parte della serata.



VENETO

ALTO VICENTINO

16 novembre 2005

Agriturismo "Palazzetto Ardi" dei coniugi Michela Carliero e Carlo Steza, fondato nel 1999. ●Via Giron 4, Gambellara (Vicenza); ☎0444/440450, anche fax; coperti 20+40 in estate. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie da metà dicembre a metà gennaio; aperto venerdì e sabato sera e domenica a mezzogiorno (salvo accordi per pranzi culturali). ●Valutazione 7,58; prezzo € 42,00; azienda agricola riconosciuta dalla Regione Veneto.

Le vivande servite: polenta di mais marano con osso-collo investito, soppresa e funghi pioppini; bigoli fatti in casa in salsa di broccolo fritto; anatra, cappon e cotichino della casa con contorno di salsa vicentina (cren, mostarda di cipolle rosse e di cotogno), rape, cime di rapa all'olio d'oliva e pure di patate; intingolo di fegatini d'anatra e cappon con fichi secchi e semi di finocchio; budino diplomatico di mele nuove; caffè; grappa della casa.

I vini in tavola: Prosecco special cuvée Gambellara Tenuta Il Giungo, Bonarda Tenuta Il Bosco, Recioto passito Tenuta Il Giungo (tutti della Azienda vinicola Zonin di Gambellara).

Commenti: Riunione conviviale che ha visto la presenza dell'intera Delegazione, giustamente, perché era la prima volta che stavamo un

agriturismo della nostra zona, perché i piatti serviti meritavano di essere degustati e infine perché l'ambiente era pregiato. Una tavola imbandita ci ha accolto in una sala al piano terra di un palazzetto del Quattrocento, già proprietà dei conti Thiene, palazzetto che unisce l'eleganza della nobile famiglia che lo possedeva, con la rusticità del luogo in cui è ubicato. Un neo è rappresentato dalla strada d'accesso di difficile imbocco e troppo stretta, ma tale difetto è largamente superato dalla cordialità degli ospiti e dalla qualità dei cibi serviti. Tutte le portate sono state molto apprezzate, in particolare i fegatini e il budino. Ottimi i vini illustrati ai commensali dall'Accademico enologo Franco Giacosa. Il tono culturale è stato dato alla serata anche dagli interventi dei padroni di casa che hanno illustrato i piatti serviti, dall'Accademico Massimo Carboniero che ha parlato del convegno sulla soppresa di Valli del Pasubio e dal sig. Giovanni Brunello che ha esposto la storia e l'importanza della grappa per le distillerie vicentine.

BELLUNO

FELTRE-CADORE

5 novembre 2005

Ristorante "Dolada" di Riccardo De Pra, fondato nel 1970. ●Frazione Poles, Pieve d'Alpago (Belluno); ☎0437/479144; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione non effettuata; prezzo € 60,00; raffinato, elegante.

Le vivande servite: gelatine e spume; fegato grasso d'oca, spuma di cavolfiore e vongola in gelatina; cotechino a bassa temperatura; pesce dell'Adriatico, purea di topinambur, carciofi brasati, pasta fatta in casa con ragù di cervo, agnello dell'Alpago alle spezie della regina Comaro; nuovi tipi di caramello: caramella di gorgonzola, dolci asortiti.

I vini in tavola: Anjou blanc Chonin 05 (Olivier Cousin); Cabernet 05 Pave (Gis di Lu-

na); Marsala vergine Solera (Cantine Pellegrino).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alla conoscenza delle nuove tecniche di cucina adottate dalla gastronomia d'avanguardia, in particolare le cotture a bassa temperatura. Ottima la spuma di cavolfiore con il fegato grasso ma incomprensibile l'abbinamento con la vongola; croccanti carciofi e una delicata purea di topinambur in abbinamento con un algido pesce dell'Adriatico; gustosissimo il ragù di cervo con le mandorle sulla pasta fatta in casa; un rimpianto per l'agnello al forno gustando l'agnello cotto a bassa temperatura; uno schiocco di nuovo gusto nella caramella di gorgonzola, ottimi i dolci; sublimi i vini; grande cortesia e raffinatezza nel servizio e nell'accoglienza. Servizio adeguato.

PADOVA

24 novembre 2005

Ristorante "Ballotta" di Fabio Legnaro, fondato nel 1605. ●Via Carromatto 2, Torreglia (Padova); ☎049/5212970, fax 049/9913350, coperti 140+80 in giardino. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie tutto gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,70; prezzo € 30,00; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: cocktail con spuncioni tradizionali padovani; "tastasse" con radicchi selvatici e frittatine; risotto ricco alla padovana; faro alla melagrana con erbe di campo; cotechino in sfoglia con purea di patate; castagnaccio, sugoli, patate americane e pandoletti con zabaijone.

I vini in tavola: Spumante brut Doc (Az. Agr. Doto Lidio); Cabernet (Doto Lidio); rosso riserva "Acaranto" (Az. Agr. Riolite Vivi); Moscato naturale "La Beta" (Az. Agr. Villa Alessi); distillati Dina Luxardo.

Commenti: Riunione conviviale nel nome di Orio Vergani e di una singolar tenzone di campanile per