

mangia&bevi
dolce
vita

DI GIANNI E PAOLA MURA

per la gola

IL LIBRO GLI IMMIGRATI SI ORGANIZZANO (IN CUCINA)

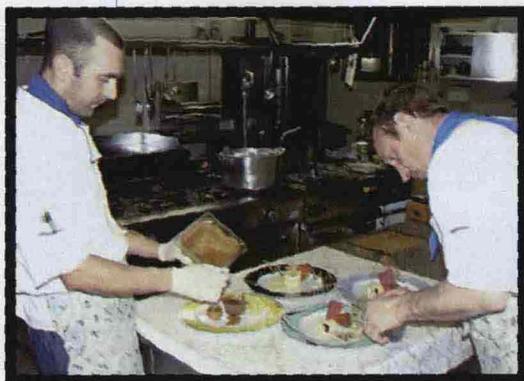
In Camerun si cucina qualcosa che somiglia molto alla cassoeula, polenta inclusa, e in Romania si trova un dolce strettamente imparentato con la pastiera napoletana. Questo scrive Andrea Perin, architetto, in *Ricette scorrette* (ed. Eleuthera, pp. 140 pagine, euro 13). Le ricette (una quarantina) scorrette poi non sono. Semmai si tratta, come precisa il sottotitolo, di racconti e piatti di cucina meticcica, piatti preparati da immigrati in Italia, a volte senza tutti gli ingredienti originari a disposizione. In Italia solo il 2 per cento della popolazione consuma regolarmente cibi etnici (in Francia il 10,8, in Germania il 16,6).

il ristorante

IN UN ANTICO LOCALE DELLA PROVINCIA DI BERGAMO CON ROGNONI E TRIPPE, «CLASSICI» RIVISITATI

Viaggio interiore nella tradizione alla ricerca del «quinto quarto»

Tradizione o innovazione? Tutt'e due, risponde subito Mario Cornali. Sarebbe un delitto rinunciare alla prima, stupido ignorare la seconda. Dice quel che pensa e quel che pensa fa. Basta assaggiare due piatti, alla Collina, per rendersene conto. La Collina, sulla salita della Roncola, nel verde, esiste dal 1955. La aprirono



Gianfranco e Lidia, i genitori di Mario. Oggi lui cura l'orto e gli animali da cortile, lei dà una mano in cucina. Mario, cuoco itinerante (Italia ed Europa) torna in pianta stabile nel '99 e, col cognato Giovanni Beretta, meccanico di precisione convertito alla pasticceria, cambia volto al locale, riducendo il numero dei coperti. Una cinquantina, attualmente, nelle due salette (ma nella bella stagione si mangia fuori, sotto il pergolato) e, a parte, un salone per banchetti o matrimoni. Due menù-degustazione, uno di terra uno di pesce di lago, a 45 euro, altrettanto validi, e, la sera, sei, sette tipi di pane preparati da Giovanni. Aggiungiamoci una carta dei vini, curata da Pietro Foini,

ben fornita e a prezzi equi, un servizio professionale e sorridente, una carta che si apre con l'elenco di tutti i fornitori (dal pesce al miele, dall'olio ai formaggi). Insomma, qui c'è tutto quello che contribuisce a creare una buona sosta.

A partire dai piatti, che Mario prepara assistito da Michele Capelli. Molta attenzione è dedicata al «quinto quarto» (animelle, rognoni, trippe) e altrettanta al pesce di lago (di Como). Segnaliamo: i casonsei, i risotti (con porcini cotti e crudi, ora), le linguine con Formai de mùt e maggiorana, il baccalà mantecato, il pesce di lago su crema di patate con polvere di limone candito, la lingua di vitello all'olio, il coniglio con porcini, il filetto al ristretto di Porto e ciliegie. Tra i dolci, tutti buonissimi, i più richiesti sono sigaro e rum, la bavarese di Franciacorta e pesche con salsa all'amaretto e lo sformatino di cioccolato con salsa al pistacchio. ❏

COLLINA

VIA CÀ PALER, 5

ALMENNO SAN

BARTOLOMEO (BERGAMO)

Info: tel. 035-642570

Chiuso: lunedì e martedì

Ferie: 1/7 gennaio

Carte di credito: tutte
tranne Ae e Dc

Costo di un pasto tipo

(vino escluso): euro 50

la hottiglia

INCROCIO TRA UVE MANZONI E SAUVIGNON PER QUESTO MIRTO 2007 PRODOTTO DALLA DONNA CHE HA RILANCIATO IL TEROLDEGO

Il piacere di andare in bianco con la regina del rosso trentino

Si dice Teroldego e si pensa subito a Elisabetta Foradori. Impossibile ignorare quanto ha fatto per il rosso più importante del Trentino: in breve, lo ha portato nella ristretta rosa dei grandi vini-vitigni a livello internazionale. Con un piglio inaspettato (dai maschi) ha preso in mano l'azienda di famiglia (ora in regime biodinamico) e ne ha

fatto un laboratorio modello. Il suo Granato è il prototipo extralusso (finezza, longevità). Ma si corre il rischio di fare ombra alle altre etichette. Questo Myrto, ad esempio. È un bianco da uve Incrocio Manzoni e, minoritarie, Sauvignon. Ne fonde e armonizza le qualità. La vinificazione (fermentazione e soggiorno sui lieviti in grandi botti) contribuisce

a fissare profondità e complessità. Nonché durata: recente assaggio del 2001 di sorprendente bontà. Dunque, attendere qualche anno dalla vendemmia per apprezzarne il quadro aromatico (fiori di bosco, frutti estivi, agrumi, pietra focaia) e gusto strutturato, di lungo racconto. A Milano da Cotti e Faravelli, a Roma da Ciarla e Trimani sui 16-17 euro.



MIRTO 2007
Foradori
Mezzolombardo
(Trento)