

TELEVENERDI: LA GUIDA COMPLETA DELLA SETTIMANA RADIO E TV > PAY TV E SATELLITE > LE TRAME DEI FILM

IL VENERDI

di Repubblica



9 771128 609000



Se c'è il sole, stiamo freschi

Quanto vale il meteo, come salvarsi dal caldo senza sprecare energia, come difendere chi è più a rischio. E perché cambia il nostro umore... Istruzioni per godersi il lato buono dell'estate

■ PER LA GOLA

Mediterraneo
senza confini

Uscita da poco, *l'Enciclopedia della cucina mediterranea* (Mondadori, pp. 256 a colori, 28 euro) suscita qualche perplessità. Non è, in senso stretto, un'enciclopedia quanto una carrellata di ricette. La dieta mediterranea l'hanno codificata gli americani. Consisteva nel mangiare quello che passava il convento, cioè la natura. Tutto qui. Se è giusto allargarne i confini, un confine deve pur esistere. Esempio: ci pare eccessivo fornire una ricetta trentina (gnocchi di susine), parente dei *knodel* austriaci, e dunque mitteleuropea. Un po' come infilare la *cassoeula* in un ricettario estivo. Interessante la parte dedicata ai piatti d'altri paesi: Spagna, Francia, Grecia, Turchia, Nordafrica, Medio Oriente. I ristoranti etnici hanno ormai preso piede anche nelle nostre città, ma hummus e tajine si possono preparare e gustare anche in casa.

Romeo e Giulietta alla napoletana

Una cucina tutta marina nel ristorante veronese aperto da un emigrato per amore

In quegli anni allo stadio di Verona c'erano striscioni con su scritto «Forza Vesuvio» e allo stadio di Napoli si rispondeva con «Giulietta è 'na zoccola». Ma poteva succedere che una certa Paola, veronese e tifosa di Maradona, andasse a Napoli per vedere la sfida col Real Madrid. Era per l'esattezza il 30 settembre 1987. E che incontrasse un certo Adriano, e che invece di andare allo stadio andassero a Sorrento (luna galeotta). E si sposassero. E poi che lui, Adriano Contesso (studi in Medicina interrotti, famiglia con albergo sul mare in Calabria), non soddisfatto di condurre un ristorante di pesce a Napoli, decidesse di aprirne uno a Verona.

Eccolo qua, inaugurato nell'ottobre del '96: tre sale (due per non fumatori) in un edificio la cui parte più antica risale al '400. Siamo nella vecchia Verona, poco lontano da Ponte Pietra. Linea napoletana, già dalle filastrocche dialettali stampate sul menù: «*Magnammo e ppo' vevimmo/ peché quando murimmo/ chissà si all'auto munno/ taverne nce truvammo*». Linea napoletana-mediterranea ai fornelli: Armando Ruocco è di Pompei, Erminio Germanà di Lipari, ma riecco la componente veronese, alla pasticceria Aldo Orlandi.

Due menù-degustazione: terra a 32 euro, mare a 39. Treccione di mozzarella, fresella calabrese olive e capperi, crudo di mare (ostriche, canocchie, scampi, tonno), un altro segnale calabrese nella *'nduia* che accompagna gli scialatielli. Scialatielli che a loro volta trionfano nel piatto unico, specialità della casa, minimo per due persone, con frutti di mare in una grande ciotola di legno. Ad Adriano l'idea è venuta sull'onda di un ricordo. A Napoli una volta non si buttava via nulla, i gusci vuoti di cozze e vongole insaporivano l'acqua di cottura. Non vuoti, pieni, qui vanno in padella con gli scialatielli («pasta mitica», secondo Adriano, perché non scuoce mai). Altro: risotto alle seppie e agli scampi, zuppetta di vongole, orata al sale, frittura di paranza, grigliata mista, scampi al vapore, rombo al forno, astice all'acqua pazza, branzino al cartoccio, tagliata di spada o di ricciola. La materia prima arriva in larga parte dal mercato di Venezia (Tronchetto). Per chiudere: pastiera, crema catalana all'arancia, gelato al limone, basilico e limoncino, semifreddo all'amaretto. Carta dei vini ben fornita anche di rossi, servizio garbato e professionale.



ADRIANO

Via Moschini 26, Verona;
tel. 045-913877;

CHIUSO: tutta la domenica e lunedì a mezzogiorno; **COPERTI:** 100; **FERIE:** mai; **CARTE DI CREDITO:** tutte; **COSTO** di un pasto tipo (vino escluso): euro 50

■ LA BOTTIGLIA / Michele Scienza segue la vocazione familiare, ci si laurea. E i risultati si vedono

Scienza nel vino, come da generazioni

Braccia e mente donate all'agricoltura, quelle di Michele Scienza. Forse era tutto già scritto: famiglia da generazioni nel vino, papà Attilio autorità mondiale di viticoltura ed enologia, laurea specifica, gavetta sul campo. Infine, l'avvio di un'azienda propria, da curare con la moglie Annalisa, a Castagneto Carducci. Sono circa 10 ettari, con fittissimo impianto di viti. La cantina, interrata, è in costruzione, così

come la biblioteca che accoglierà diecimila volumi sul vino (aperta per consultazioni).

A Michele sta molto a cuore il rispetto dell'ambiente. L'azienda, Guado al melo, è dunque una sorta di laboratorio sperimentale dalla campagna alla bottiglia. Due, per ora, i vini: un bianco Igt, a base di Vermentino, e questo Bolgheri Doc Rosso 2002. Composto da Cabernet Sauvignon in prevalenza, con il contributo di

Merlot e Sangiovese, passato in barrique (in minima parte nuove, così che il legno non fosse troppo incisivo), non filtrato all'imbottigliamento, affinato 5 mesi prima della commercializzazione, eccolo nel grande calice: rubino violetto, profumato di ciliegie e frutti rossi e note vegetali, ben articolato al palato, tra consistenza, succosità, eleganza. Le enoteche: L'altro vino a Milano, Nick's a Roma. Costo, sui 17 euro.



BOLGHERI DOC ROSSO 2002
PODERE GUADO AL MELO
Castagneto Carducci (Livorno)