

A TAVOLA

LA GUIDA «BEST OF ALPE ADRIA» HA SELEZIONATO 430 RISTORANTI, TRATTORIE, OSTERIE GASTHAUS, KONOBE



CARA, VECCHIA MITTELEUROPA

È uscita nei giorni scorsi l'edizione 2015 della Guida «Magnar Ben Best of Alpe Adria» (746 pagine, prezzo di copertina 23 euro) dedicata a chi ama scoprire le migliori cucine, i migliori vini e i prodotti di qualità di un territorio unico al mondo: l'Alpe Adria, la macroregione europea che si estende dall'Alto Adriatico all'Austria, dal Trentino-Alto Adige alla Lombardia, dal Veneto alla Slovenia, dal Friuli-Venezia Giulia alla Croazia. Le Alpi sono quindi il punto di contatto dove si uniscono i territori prealpini, padani, lagunari, carsici, istriani, l'area conti-

mentale di Lubiana e i laghi carinziani fino alle colline della Stiria. Uno scrigno ricco di tesori enogastronomici che emergono da secolari intrecci culturali, storici, commerciali tra la Serenissima Repubblica di Venezia, i Balcani e la Mitteleuropa. In questo territorio il Club «Magnar Ben» da anni è un punto di riferimento per chi ama scoprire la grande e la piccola ristorazione, le eccellenze vitivinicole e agroalimentari. L'edizione 2015 che si avvale della collaborazione dei giornalisti Francesco Lazzarini, Morello Pecchioli e Furio Baldassi con la supervisione di

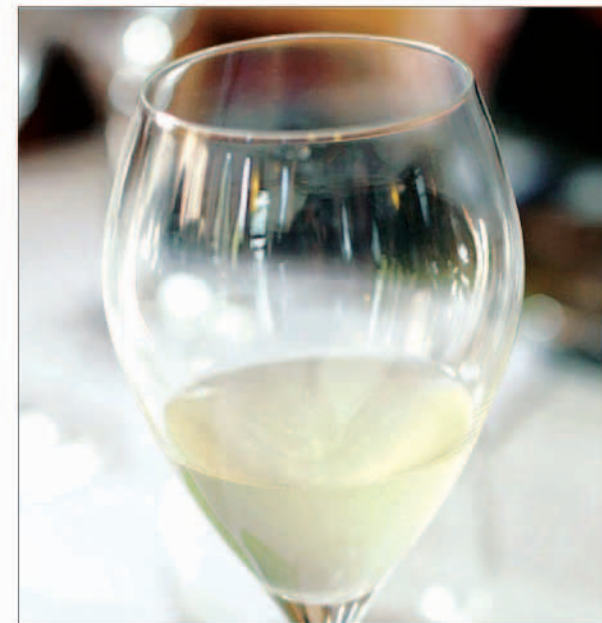
Wladimiro Gobbo per quanto riguarda la sezione vini, propone 746 pagine a colori con 430 ristoranti recensiti con fotografie a colori, valutazioni della cucina e della carta dei vini. Ristoranti classici, trattorie, osterie, enoteche, konobe, taverne, Gasthaus e Wirtshaus. Duecento i vini selezionati con una scheda che aiuta a capire le varie tipologie: bollicine, effervescenze naturali, vini bianchi, rossi, rosè, passiti, vini bio e orange wines. «Quello che vogliamo comunicare ai nostri lettori - precisa il direttore editoriale Maurizio Potocnik - sono

emozioni, storie, aneddoti poiché dietro ogni piatto ed ogni etichetta c'è una persona o più persone, magari tutta una famiglia, c'è una filosofia, ci sono ricerche e scelte meditate. Per quanto riguarda in particolare la ristorazione abbiamo deciso di segnalare solo i ristoranti che sanno "ristorare" nel vero senso della parola. Una parola che ha radici antiche e che va rivalutata. Ne abbiamo recensiti 430, quelli che ci sono piaciuti di più e che ci hanno regalato un'emozione e ci hanno lasciato un ricordo da portare con noi».

Giuseppe Casagrande

PROSIT UN VINO «LIGHT» ANCESTRALE

QUEL PROSECCO CON IL... FONDO



C'era... una volta il Prosecco col fondo. Era prodotto - come voleva la tradizione veneta - con metodi familiari. Per descriverlo a un pubblico più ampio, anche su scala internazionale, veniva utilizzato il termine francese «sur lie», che significa letteralmente «sulla feccia» o «sui lieviti». Oggi questo vino ancestrale viene riproposto da Bottega con un'etichetta che ricorda Plinio («Fundum») e che ne nobilita le origini. «Fundum» è un Prosecco Doc frizzante rifermentato in bottiglia che conserva il naturale deposito di lievito

(in genere poco prima o poco dopo Pasqua), si aggiunge un po' di mosto, al fine di favorire la presa di spuma nel corso della rifermentazione in bottiglia. La modalità di servizio più diffusa prevede di scaraffare il vino e di lasciarlo decantare. Ma se si vuole esaltarne la sapidità, prima di servirlo si consiglia di agitare la bottiglia, in modo tale che i lieviti rimangano in sospensione con conseguente incremento dell'effetto velatura nel bicchiere. Prosit.

G. Cas.