

# la faraona

**L**e galline di Faraone conservano qualcosa di misterioso in quella figura che rimane una via di mezzo tra il selvatico e il domestico, un po' di là e un po' di qua, dall'Africa ai cortili, fino agli allevamenti industriali italiani. Sono ormai tutti concordi che la gallina di Faraone deriva dalla *Nimidia meleagris* e nessuno la chiama più «gallina d'India», come errando si faceva prima dell'armonizzazione dell'Arusa, che ha messo un po' d'ordine; ma quel *meleagris* ci mette anche sulla strada maestra della mitologia greca e la questione di complica.

Si complica perché dentro l'origine africana si ritaglia la leggenda greca di Meleagro, figlio di Eneo, signore di Calidone, e di Altea. Un giorno Artemide infuriata perché Eneo non ha sacrificato in suo onore manda un terribile cinghiale a seminare il panico tra la popolazione. Meleagro uccide la belva ma subito dopo si scatena una lotta confusa per il possesso della pelle del cinghiale di Artemide. Meleagro, eroe sfortunato, uccide un fratello della madre Altea e ne subisce la terribile maledizione. Come la madre getta tra le fiamme il tizzone che aveva conservato fin dalla nascita di Meleagro il figlio colpevole muore. Ecco il piano inconsolabile delle sorelle di Meleagro che vengono trasformate in «meleagrines», cioè in galline faraone, dalla sempre adirata Artemide. Le gocce di colore cosparsa a pioggia sulle piume delle faraone altro non sono che le lacrime traspirate dalle sorelle di Meleagro. Teatro dell'azione mitologica la Guinea africana (da non confondersi con la New Guinea indonesiana), una sorta di paradiso terrestre (da cui il

corretto nome inglese delle meleagrines: *Guinea-fowl*).

Ora, chi abbia mai cercato di allevare in proprio le galline faraone si sarà senz'altro reso conto di un inconveniente non da poco. Le faraone, infatti, che si muovono sempre in piccoli gruppi, già un'ora prima dell'alba cominciano a urliare alla disperata e l'allevatore è costretto a interrompere l'ultimo sonno e a mettersi subito al lavoro. La quiete domestica viene lacerata da quelle strida che sono un misto di urlo (il lamento delle sorelle di Meleagro?) e di selvaggio allo stato puro. Che cosa succeda negli allevamenti industriali non sappiamo bene, possiamo solo immaginarlo, dal momento che sono ivi radunate in folla oceanica.

Il saggio e bonario Artusi, citato all'inizio, sottolinea che la specie delle faraone è mezzo selvatica ancora, forata e irrequieta, partecipa della pernice sia nei costumi che nel gusto della carne saporita e delicata. Povere bestie, tanto belline! - soggiunge l'Artusi - si usa farle morire scannate, o, come alcuni vogliono, annegate nell'acqua tenendovele som-

ANTONIO PORTA



mersa a forza; crudeltà questa, come tante altre inventate dalla ghiottoneria dell'uomo.

Lode, come sempre, alla seduttiva prosa artusiana ma anche raccapriccio per sistemi di uccisione che avrebbero dovuto migliorare le carni delle bestiole «tanto belline» e che altro non erano (e forse ancora sono in qualche plaga remota delle nostre crudelissime campagne) se non mostruose trasposizioni da affidare alle pietose mani di un psicoanalista. Ma se passiamo dalla psicoanalisi ancora alla mitologia, possiamo chiederci se non siano quelle bestiole davvero disperate semplicemente perché hanno incorporato in sé medesime l'umana disperazione? E quei sistemi di uccisione non sono forse la conseguenza di un insopportabile odio dell'uomo per se stesso, odio che scaturisce dalla leopardiana constatazione della propria infelicità rispecchiata nell'animale tanto diverso e tanto simile?

Ahhimè, la questione delle galline di Faraone (il sovrano d'Egitto, si suppone, o un primo allevatore biblico che si chiamava Faraone, come fosse Pietro o Paolo?) si è complicata al di là del lecito, temo: è dunque venuto il mo-

mento di passare ai fornelli e constatare che la gallina faraona, che ha subito una certa eclissi tra Seicento e Ottocento, ha ripreso gran quota e molte rivincite rispetto al fagiano, un tempo considerato più nobile e ora ridotto pure lui al rango dell'allevato e poi rigettato nel territorio a fingere di fare il selvaggio.

Il maestro Pellaprat, nel suo celebre trattato della cucina moderna (edito in Italia da Sansoni) data l'utilizzo delle faraone tra giugno e dicembre. Non va più bene, dal momento che con il progressivo livellamento delle stagioni (dal punto di vista della disponibilità delle derivate ormai si gioca su un piano planetario, come è noto) anche la faraona è stata retro-datata. Arriva, infatti, in offerta speciale verso la fine di marzo nei supermercati ma anche dai macellai «personalizzati», tanto che è offerta come carne «pasquale», al posto dell'agnello o del capretto.

La disponibilità quasi costante durante l'arco dell'anno della carne di faraona ha probabilmente convinto alcuni cuochi di rango a servirsene per certe prelibatezze, ormai citate dai gourmet scrittori. Ho letto di recente di un petto di faraona al melograno, in Toscana, ma al San Domenico di Imola era presente dagli inizi, con la proposta di Gianluigi Morini di una faraona al burro profumato ai funghi.

Torniamo, per finire, al suo aspetto (tanto bellina!) così singolare: non mi stupisce affatto che abbia affascinato un pittore surrealista come Salvador Dalí, che nel suo libro *Les diners de Gala* (Gala, sua moglie) ci illustra una sublime ricetta di «Pintades». Il francese «Pintades» traspono lo spagnolo «pintades», vale a dire dipinta (dalle lacrime, appunto).

## Quasi peccato di gola da brasare in pentola

DECIO G.R. CARUGATI

Certo quasi tutti i materiali che s'impiegano in cucina hanno carattere ben definito, a volte simile, mai uguale. Pertanto evocano atmosfere di diversa appartenenza. La gallina ad esempio, specialmente se farcita e lessata e servita con le mostarde, invade di suo profumo le notti di bruma della nostra Padania. Nel quadro: il contadino, il tabarro colorato delle tenebre, la bicicletta, il lento fanale e i pedali pigri nell'intento di allontanare la fatica. Poi il focolare e l'aria che sa di legna ancora resinosa. Nel brodo di cottura mezzo bicchiere di vino di prima prematura ed è subito un cordiale. Ben lontana da visioni bucoliche la faraona. Faraona e non gallina faraona perché proprio il definente sottolinea l'eccezione dell'imbandimento. La parola suona trionfale. Non piatto dell'abitudine nelle campagne, gelosa proposta dell'occasione buona. Degna comparsa di

tutti i giorni solo sulla tavola del signore, accanto alla caccia e alla più nobile «vivalia» di allevamento domestico. La pelle bronzo oro traspare le carni che tendono al nocciolo. Sapida all'assaggio ha punta amara di fondo. Non concede generosa la polpa pur non scarsa di succulenti parti. È un boccone, a volte divino. Anche oggi, come ieri, più simile all'anatra, nel suggerimento della trasgressione, del peccato di gola, che alla tranquilla gallina. Consiglio di evitare la cottura allo spiedo e al forno in teglia scoperta. Il volatile tende a seccare e a denunciare l'intimo asciutto della fibra. Meglio brasare in pentola di cocchio o di ghisa tanto l'intero quanto le singole parti. Se non si vuole rinunciare ai primi due procedimenti occorre lasciare l'esterno di fette sottilissime di buon lardo retto da filo bianco. La protezione contrasta l'azione disidratante. Al termine deglassare il fondo.

### Petto con pere

Per quattro commensali chiediamo al macellaio due petti di faraona tagliati in quattro porzioni. In una pentola alta a brasare sciogliamo due noci di burro. Disponiamo le carni, rosoliamo e spruzziamo di vino bianco secco. Copriamo e cuociamo a fuoco lento. Spelliamo e priviamo di torsolo due pere a mezza maturazione. Riduciamole a fette sottili. Stacciamo il petto di faraona e conserviamo in forma caldo coperto di stagnola. Nel fondo di cottura brasiamo brevemente le pere regolando di sale e di pepe. Disponiamo le porzioni su piatti caldi e versiamo su ognuna il preparato ultimo. L'amaro di fondo della faraona incontrerà piacevolmente la pera che non cederà il dolce ma grazierà d'intenso profumo il manufatto. Accompiamo un calice di rosata schiava di Faeno.

### Giambonetti con la salvia

Per quattro commensali due cosce dissodate a testa di faraona. Oltre all'osso fate eliminare anche i tendini. Battiamo con la lunetta una fettina di lardo con la vena rosa assieme a una foglia di erba salvia. Intingiamo il composto all'interno di ciascuna coscia. Leghiamo accuratamente con filo bianco. In una pentola alta a brasare sciogliamo due noci di burro e un cucchiaio di olio extra vergine di oliva. A fuoco vivo rosoliamo, spruzziamo di vino bianco secco, regoliamo di pepe e sale e copriamo e portiamo a maturazione. In questo caso il fondo di cottura va deglassato. Serviamo in piatti caldi. A contorno dadolata di melanzane cotte al forno con olio extra vergine, cipolla affettata sottilissima, semi di finocchio e aghi di rosmarino. Accompiamo con un calice di giovanissimo Pinot nero dell'Alto Adige.

## La facciamo in salmi con tacchino e lepre

MARCO DI CAMERINO

Montefalco è una delle tante città d'arte italiane poco conosciute e frequentate da turisti. Oltre ad un grande patrimonio artistico, questa città dispone di un altro ricco e gustoso patrimonio: il vino. In questa zona si produce il «Sagrantino» o «Sagrafino», un vino rosso denso e corposo che può essere secco o passito.

Siamo andati a trovare Irma Baliani in occasione della settimana enologica di Montefalco nel suo ristorante «La ringhiera dell'Umbria» che si trova a pochi passi dalla posta del Verziere.

È un edificio molto antico, la saletta del ristorante è tutta a volte in pietra; attaccato al ristorante c'è la macelleria del marito Fabio. Hanno due figli Pietro che lavora in sala che in macelleria e Maria Antonietta che frequenta la scuola alberghiera a Spoleto. Irma è una bravissima cuoca ed è sempre disponibile a parlare di cucina e di ricette. «La cucina umbra usa molto la faraona. La facciamo soprattutto in salmi, al cartoccio alla leccarda. Qui nelle nostre campagne tutti più o meno ne allevano un po'; ma non a tutti piace questa specie di pollo con le penne grigio-bianche, quasi come quelle del pavone. Non è tanto grande dovrebbe pesare sui due chili».

Ma lei, quando va in campagna a comprare la faraona come la sceglie? «Bè, prima di tutto dal peso che, come ho detto, deve essere sui due chili, e poi dai coralli».

«Sì, qui diciamo così i coralli sarebbero le orecchie che man mano che la faraona cresce si allungano e diventano rosse e sono come gli orecchini di corallo».

Come si fa a capire quando si va dal macellaio se la faraona, già spennata, è di allevamento o meno?

«Dal colore della pelle: se la pelle è chiara è d'allevamento, se è scura tipo quella del fagiano allora vuol dire che è selvatica».

Come per la gallina, possiamo dire che faraona vecchia fa buon brodo?

«No, il brodo non perché viene fuori dolce come fosse il brodo di tacchino. Quando è vecchia non c'è che una soluzione, farla in salmi».

Qual è il suo piatto forte con la faraona? «Ah, io sono imbarcato con la faraona in salmi. In Umbria la fanno tutti ma come la mia no. Innanzi tutto lo uso carne mite perché la sola carne di faraona risulta troppo forte, piccante e sa di selvatico. E allora io prendo un po' di tacchino, lepre e fagiano. Il salmi lo servo anche con i crostini d'interiora».

Sì, ma qual è la particolarità di questo salmi? «È tanto ghiotto che ci mette tanti odori: cipolla, sedano, carote, ginepro, alloro, olive nere di quelle nostrane, salvia, aglio, capperi, alici, chiodi di garofano, olio, aceto, sale e pepe. Ma il vero segreto è che non si deve mangiare subito, si lascia una settimana, in modo che tutte le carni s'insaporiscano bene tra di esse e poi quando si serve si prendono i pezzi di carne sempre dal fondo. È una ricetta particolare che a me riesce tanto bene: prima la faraona si fa allo spiedo e poi si passa a pulire ogni pezzo».

In quali altre maniere la prepara? «Alla leccarda, ma si fa in occasioni particolari perché è un gusto molto delicato. Non è altro che la faraona allo spiedo con la ghiotta. Oppure al cartoccio, si può fare al forno alla brace o ad arrosto morto: l'imburra la carta con gli odori in un cocchio ci si sistema la faraona incartata e si copre con un coperchio aderente il cocchio e si fa cuocere lentamente».

La carne della faraona presenta difficoltà nella cottura? «Bè, la carne è tosta, si può cuocere come il pollo, ma è più elaborata perché ha bisogno di aromi».

### AL SAPOR DI VINO

## Al gioco del piacere assaggiatori si diventa

CARLO PETRINI

L'Arci Gola ha proposto ai propri fiduciari e soci sapienti un singolare e indubbiamente inedito appuntamento, almeno di tali dimensioni, e la proposta sta trovando adesioni e consensi superiori a ogni previsione. L'appuntamento per tutto il territorio nazionale è per la fiera del 29 aprile e consiste in un banchetto che vedrà riuniti in un consistente numero di città italiane tra i 1000 e i 1500 commensali il banchetto prenderà il nome di «Gioco del piacere» e consisterà in questo. I commensali durante il banchetto avranno la possibilità di degustare e assaggiare sei vini presentati in forma anonima. I vini pur provenendo da zone diverse avranno caratteristiche simili: soltanto alla fine del simposio dopo che i vari commensali avranno classificato in ordine decrescente i vini degustati, saranno resi noti il titolo dei vini e il prezzo, i dati verranno dai fiduciari trasmessi alla sede nazionale dell'Arci Gola e da questa unificati e comunicati alle varie condotte e ai partecipanti.

La novità della degustazione che avviene in un clima di familiarità e amicizia fra i componenti l'associazione consiste nel fatto che chi la compie non sarà intimidito o ingorghiato dal carattere rituale e senso delle tradizionali degustazioni: non avrà il senso di far parte di una giuria o di dover tenere conto di fattori organolettici, ma dovrà unicamente rispondere al proprio gusto e in questo caso al proprio piacere. E qui il carattere originale e simpatico di questa degustazione di vini così estesa nello spazio («il piacere del vino» sarà provato contemporaneamente a Viterbo e a Udine, tanto per fare un esempio) e fra le persone. L'originalità vera è costituita dal fatto che chi si pronuncia non esprime un giudizio di tipo specialistico bensì unicamente di piacevolezza personale e estremamente soggettiva. Ci sarà certamente, e non sarà evitabile, attenzione per il

vino ma il clima sarà quello del divertimento, del confronto piacevole e dello spregiudicato scambio di opinioni. L'interesse per i partecipanti sarà che molti di essi si troveranno presenti per la prima volta a muoversi da esperti e da giudici, ma senza nessun condizionamento esterno o burocratico. Non avranno cioè alcun timore di sbagliare o di prendere delle cantate, perché ubbidiranno soltanto al loro gusto personale e al loro personale piacere.

Può darsi che non vengano fuori delle belle e può darsi che più d'uno prenda dei grossi abbagli niente male, questo è già messo nel conto e fa parte del carattere dell'iniziativa. D'altro canto questa previsione non è dettata da scarsa fiducia nei confronti dei nostri sapienti, ma dalla consapevolezza di quanto sia difficile e a volte alquanto distinguere i vari vini ed esprimere giudizi senza la presenza delle etichette e senza preventive informazioni. Nello stesso tempo potrà essere buon motivo di soddisfazione per chi mosso esclusivamente dall'immediata sensazione e dalla spontanea reazione avrà centrato quel tal vino o quel tale valore. Sarà interessante per i singoli e solo per se stessi valutare determinati livelli di coincidenza tra il piacere personale e il valore oggettivo di certe valutazioni. Siamo curiosi di conoscere l'esito di tale giudizio che pur essendo di massa non sarà massiccio, proprio perché ispirato dal nobile istinto del piacere disinteressato e spontaneo. Non vogliamo attribuire al «gioco del piacere» del 29 aprile un significato superiore o diverso da quello che intrinsecamente dovrà avere, né intendiamo pubblicizzarlo più di tanto. Ma non possiamo trascurare il fatto che questo gioco ha regole e meccanismi sensibili: indirettamente finirà per interessare anche ambienti e settori al di fuori dell'Arci Gola, perché potrà aiutare tutti, senza che nessuno salga in cattedra e senza proposte finalizzate diverse da quelle che ha

## Notizie Arcigola

**Tutti a Vicenza**  
Assemblea nazionale dei fiduciari e governatori Arci Gola. Sabato appuntamento presso Hotel «Alfa» (ore 10). Per raggiungere l'hotel uscire al casello autostradale di Vicenza Ovest e seguire l'indicazione «Fiera»; l'hotel Alfa è di fronte all'ingresso Fiera. Telefono 0444 - 565455. Domenica l'assemblea proseguirà per l'intera mattinata sempre presso l'hotel Alfa.

**Condotte del Friuli**  
A Udine presso il ristorante «Zenith» via Prefettura 15 l'Arci Gola terrà un corso di degustazione vini delle più importanti regioni vitivinicole italiane. Dal 26 aprile al 14 maggio con sei lezioni serali (18.30-20) il corso sarà tenuto dal sommelier Walter Filippuzzi. Per informazioni e prenotazioni telefonare al fiduciario Arci Gola. Colomba Giulio 0432 - 482244 (ore pasti).

**Condotte riviera del Brenta**  
Lunedì 18 aprile ore 20.30 ultima serata del primo corso propedeutico «conoscere e degustare il vino» organizzato dal circolo Arci Gola enologica Grimani in collaborazione con la «Confraternita» di Dogi di Malcontenta. Il corso si tiene presso l'«enoteca Grimani» in via Grimani 33 a Martellago, tel. 041 - 5400130. Tema della serata: principi basilari dell'accostamento cibo-vino.

**Enoteca Festa dell'Unità**  
Corso di degustazione e conoscenza dei vini dal 2 al 4 maggio riservato ai «Soci sapienti» che intendono collaborare per la gestione dell'«enoteca Arcigola all'interno della Festa dell'Unità nazionale di Firenze dal 25 al 18 settembre. Il corso è organizzato dalla Condotte gastronomica fiorentina e sarà tenuto dal presidente nazionale dell'Arcigola Carlo Pettrini.

**Week-end di primavera**  
Dopo il successo dello scorso anno, vogliamo riproporre questa simpatica iniziativa. Il programma, ormai sperimentato, prevede un soggiorno che punta a far conoscere la Langa attraverso la sua gastronomia e i suoi vini, in particolare attraverso i suoi produttori. Incontri con i personaggi del vino, visite ad enoteche e cene nei ristoranti Arci Gola. Il mese di maggio sarà una cornice ideale e bellissima, con le Langhe fiorite, ed i vigneti già verdoggianti. Sarà anche l'opportunità per degustare nei locali dell'Arci Gola i bianchi e i rossi della vendemmia '87 assieme al Barolo e al Barbaresco ed ai piatti della tipica cucina langarola, sempre in compagnia di una «guida Arci Gola».

**Week-end di Langa**  
29/30 maggio 6/7/8 maggio 13/14/15 maggio 20/21/22 maggio 27/28/29 maggio  
Costo lire 254.000 comprensivo di due pernottamenti più una colazione hotel seconda categoria. Cena del venerdì, pranzo e cena del sabato, guida, visite, degustazioni e materiale informativo. Prenotazioni al 0172 - 421293.

**Campari.** Vini doc dei colli bolognesi. Prenotazione obbligatoria lire 35.000 a persona.

Il costo del corso è di lire 50 mila. Per informazioni rivolgersi: Pierluigi Tasselli (Governatore Arcigola) tel. 055 - 262883 (uff.), 055 - 291827 (casa); oppure Arcigola nazionale, tel. 0172 - 426207 chiedendo di Gigi Piumatti.

Il circolo Arci Gola «Castello di Medelana» in collaborazione con la cooperativa agricolo «La Casetta» e il consorzio vini colli bolognesi organizza una interessante serie di serate enogastronomiche denominate: «Attraverso le stagioni...». Visitando luoghi... Viaggio alla scoperta della nostra cucina. Sono tredici le serate, la seconda si terrà domani alle ore 21 presso la trattoria Castello di Medelana, via Medelana 38 Marzabotto tel. 051 - 842381. Menù salmone Marinetti, radichio con curaty, legato d'oca con insalata di mele e carciofi, bis di risotti all'arancio e alle mele, tacchino ripieno con tagliatelle ai due colori, prosciutto al forno con salsa di more e pere glassate, asparagi ai pistacchi, coniglio al cioccolato, mince meal pie, coppa di nocca al

**Week-end di primavera**  
Dopo il successo dello scorso anno, vogliamo riproporre questa simpatica iniziativa. Il programma, ormai sperimentato, prevede un soggiorno che punta a far conoscere la Langa attraverso la sua gastronomia e i suoi vini, in particolare attraverso i suoi produttori. Incontri con i personaggi del vino, visite ad enoteche e cene nei ristoranti Arci Gola. Il mese di maggio sarà una cornice ideale e bellissima, con le Langhe fiorite, ed i vigneti già verdoggianti. Sarà anche l'opportunità per degustare nei locali dell'Arci Gola i bianchi e i rossi della vendemmia '87 assieme al Barolo e al Barbaresco ed ai piatti della tipica cucina langarola, sempre in compagnia di una «guida Arci Gola».

**Week-end di Langa**  
29/30 maggio 6/7/8 maggio 13/14/15 maggio 20/21/22 maggio 27/28/29 maggio  
Costo lire 254.000 comprensivo di due pernottamenti più una colazione hotel seconda categoria. Cena del venerdì, pranzo e cena del sabato, guida, visite, degustazioni e materiale informativo. Prenotazioni al 0172 - 421293.

### A CENA DA

## Salami di prosciutto all'Hosteria di Fabio

MAURIZIO MAGGIANI

Fabio ha il viso mite e grandi mani. Con quelle, tenuti stretti al grembo, porta i piatti del cibo, porta le bottiglie del vino. In tante volte non gli ho visto mai cambiare espressione: è la sua offerta, porta il suo cibo e lo tende allo stesso modo di un'offerta di pane e sale all'ospite in una tenda nel paese di Canaan. Fabio tiene un'osteria, un'ostena con cucina a Corneta di Tresana, nella Lunigiana storica, a sei chilometri dall'uscita di Aulla nell'autostrada Parma-Mare. Qualche amico di città lo deve aver consigliato di metterci davanti una «sacca», che fa più fine e più nobile, ma è questa, sinceramente, l'unica cosa di cui si potrebbe fare a meno con leggerezza Essendo un'ostena, la cosa più importante da fare è, per l'appunto, bere.

I vini di Fabio hanno la prerogativa speciale di essere i vini di Fabio, ovvero i vini che lui, con le sue manone ben educate, vinifica dalle sue uve. Dei suoi vini io ne ho bevuti almeno cinque diversi. Due metodi champenois: un bianco di uva Albarola, delizioso aperitivo di quei vari che aprono cuore e polmoni alla vita, e un rosso di spuma compatta e colore traslucido, allegro come un ferroviere a contratto firmato. Ho bevuto poi un rosé tenue e fruttato, un rosso rubino di uva Morone tenace e asciutto paragonabile ai migliori d'Oltrepò e ancora un bianco abboccato, appagante da non dire, dove il vermentino particolare di lì deve averci messo il suo zampino. Ovviamente ho bevuto anche la sua grappa, doppia rettificata, e mi sono sentito proprio bene.

Ora, l'arte di fare il vino da vigna alligata in Lunigiana interna non credo sia roba da ragazzi. Credo proprio che fare buoni vini abbia del miracoloso, essendo da troppi secoli il modo di tenere vigna e di spremere le uve implettrito e fossilizzato. La bontà dei vini di Fabio, prima ancora di dare godimento, incute tenerezza e grande rispetto, sentimenti dovuti a un santo inventore.



Siccome c'è la cucina, chi ci va mangia anche. E fa bene. È cucina casalinga, che non vuol dir niente se non che è fatta con la roba che c'è in casa. Per fortuna Fabio ha in casa i salami che insacca dai suoi maialini di montagna: testa in cassetta, mortadelle, salami. Da far piangere di commozione anche un *pasdaran* è il salame magro (tanto magro che la carne viene tutta nettata dei filini di nervo) fatto con la coscia adibita altrove per prosciutto, che qui non cresce. Poi ci sono le paste integrali, le carni del pollaio e i dolci della nonna, quella vera di Fabio, ovviamente.

Io consiglio vivamente di andarci per merenda, che è quella l'ora dell'ostena ed è in particolare l'ora giusta per incominciare a bere senza dover aspettare notte fonda per sentirsi bene appagati. Il prezzo va sulle 30 mila per un pasto completo e circa la metà per una merenda, vini compresi; ma può anche costare milioni se tentate di far fuori la cantina, come a qualcuno può venire in mente di fare. A proposito di cantine, se siete educati, gentili e poco sbezzati, potete convincerlo a farvela vedere. Ne vale la pena.

Da Fabio, Hosteria del buongustato. Corneda di Tresana. Tel. 0187/477008. Chiuso il mercoledì.