I funghi in tasca
È IN EDICOLA CON LA STAMPA

POTENZA
La sagra del pecorino di Filiano
Sabato e domenica a Filiano (PZ) si terrà la 41a edizione della Sagra del Pecorino DOP con la Mostra Mercato dei Prodotti Lattiero-Caseari.

VICENZA
La Festa dello Gnocco di Trissino
Si apre sabato a Selva di Trissino (Vi) la nona edizione della tradizionale Festa dello gnocco, in cui vengono proposti gnocchi fatti con le patate locali

LE PAGELLE DI EDOARDO RASPELLI

raspelli@tin.it

Risotto alla milanese e triglia arrosto

Nel Bresciano un campo da golf dove mangiare piatti della tradizione

Il ristorante

La Resistenza, il crollo del fascismo, la Democrazia, la Repubblica e la sua Costituzione: sono stati mandati in esilio i Savoia e sono stati aboliti i titoli nobiliari. Ma gli avi di Lando Lanni della Quara e poi lui stesso hanno mantenuto preservato salvato i terreni legati alla loro Baronia ed oggi ecco, aperto a chiunque,anche ai comuni mortali (a prezzi oltre tutto alti ma non sconvolgenti) un intatto preservato molteplice angolo di paradiso terrestre, Palazzo Arzaga e tutto il verde che lo circonda nel più grande incantato dei silenzi.

Si esce dalla Torino-Venezia a Brescia est, si lascia alle spalle il cemento dei divertimentifici (dai centri commerciali all'accattivante *Life* di Nuvolera, celebre per mille motivi) e si punta sul lago di Garda (senza arrivare a toccarlo). A un pugno di chilometri da Manerba del Garda o Padenghe, un cartello ed una rotatoria vi fanno lasciare la strada statale per deviare dentro boschi cintati e selvaggi. Eccovi in tutt'altro mondo, fatto di silenzi e di verde. Ci si sofferma al posto di guardia,si alza la barriera ed eccovi in una enclave di bellezza e raffinatezza, un posto per lo sport l'amicizia la festa la gola...

Un dedalo di stradelle, un'erta salita in mezzo ad un duplice filare di castagni, vi fanno lasciare alle spalle le buche di un campo da golf lucente come splendente vellutata moquette ed arrivare a questo molteplice nirvana,a questo palazzo che conserva ancora molti angoli d'antico,compresi affreschi addirittura medioevali. Nella Club House trovate esposti in bell'ordine (ed in vendita) abbigliamento e attrezzature per lo sport del golf; nelle sue sale si celebrano feste più diverse: tra le leccornie locali (i vini di Provenza e i formaggi del Caseificio della Valsabbia) Chiara Maffioletti, prefata da Beppe Severgnini, racconta la storia del suo matrimonio con il musicista ex Sanremo Davide De Marinis...ma in ogni stagione d'apertura si assapora il piacere di albergo e ristorante.

Souvenir

Case di fascino antico
È uno struggente affettuoso catalogo; è testimonianza di una architettura che crea paesaggio; in fotografie e disegni c'è una Romagna che ha visto e vede le generazioni aggirarsi, oggi in mezzo a tanto verde, tra case ville villini ed alberghi che sorprendono per la loro bellezza: documentazione , recuperata con professionalità e passione, che racconta, in meraviglioso affascinante bianco e nero, Cervia e Milano Marittima (*Il '900 di Matteo Focaccia, eclettico architetto tra Liberty e Razionalismo* a cura di Andrea Speziali, Edizioni Risguardi). (E.RAS.)

Con un servizio quasi perfetto in quasi tutti i reparti, in un profluvio di pini, cedri del Libano e pini marittimi, avendo come rumore solo il canto assortito degli uccelli,diurni e notturni, il vostro sonno è accolto in belle calde e classiche stanze,tra materassi opportunamente alti e duri e bagni forniti di finestre.

Per il vostro cibo avrete a disposizione pranzo e cena le cose veloci della Club House, per la sola cena il Moretto, ristorante gastronomico vero e proprio guidato da uno bravo giovane chef. Infinita selezione di vini a bicchiere per carpaccio di gamberi rossi con prosciutto, riso Acquerello alla milanese, vellutata di porri e patate, capesante in crosta di tartufo, triglia arrosto, gelati sorbetti e babà al limoncello...Alla carta 90-100 euro,menu degustazione a 70.

PALAZZO ARZAGA
CAVAGNESE DELLA RIVIERA (BS) | VIA ARZAGA 1
TEL 030.6806600 FAX 030.6806473
WWW.PALAZZOARZAGA.IT
SEMPRE APERTO FINO AI PRIMI DI NOVEMBRE MA SOLO LA SERA (NELLA CLUB HOUSE ANCHE A MEZZOGIORNO)
ULTIMA PROVA 17-7-2013

il voto **14,5/20**

Il Grand Hotel Leonardo da Vinci di Cesenatico

L'albergo

A Cesenatico, 40 anni fa, una giovane signora fisiva in commissariato (e negli articoli del vostro «inviato speciale» non ancora *ingrassato*) per aver esposto brevemente, per la prima volta in Italia, i seni al vento. Oggi ai bagni Magnani, la spiaggia del fantasmagorico rinato Grand Hotel Leonardo da Vinci, tra l'albergo della famiglia del portiere del Milan Giorgio Ghezzi e la villa di Roberto Benigni, Simona Ponì fotografa Vip più casti: accanto a Massimo Giletti di Rai 1, l'«amica degli animali», attrice e modella, Maura Anastasia. Nelle camere e nelle suite si aggirano il presidente di Confindustria, Giorgio Squinzi, e il sindaco di Verona, Flavio Tosi, che veniva qui quando questo era la Colonia Veronese.

Oggi quelle mura, abbandonate per anni, si aprono ad un lucente squillante grand hotel a Cinque Stelle che contribuisce ad alzare ancora di più il tono turistico della Riviera di Romagna. È l'ultima ma non ultima creazione dell'italica catena alberghiera Select che ha i suoi punti di forza nel Palace di Milano Marittima (dal formidabile centro benessere), nel Grand Hotel di Rimini...Lo mandano avanti Antonio Batani, la figlia Paola ed i loro familiari, che lo hanno aperto sfidando il fatto che sia ancora molto in cantiere. Oggi le 100 stanze immacolate godono di una hall-salone che è uno splendore di cristalli di luce, mentre si sta lavorando per il centro benessere, per il centro congressi, per il giardino attrezzato, per le piscine, per il garage. Occhio: oggi, il parcheggio è l'unico sterrato in Italia dove il comune fa pagare la sosta; se no, la multa è di 41 euro, alle 11 di sera.

LEONARDO DA VINCI
CESENATICO (FC) | VIALE CARDUCCI 7
TEL. 0547.83388 FAX 0547.82208
WWW.SELECTHOTELS.IT
CATEGORIA 5 STELLE
PREZZI DOPPIA USO SINGOLA DA 184,80 EURO; DOPPIA DA 232,50
ULTIMA PROVA 28-7-2013

il voto **16/20**

In cantina

PAOLO MASCHERPA

Vermentino di Maremma

Se la Maremma è da sempre una meta preferita da tantissime persone, oggi merita ancor più per le tantissime cantine che la abitano. Una di queste è a Scansano, patria del celebre Morellino, ma anche di altri sorprendenti vini.
Gli stessi che ha sempre sognato, al ritorno da ogni viaggio di lavoro all'estero, Florio Terenzi, imprenditore nel settore della cosmesi. Galeotto è stato il legame affettivo con la terra dei suoi avi che ha fatto fare una scelta di vita radicale. Si è stabilito in Toscana e in soli dieci anni l'azienda ha bruciato le tappe prefissate, sviluppandosi sugli attuali 55 ettari vitati (350 mila le bottiglie). E subito concentrandosi sull'ecosostenibilità, che si traduce nell'autonomia energetica grazie all'impianto fotovoltaico e in una moderna e funzionale cantina, che è anche luogo d'incontro con la brillante attività agrituristica. Ora, il timone è nelle mani dei tre figli: Francesca Romana, Federico e Balbino. E proprio a Balbino è dedicato il miglior Vermentino che ho assaggiato quest'anno: il Vermentino di Maremma

«Balbino» 2012. È ottenuto da una vinificazione delle uve a temperatura controllata, senza bucce, e affinate per 6/8 mesi in acciaio. È un bianco dal colore giallo oro che in quanto a consistenza assomiglia a un olio. Fantastico il bouquet: senti la mandorla, la macchia mediterranea, la salvia e poi una suadenza in quel sorso dal corpo pieno che ti dà soddisfazione. Ecco sì: che soddisfazione!
A dar manforte, l'enologo piemontese Giuseppe Caviola, anche per l'eccellente Morellino di Scansano da uve sangiovese vinificato in acciaio. La Riserva «Madrechiesa» prende il nome dall'omonimo vigneto di nascita e prevede un lungo affinamento in botte grande di Slavonia. Il Maremma Toscano «Purosangue» è un rosso pieno e armonico, giustamente tannico, prodotto da uve syrah; mentre il blend di sangiovese, merlot e cabernet sauvignon, rende omaggio alla presenza femminile, «Francesca Romana». È affinato per quasi due anni in barrique, denota sentori speziati e di frutta matura. Una gran bella cantina, con vini da entusiasmo. E piena soddisfazione.

TERENZI
SCANSANO (GR)
LOC. MONTEDONICO
TEL. 0564/599681
UNA BOTTIGLIA DI VERMENTINO DI MAREMMA "BALBINO" 2012 EURO 9

bellobuono@lastampa.it

L'aperitivo

Anisetta Quiet ad Ascoli Piceno

ROBERTO DUIZ

L'Anisetta è il nome di un liquore che sa d'antico, distillato di anice verde sapientemente contaminata col distillato di altri aromi lasciati macerare con essa in botti d'acciaio. A elaborare la miscela fu Silvio Meletti nel 1870, sulla base di una tradizione ascolana, terra in cui l'anice cresce più saporita che in ogni altro luogo e da tempi remoti i contadini se la distillano in proprio. L'Anisetta Meletti fu così plurimedagliata nei decenni a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento. Nel frattempo, il suo ideatore ha fondato (nel 1907) un caffè gioiello depositato dentro al cofanetto che è piazza del Popolo ad Ascoli Piceno, una delle piazze più belle d'Italia. Stile liberty e motivi floreali affrescati sul soffitto. Fiori di anice, naturalmente, in mezzo ai quali volteggiano putti ebbri. Tavolini con piedi di ghisa e piano di marmo, divanetti in legno e velluto e sedie viennesi, imponente bancone, ligneo come l'ampia scala a chiocciola che porta al piano superiore. «Quante favole e sonetti m'ha ispirato la Maletti» scriveva Trilussa in tempi assai precedenti a Carosello. Ispira ancora, in versione classica col chicco di caffè (la mosca) e in versione moderna come base di long drink tipo l'Anisetta Quiet.

CAFFE' MELETTI
ASCOLI PICENO PZZA DEL POPOLO 20
TEL. 0736259626 APERTO TUTTI I GIORNI

Dolce Italia

A Bagnacavallo un dolce angelico

ROCCO MOLITERNI

Seduto in quel caffè io non pensavo a te...: il 29 settembre non è solo il giorno immortalato da Mogol e Battisti nella celeberrima e omonima canzone, ma è anche il giorno di San Michele. L'arcangelo è celebrato con grandi feste in tutta Italia, e in particolare a Bagnacavallo in Romagna, dove fin dal medioevo si celebra il santo con la tradizionale corsa dei Cavalli berberi. Non mancavano fin da quell'epoca golosità realizzate per l'occasione, in primis una focaccia ricoperta di miele e frutta secca. E proprio in quella focaccia troviamo le radici del dolce che ancora adesso i fornai di Bagnacavallo preparano solo nei giorni della festa e in dialetto chiamano *Dolz ad San Michele*. La particolarità di questo dolce è cromatica: cerca di rappresentare con i suoi elementi tutte le sfumature del giallo («San Michele aveva una gallo, bianco verde rosso e giallo... diceva tra l'altro un'antica filastrocca). Su una leggera base di pasta frolla ci sono nocciole, noci mandorle e pinoli oltre a gelatina di albicocca. Le sfumature di colore già annunciano l'autunno e la festa segna il passaggio di stagione. A Bagnacavallo c'è chi sostiene che il dolce di San Michele ti fa sentire se non proprio in paradiso almeno in una canzone di Battisti.