



# Un Capodanno da ricordare

Tutti i

**Mario**

**A Roma**

Per festeggiare in coppia o in comitiva la fine dell'anno, in famiglia o con gli amici, abbiamo selezionato a Roma i cenoni più gustosi e divertenti per la notte di San Silvestro. Attenzione, però: in tutti i locali indicati è d'obbligo, tassativamente, la prenotazione.

**Agata e Romeo**, via C. Alberto, 45 - tel. 4465842. Agata, oggi una delle giovani chef di maggior talento, mette sul piatto caramella di radicchio trevigiano, rotolo di sogliola e trota salmoneata con spuma di zabaione ai tartufi di mare; passatelli in brodo di crostacei e gobbetti; raviolo di spigola e carciofi; faraona farcita con broccolo e pecorino di fossa; cotechino con lenticchie di Castelluccio; semifreddo di vaniglia con caramello di ananas. L. 250mila compresi i vini scelti da Romeo.

**Albistrò**, via dei Banchi Vecchi, 140/a - tel. 6865274. Il piccolo quanto piacevole locale di Kurt e Maria Chiara è l'ideale per San Silvestro da consumare in due. Con Ines, la cuoca argentina, propongono: salumi di Parma e Felino; insalata waldorf; consommé alla regina, risotto con gamberi e limone; coquilles Saint-Jacques ripiene; sorbetto al limone; roastbeef con verdure di stagione; crème brûlée; panettone con salse varie. L. 90mila compreso aperitivo e Spumante per brindisi, vini escl.

**Arancia Blu** - via degli Equi, 58 - tel. 4460702. Un cenone su misura di vegetariano intelligente e curioso. Gian Paolo Gravina invita a festeggiare con quiche di porri e mandorle; passatelli in brodo vegetale con broccolo e zafferano; tortelli di zucca alla mantovana; lasagnette con radicchio trevigiano e besciamella al taleggio; gratin di cardi, patate e finocchi; lenticchie al cumino; sorbetto al bergamotto di San Crispino; panettone con zabaione al Vecchio Samperi. Per ogni piatto un vino L. 75mila vini incl.

**Al Castello di Lunghezza** - loc. Lunghezza, via Tenuta del Cavaliere, 112 - tel. 22483390. La cornice è di grande fascino: un castello con oltre mille anni di storia ma non meno suggestiva è la proposta culinaria di Pierino Eleuteri messa a punto con la complicità dello chef Philippe. Terrina di mare in salsa vergine; crepes soufflé al salmone e carciofi, cavatelli con porcini, robiola e petto d'anatra fumé; rombo ai sapori dell'orto, cavolfiori glassati; controfiletto al tartufo e porcini, purea di patate; omelette norvegienne; caffè; acqua minerale e vini selezione del Castello. A mezzanotte cotechino con lenticchie, panettone e spumante e tanta musica dal vivo. L. 160mila.

**Al Ceppo** - via Panama, 2/4 - tel. ... loro bella sala da pranzo, perfetta per una bella festa tra amici o in famiglia, Cristina e Marisella Milozzi, invitano a festeggiare con salmone fresco allo zenzero e finocchietta; fiori di zucca affumicati gratinati al forno con pure di zucca; straccini ai pistilli di zafferano con le zucchine, i gamberi e le capperante; cannelloni di carciofi in sfoglia con il pecorino di fossa; listarelle di San Pietro al trito aromatico con le foglie di spinaci; petti di faraona al marsala vecchio con caponata di verdure; mousse di cioccolato al forno con panna emulsionata. Per la tradizione: zampone e cotechino con lenticchie. L. 120mila, vini escl.

**Il Convivio** - via dell'Orso, 44 - tel. 6869432. Angelo Troiani, piccolo grande chef (appena ventinove anni all'attivo), ha pensato di dare il benvenuto al 1997 con triglie con carciofi, paté di pescatrice, salsa di aglio dolce e tartufo bianco; gnocchi ripieni di scampi e broccoli, salsa di tartufi di mare; chitarra con sugo di baccalà e cardaverdoni, olive nere e pecorino di fossa; carré di agnello in crosta di semi aromatici, salsa balsamica; soufflé di crema e panettone; piccola pasticceria. A mezzanotte zuppa di lenticchie e timo con cotechino della casa e brindisi con Champagne Louise Roederer '89. L. 350mila vini incl.

**Myosotis** - via Casilina, 1622 - tel. 2053943. Capodanno a «casa» della famiglia Marsili, un'insospettabile villa di campagna ai margini della città. Benvenuto della casa; carpaccio di pesce spada e insalata di lavarello; crepes alle verdure soffici; tagliolini al sugo di cernia; astice del Maine al vapore; sorbetto fantasia di frutta; carré di maiale alle prugne; zampone con lenticchie di Castelluccio; mimosa di frutta; caffè. L. 85 mila, vini escl.

**Sangallo** - vicolo della Vaccarella, 11/a - tel. 6865549. Emanuela Bellucci, una delle più felici interpreti della cucina marinara in città, ha preparato cestino di gamberi e patate con tartufi neri; piccoli bonbon fritti di verdure con pesce; ravioli di spigola con calamaretti e gamberi; gnocchetti ai sapori di mare con bottarga di muggine; fagottino di orata grigliata con gamberi, seppioline ripiene e pomodori arrostiti; piatto di formaggi italiani con gelatina di Vin Santo; bavarese di crema al vino con frutti di bosco; piccolo sfornato di lenticchie e cotechino. L. 180mila, vini escl.

■ Meno tre, due, uno... la notte più lunga dell'anno è di nuovo alle porte e l'imperativo è uno solo: festeggiare. In modo totale, coinvolgente e trascinate. Finanziaria ed eurotassa, sacrificata sull'altare di Maastricht, sono lì, dietro l'angolo, ma nella notte di San Silvestro, per loro non c'è posto.

## Ingredienti d'obbligo

Notte senza freni, a cominciare dal cibo che deve essere prezioso come non mai, ricco di tutto ciò che è simbolo di buon augurio. Sulla scelta dei piatti, c'è la più ampia libertà, ma alcuni «ingredienti» sono d'obbligo. Primi fra tutti, oggi più che mai, quello simbolo di prosperità economica come lenticchie e uva e poi ancora fichi secchi e miele perché l'anno comincia (e trascorre) in dolcezza.

E il gioco scaramantico da quest'anno assume una valenza in più. Meno tre al 2000, all'alba del XXI secolo. Il conto alla rovescia è verso quella faticosa notte del 31 dicembre 1999. C'è chi ha già pensato a prenotare fantasmagorici cenoni a Parigi, Londra e New York («Il Four Season registra il tutto esaurito fin d'ora»). Ma cosa mangeremo nel XXI secolo? Dovremo davvero arrenderci ai cibi biotecnologici (è di pochi giorni fa l'allarme per la soia transgenica resistente agli erbicidi e all'orizzonte ci sono pomodori non deperibili, mais manipolato nel DNA), manipolati geneticamente in laboratorio?

Non sembra proprio, a giudicare dai pareri di alcuni addetti ai lavori ai quali abbiamo chiesto di «gioca-

re» con noi e provare a tracciare la tavola del futuro. La qualità vincerà rispetto alla quantità; la battaglia in difesa di una materia prima sana e naturale è più accesa che mai: «Il più avveduti si stanno già attrezzando per un «ritorno alla natura», sentenzia Livia Jaccarino regista di sala del ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui due Golfi, fresco di terza stella Michelin. Quali alimenti trionferanno nel XXI secolo? Livia non ha dubbi: «Olio, pasta, pomodoro, animali da cortile e pesce». Sulla stessa lunghezza d'onda Francesco Battuello, selezionatore di prodotti italiani per alcuni dei migliori esponenti della ristorazione internazionale: «Il duemila vedrà sempre più l'affermazione di prodotti italiani come il vino, l'olio d'oliva, il riso, la pasta, il parmigiano, anche all'estero. Una delle nuove frontiere è l'Asia; Peck di Milano, il Fauchon italiano, ha appena deciso di aprire altri punti vendita in Oriente». Su queste materie prime scommette anche Philippe Rochat, l'erede del grande chef svizzero Girardet, pur avendo qualche timore per la massificazione della produzione; a rischio, per lui, soprattutto il pesce, uno dei prodotti più delicati. E rispetto alle cotture che succederà? «Andiamo verso una cucina naturale», incalza Gualtiero Marchesi dal suo splendido relais ad Erbusco, in Franciacorta, «una cucina essenziale basata su sapori semplici, cotture al vapore o alla griglia dolce, quindi grandissima materia prima e perfezione tecnica; a fare la differenza sarà proprio la capacità di trattare la materia». Il modello al

quale guarda il divino Marchesi è a questo punto chiarissimo. È il Giappone, con la sua cucina basata sull'alternanza dei sapori, con tutte le cotture possibili utilizzate a contrasto. Una cucina che permette di «sconquassare» tutti i canoni, aprire con un antipasto freddo, passare poi a una cottura al vapore, una alla griglia e servire infine una pasta. E in quella che con una battuta finale il maestro Marchesi, definisce «cucina totale», ci sarà posto per tutto, all'insegna, «ci va sans dire, di una qualità totale».

## Previsione di sapori

E il concetto di qualità esasperata trova l'altro grande paladino in Gianfranco Vissani, forse il più geniale interprete della cucina italiana che si lascia andare anche a una previsione di «sapori»: «Il futuro è in un ritorno all'antico, sarà il trionfo di sapori veri come quelli del porro, dello scalogno, dei ronzoli, delle lenticchie, dei ceci, del baccalà (quello della qualità ragno che necessita di quattro giorni di ammollo), delle interiora di agnello, delle aringhe».

Cosa farà la differenza rispetto al passato? «Il modo di assemblare i sapori, la capacità di scoprire nuovi accostamenti», sentenzia senza ombra di dubbio Vissani. Un piatto del Duemila? Risposta: «L'insalatina di trippa di agnello con palline di melone».

E allora che la festa cominci. A suon di pasta, ravioli, zuppe, baccalà, agnello e un mare di lenticchie. Con buona pace delle biotecnologie. Benvenuto 1997!

## Nei dintorni

Dalle località dei Castelli, come Albano Grottaferata e Frascati, al lago di Bracciano... Per chi preferisce trascorrere la notte di Capodanno fuori città, magari in qualche paesino dei dintorni, ma non intende allontanarsi troppo dalla capitale, ecco qualche ottima (e gustosa) soluzione.

Anche per questa serie di locali segnalati, naturalmente, è d'obbligo - tassativamente - la prenotazione del tavolo.

**Antica Abazia** - via San Filippo Neri, 19 - Albano - tel. 9323187. Nel loro locale caldo e accogliente (pavimenti in cotto, sedie in paglia) Annalisa e Massimo invitano a festeggiare con antipasto tradizionale ravioli con radicchio trevigiano e tonnellati melanzane, zucchine e mozzarella di bufala affumicata; fagottini di vitello con cuore di provola in salsa al vino novello; finocchi gratinati, pandoro alle creme con goccia al cioccolato amaro. A mezzanotte cotechino e lenticchie. Musica di sottofondo. L. 70mila, vini incl.

**La Briola di Adriana** - via G. D'Annunzio, 12 - Grottaferata - tel. 9459338. Adriana Montellanico, signora di grande garbo, saluta il nuovo anno con capesante gratinate, zuppa di lenticchie ai frutti di mare, ravioli ripieni di fagiolo, mazzancolle alla Vernaccia, sorbetto di mele al Calvados, petto d'anatra all'arancia, misticanza, semifreddo di zabaione al torrone con cioccolato caldo. L. 130mila, vini incl.

**Vino e Camino** - via delle Cantine, 11 - Bracciano - tel. 99803433. Capodanno sui generis nell'«enoteca-bistro» di Massimo e Cristina. Il vino prima di tutto che vede protagonisti Picol Sauvignon '95 di Pecorari; Cabreo la Pietra '95 Tenimenti Ruffino; Darmagi '87 di Gaja; Champagne Paul Bara e Moscato d'Asti La Spinetta. Il cibo? Una sorpresa. Si sa che ci saranno «sfilzi» grandi e piccoli, in un crescendo di sapori. Ospite d'onore Clave Alive con la sua chitarra. L. 150mila, tutto compreso.

**Cacciani** - via A. Diaz, 15 - Frascati - tel. 9420378. I giovani Cacciani hanno scelto anche per l'ultimo dell'anno la strada del menu alla carta. Fra i piatti preparati per San Silvestro marinata di dentice e salmone al Bellavista cuvée, mousse di baccalà con pane alle olive, cotechino e lenticchie, zuppa di cicchie e scampi in un cappello di pasta sfoglia, anatra disossata all'arancia, faraona ripiena al vino rosso, carrello dei dessert. Sulle 65mila, vini escl.

## A due ore d'auto

Ed ecco anche alcuni indicazioni per coloro che desiderano trascorrere la notte di San Silvestro piuttosto lontano da Roma. I locali selezionati si trovano, in questo caso, a circa un paio d'ore di automobile dalla città e talvolta anche meno. Sono perciò raggiungibili abbastanza rapidamente, ma consentono di lasciarsi letteralmente alle spalle la capitale e la sua confusione.

Ricordiamo che, naturalmente, in tutti i casi è d'obbligo la prenotazione.

**Da Caino** - via Canonica, 3 - Monterotondo (Grosseto) - tel. 0564/602817. Vale davvero il viaggio la tavola di Valeria Piccini, una delle più brave interpreti della cucina italiana degli ultimi anni. Per San Silvestro propone crostino con lardo e uovo di quaglia, tasca di fegato grasso e frutta secca con gelatina al Porto; ristretto di gallina con cappelletti, piccole verdure e tartufo nero; tortelli di agnello e carciofi con vellutata di parmigiano reggiano; lasagne con zucca, porri, anemelle e formaggio di fossa; petto di piccione con fegato grasso e pure di patate tartufate; zampone con lenticchie; flan di marroni, pere al caramello e gelato di miele; piccola pasticceria e distillati. L. 250mila, compresi gli splendidi vini abbinati da Maurizio.

**Colline Ciociare** - via Prenestina, 27 - Acuto - tel. 0775/56049. Salvatore Tassa, chef determinato e geniale, nel suo piacevolissimo locale mette sul piatto insalata di tacchino, asparagi e lenticchie con salsa di uova; zuppa di patate e astice, cardi brasati e tartufo nero; lasagne di coda, ragù di verdure e tartufo bianco; fagiolina con la sua salsa, pecorino, e broccoli; sorbetto; tortino fondente di cioccolato, arancia gratinata. Dopo mezzanotte millefoglie alla vaniglia. L. 160mila compresi i vini, uno per portata.

**Il Frantoio** - p.zza della Provvidenza, 10 - Capalbio (Grosseto) - tel. 0564/896484. Nato la scorsa estate con la «complicità» di un gruppo di giornalisti, è diventato uno degli approdi vip della zona. Terrina di pesce in salsa di carciofi, cozze gratinate, insalata di spigola; sfornato di riso in fantasia di mare, tagliolini del frantoio in salsa di carne e verdura; cernia al forno con sfornato di finocchi, stinco di manzo arrostito, torta di Capodanno «anniversary». L. 150mila; escluso bar. A mezzanotte inizio serata danzante, alle 03.00 cotechino e lenticchie.

**Taverna di Porta Nova** - via Porta Nova, 1 - Stroncone (Terni) - tel. 0744/60496n. Un delizioso paesino medievale dimenticato quattro giovani hanno riportato il piacere del cibo. Nella loro taverna, divertente e calda invitano a festeggiare con zuppa, gnocchi, filetto di maiale scottadito di agnellino e di vitello, cotechino e lenticchie, crema cotta con zucchero di canna e miele, tozzetti. L. 60mila, vini incl. E per chi vuole fermarsi, freschissimo di apertura, la Porta del Tempo, delizioso rifugio con otto stanze doppie con pavimenti in cotto e letti in ferro battuto. Prezzi promozionali per l'occasione.

**La Torre dal 1961** - p.zza Trento e Trieste, 18 - Fuggio - tel. 0775/515382. Peccato di gola nella città delle terme. Nella casa di Antonio Ciminelli, da sempre esemplare per il rapporto qualità/prezzo, si festeggia con medaglioni di pescatrice all'aglio dolce e tartufo di Campoli, petto di quaglia con scallopie di foie gras e zucchine al burro, ravioli gustosi di salvagiana al tartufo nero e leggera fonduta; spiedino croccante di crostacei con radicchio e pancetta; sella di agnello in crosta di pane con sfornato di cavolo verde, zampone con lenticchie di Castelluccio; tortino caldo di cioccolato Valrhona in salsa di arancia e mousse di castagne in salsa di cachi. L. 130mila vini incl.

**Vissani** - SS per Todi-Civita del Lago - Baschi (Terni) tel. 0744/950206. Semel in anno... Una volta all'anno si possono mettere in bilancino L. 300mila vini escl. e sedersi alla tavola del più geniale di tutti, Gianfranco Vissani. Ecco la sua proposta: trancio di anguilla - crocchiarelle all'aceto di timo e tartufo nero; julienne di gobbie; zuppa di lenticchie con aragosta e julienne di verdure al tartufo bianco; cannoncini di spigola con broccolo, salsa di arancio e pomodori con rapette tonitte; ragù di scampi, porri, julienne, anemelle, salsa di senape e patata; tacchinella con marroni e foie gras e Cognac nella sua salsa; soufflé di pandoro con salsa di cioccolato amaro e vaniglia; piccola pasticceria; praline.



■ Una non del tutto sconosciuta azienda italiana ha acquistato intere pagine di giornale per la pubblicità del proprio spumante. Due calici in piena effervescenza, uno accanto all'altro e una scritta a grandi caratteri: «I francesi hanno inventato le bollicine, noi le abbiamo perfezionate». Come certa réclame, vista sulle televisioni tedesche: «Italiani buona pizza, ma Mario's pizza-salsiccia-formaggio, molto più buonissima...». Segnali di guerra non proprio cavalleresca (quasi tutto il consumo di bollicine, in Italia, è concentrato in questo periodo). E voi, soffrite, anche voi di vertigine nei supermercati, a fare la fila per il pesce, a comprare cesti in enoteca da quanto dotto?, cento, duecento o trecentomila? A capodanno che fate? - Boh, voi? - Mai come per l'ultimo dell'anno è necessaria una propedeutica, allegra sbronzetta. Non vi sintonizzate su Mara Venier che fa il conto alla rovescia con Bisteccone e acquistate, se potete, qualcuna della bottiglie elencate, avendo cura di iniziare a berle molto prima dell'ora fatidica (i baci e gli abbracci vengono molto meglio). Si parte dal supermercato, dalle 1690 lire per una bottiglia nel cesto di «spumante amabile» che potete lasciare per strada al posto della lavatrice vecchia. Ci sono poi vari prodotti intorno alle 10mila lire: Prosecco di Carpenè Malvolti, di Mionetto oppure l'Asti Spumante di Fontanafredda per gli amanti del Moscato. Tutti affidabilissimi. Sulle 18/21mila trovate i prodotti «base» di Berlucchi e Ferrari (la cuvée imperial e il brut). Conviene spendere qualcosa in più per il Cellarius (la riserva di

Berlucchi a 25mila) e qualcosa in meno per il Ferrari (Equipe 5 a 16mila). Bene spese anche le 15mila per un Cartize di Valdo o le 22mila per le Opere Trevigiane. Sugli scaffali anche altri ottimi spumanti classici: il Nature dei Marchesi Antinori a 22mila, stesso prezzo del Cesarini Sforza Brut Riserva e del Franciacorta Brut O92 dei F.lli Berlucchi. Fra le 33mila e le 40mila (non una lira in più) ecco gli Champagne: Pommery, Cordon Rouge Mumm, Moët&Chandon, Veuve Clicquot in ordine crescente di prezzo; qualità senza sorprese di sorta. Per chi ha, invece, tempo e voglia per andare in enoteca consigliamo, tra le 10 e le 20mila: Spinetta di Rivetti Brico Quaglia fra i moscati, Prosecco di Valdobbiadene Brut le Colture, Vigneti Foli di Bisoli e Figli, il Dry di Ruggeri, l'Extra Dry di Canevel Spumante e il Dry di Bortolin Spumanti. Ed ora (basta con i prezzi) qualche piccola pazzia fra gli spumanti classici: la Riserva Giulio Ferrari '86 o '88, il Franciacorta Magnificenza (un blanc de blancs straordinario) di Uberti, la Grand Cuvée Pas Opère di Bellavista, il Dosage Zéro '92 Ca' del Bosco. Per concludere alcuni Champagne «emozionali»: Brut Billecart Salmon, Brut Pol Roger, Bollinger R.D. O82; il Blanc de Blanc di Jacques Selosse, Krug '82, il Brut Reserve di Paul Bara... Ah, un ultimo consiglio. Se il concerto di Capodanno da Vienna vi intristisce (vedi alla voce marcia di Radetzky) anche a causa di leggeri postumi da bisboccia perché non spegnete quel benedetto televisore?

[Roberto De Viti]