

Sapori  
& amori

## Pranzi altruisti

«Ristoranti contro la fame», come aiutare i bambini nel mondo

In questo periodo di Festa viene forse più voglia di andare a pranzo o cena fuori. Meglio ancora se questo gesto può avere un valore sociale: con l'iniziativa «Ristoranti contro la fame», campagna che quest'anno coinvolge oltre 200 locali in tutta Italia, si possono donare (in aggiunta al proprio conto) 2 euro al progetto «Azione contro la fame», unica organizzazione umanitaria internazionale con un focus specifico sulla

malnutrizione infantile, una malattia che ogni anno costa la vita a 3 milioni di bambini sotto i 5 anni. Con questa cifra simbolica si riesce a fornire un giorno di cure mediche e di cibo terapeutico a un bambino malnutrito nel mondo: grazie alle prime due edizioni italiane la campagna ha raccolto 100 mila euro e aiutato 3.500 bambini. (g.princ.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un anno di vini autentici e con l'anima  
Le 10 memorabili **bottiglie** del 2017

Rari, spirituali o nascosti nel sottosuolo. Un viaggio dalla Sicilia alla Champagne



di Luciano Ferraro

**C**i sono vini che non si dimenticano. Perché sono autentici, possiedono un'anima che canta, come nella poesia di Charles Baudelaire, uscendo da una «prigione di vetro». Perché raccontano vite e terre. Ecco quelli in cui ci siamo imbattuti nel 2017.

**Anas-Cëtta 2010, Elvio Cugno.** Un autoctono che viene da un solo Comune, Novello, nelle Langhe. Valter Fissore e Nadia Cugno: «Era in via d'estinzione, Elvio lo salvò nel 1994. Prima del Timorasso». Sconfiggendo la burocrazia che impediva di chiamarlo col suo nome, questo bianco dorato attraversa gli anni. Sapido e fresco, sembra un grande della Borgogna.

**Tenuta Cometa 2010, Planeta.** Ai Wine Days di *Civiltà del Bere* nell'ottobre scorso, ha tenuto testa ai grandi rossi d'Italia. Nasce dalla spinta di Diego Planeta verso gli autoctoni, quando volle in Sicilia l'enologo Giuseppe Tachis e il sociologo Giampaolo Fabris. È un Fiano campano con sangue siciliano: agrumi e zagara. Una prova d'orgoglio del Sud.

**Vitovska 1996, Benjamin Zidarich.** Ritornare nel Carso triestino e riscoprire lo stesso mondo di pietra con le vigne tra le osmize. E immergersi in una grotta, a -22 metri con una bottiglia di Vitovska, vitigno del cuore di Benjamin. Due decenni di riposo, senza cedimenti, con il colore del miele e il sapore del vento dell'Adriatico che si scorge placido.

**Terlaner Rarity 1991, Cantina Terlan.** E poi, a luglio, tra le centinaia di bottiglia per la selezione del Biwa, una stacca gli altri bianchi: un carico di spezie e di profumi che lentamente salgono dal bicchiere. Rudi Kofler, attuale kellermeister, ha atteso un quarto di secolo per metterlo in vendita.

**Harmonia Mundi 2016, San Francesco della Vigna.** Ecco padre Antonio, sandali e saio, tra i filari a due passi della Biennale di Venezia. Nella mensa francescana, parlando di libri rari e cabala, apre una bottiglia di Harmonia Mundi, il Teroldego che finanzia il centro studi di San Francesco della Vigna. Una vetta trentina in laguna, con il tocco veronese di Celestino Gaspari.

**Tenuta Nuova 2012, Casanova di Neri.** Nella casa-cantina di Montalcino, un giorno di primavera Giacomo Neri schiera sul tavolone i suoi vini-opera. Parla della madre che gli diede del matto vedendolo salire in una zona di pascolo, dove nessuno aveva osato portare il Sangiovese. Lui lo fece e il risultato è un Brunello seto-



**Online**  
Notizie e curiosità  
sul mondo  
del vino su  
Divini.corriere.it

so, che scalpita felice.

**So San 2013, La Biancarea.** In un albergo della Val Badia c'è un tesoro di vini naturali e un ragazzo che si identifica con la lista dei vini, è Clemens Wieder del Ciasa Salares. Tra i suoi preferiti c'è il Tocai rosso

che viene dalle rocce bianche dei Colli Berici e dal rigore di Angiolino Maule, leader di VinNature. È succoso, sa di fragola, piacevole.

**Sassicaia 2008, Tenuta San Guido.** Nicolò Incisa della Rocchetta ricorda con un sof-

fio di voce, alla Leopolda davanti a mille enologi, di quando il padre lo portava a vendere il Sassicaia e i ristoratori lo rifiutavano. L'emozione quasi lo ammutolisce quando un applauso consacra l'austerità e la potenza dell'annata 2008.

**Rosso di Venegazzù 1967, Loredan Gasparini.** Lorenzo Palla porta a Milano, in agosto, in un hotel del centro, una bottiglia che arriva da prima della stagione delle bombe che fece fuggire il «conte rosso» Loredan Gasparini. La trama del primo viaggio di stile bordolese del Nordest resiste e conduce a un capitolo della storia d'Italia.

**Grande Cuvée 160, Krug.** «Questo vino è condivisione e piacere. Nessun status symbol», sussurra Francesca Terragni, il volto italiano di Krug. 121 vini assemblati, da 12 anni diversi, dal 1990 al 2004. Armonia è la parola definitiva per lo Champagne ideato da Eric Label.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## L'elenco

● Dai vitigni autoctoni tutti da scoprire alle bottiglie che invecchiano in una grotta a meno 22 metri. Dai filari che crescono nel cuore di Venezia al bianco rimasto in bottiglia 25 anni, che una volta aperto libera profumi e sentori di spezie

● I 10 vini memorabili del 2017, quelli che raccontano una storia nel bicchiere

## Locali

E «Giannino»  
da Milano  
debutta  
negli States

Un pezzo di storia della ristorazione milanese si prepara a conquistare Stati Uniti e Regno Unito. Nel 2018 *Giannino* debutterà a New York e Londra. Poi per il locale, fra i più antichi del capoluogo lombardo, sarà la volta di Miami, Dubai e Mosca. «Tutto sarà uguale, il design, l'attenzione al cliente, i piatti», racconta Antonio Fantini, classe 1960, l'imprenditore campano — già titolare, fra gli altri, del *Gran Caffè Cimmino* a Napoli e dei milanesi *Camillo Benso* e *A Storia* — che sta riportando agli antichi fasti il ristorante di via Vittor Pisani, a pochi passi dalla Stazione Centrale di Milano. «Portare all'estero questo brand — spiega — significa valorizzare una grande storia italiana, un'attività che ha raggiunto traguardi e visto sedere ai suoi tavoli clienti come Primo Camera, Ava Gardner e Gregory Peck». Una scommessa importante, perché *Giannino* in città è un'istituzione. Nato nel 1899 come trattoria per opera del toscano Giannino Bindi, negli



anni è cresciuto fino a conquistare la doppia stella Michelin nel 1970. Poi è iniziata una parabola discendente, interrotta brevemente dall'arrivo in cucina di un giovane Davide Oldani, che gli ha riconquistato una stella nel '98. Negli anni Duemila si è trasformato in un locale modaiolo, luogo di ritrovo di vip della tv e dello spettacolo e sede non ufficiale del Milan di Silvio Berlusconi (l'ex difensore rossonero Kakhaber Kaladze al tempo ne possedeva anche una quota). Un tempio non ufficiale del calcio mercato, con giornalisti e telecamere sempre all'ingresso. Un luogo dove andare per farsi vedere, più che per mangiare. Nel 2015 l'ha rilevato Fantini, con l'obiettivo di riportarlo allo splendore degli anni '70. Oggi *Giannino* è stato totalmente rinnovato, gli interni sono sobri come un club inglese. Foto e documenti incorniciati alle pareti ne celebrano la storia secolare. E in cucina c'è lo chef brianzolo Alessandro Rimoldi, 56 anni, già alla guida dello storico *El Brellin*, sull'Alzaia Naviglio Grande. Propone una cucina lombarda ma d'ispirazione internazionale. A fianco del riso al salto si trovano, ad esempio, i tortelli di zucca mantovana con medaglione di foie gras, la sogliola di Dover alla plancia o il caviale iraniano beluga. Dolci come la pera Martin-Sec al Lambrusco. Una carta dei vini e dei cocktail importante. Tutto è fatto in casa, dalla pasta a pane e dessert. «Perché — spiega Fantini — è l'unico modo per assicurare una qualità costante».

Gabriele Principato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA 150 ANNI RENDIAMO PIÙ BUONO OGNI GIORNO.  
FIGURATEVI COSA POSSIAMO FARE A NATALE.

BUONE FESTE

**PONTI**  
DAL 1867

150°  
anniversario

SEGUICI SU

PONTI.COM