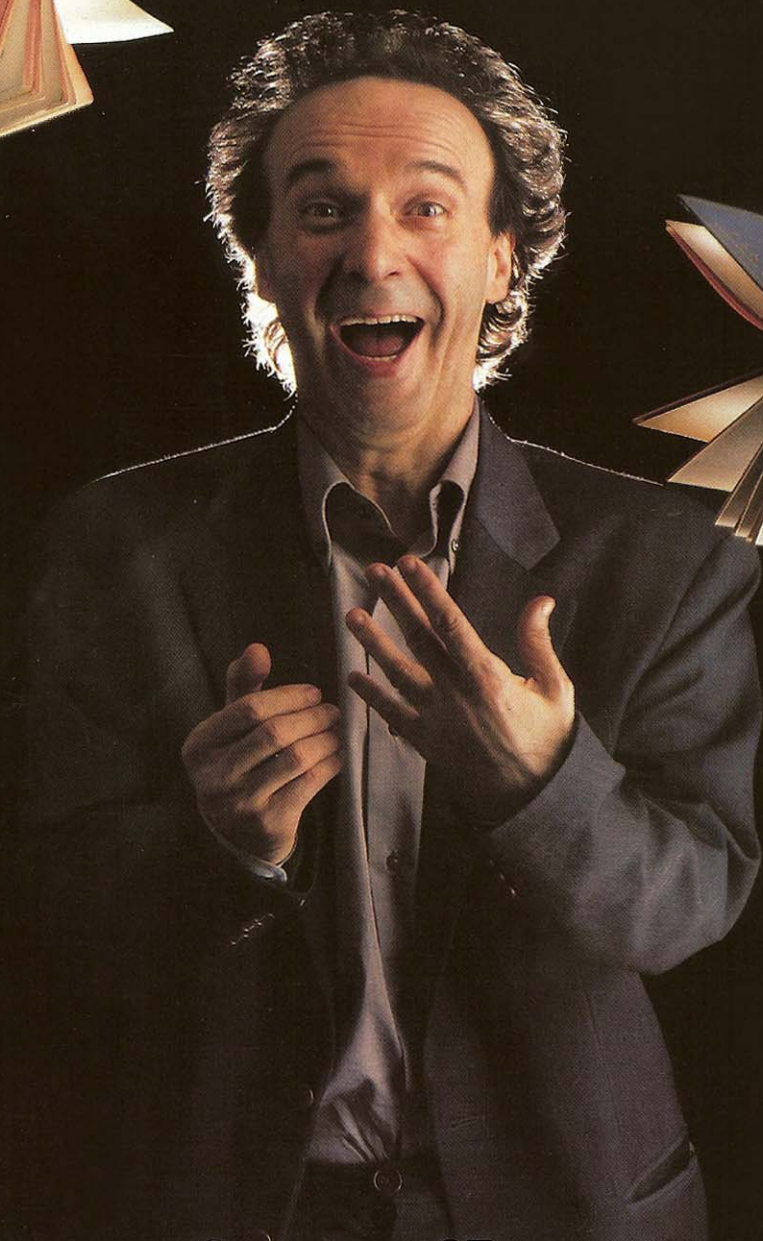
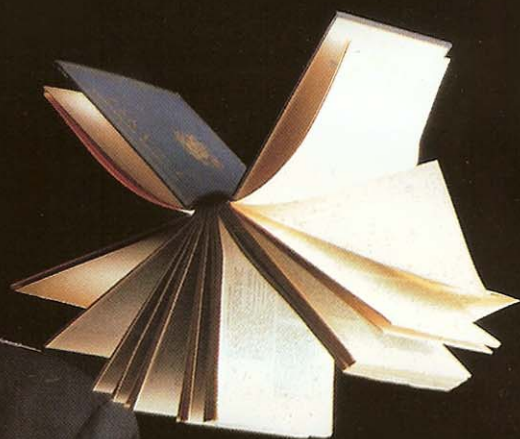
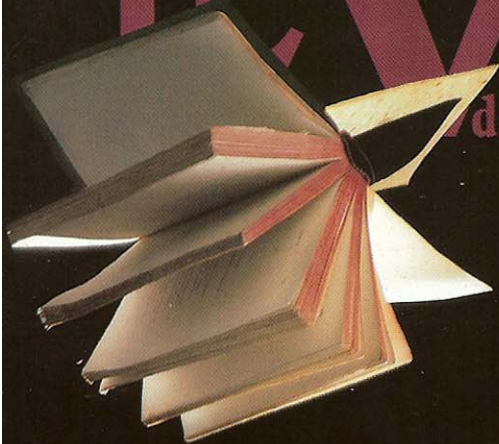


Televenerdi: la guida completa della settimana radio e tv. I satelliti. Le trame dei film della settimana

# IL VENERDI

di Repubblica



## Prendetemi per il verso giusto

Roberto Benigni svela in un libro il suo amore per la poesia. Una passione che sta crescendo anche fra gli italiani. Viaggio (con sorprese) in un'arte che vende poco, ma riconquista le piazze. Quelle vere e quelle telematiche



COMUNI: DOMENICA SI VOTA.  
ECCO COME I SINDACI  
SONO DIVENTATI SUPERSTAR



PETROLIO: ORA LA SFIDA  
ENERGETICA  
SI GIOCA IN SUDAMERICA

## PER LA GOLA

Un locale di lusso di un hotel di lusso a Milano. Ma è informale e ha un ottimo chef

## Guida al bere tra Puglia e Basilicata

Ecco una guida ai vini di due regioni molto diverse fra loro: Puglia e Basilicata. La Puglia vanta ben 26 Doc e 6 Igt, mentre fino a pochi anni fa la Basilicata aveva una sola Doc legata all'Aglianico del Vulture, cui si sono aggiunte la Doc Terre dell'Alta Val d'Agri (2003) e la Doc Matera (2005). Un ventaglio molto largo, quindi, e uno assai ristretto in questa Guida ai vini di Puglia e Basilicata (Edisud Bari, pp. 299, euro 8,90), anche se noi pensiamo che l'Aglianico del Vulture, nelle sue espressioni più alte, meriti il titolo di Barolo del Sud. Le schede sono compilate da assaggiatori *super partes*, quelli dell'Asi (Association sommellerie internationale), di cui è presidente il greco Kostas Touloumzis.

## Quando i piatti sono gioielli

**B**ulgari: il nome evoca già il lusso e infatti siamo nel ristorante di lusso di un hotel di lusso, ricavato da un antico convento nel cuore di Milano. Il fiore, anzi il giardino all'occhiello è costituito da quattromila metri quadri di verde ben curato (a pranzo si mangia all'aperto, con una carta più leggera). Se lascia un po' perplessi la ridondanza di nero e marrone nell'arredamento e la fioca illuminazione su alcuni tavoli (non tanti, il nostro di sicuro), è molto piacevole l'impatto con un personale giovane, di sicura professionalità ma privo, fortunatamente, della gessata freddezza di molti locali per tasche fornite. «*Come as you are*» è il motto, vieni come sei, ed è rispettato: se vi presentate in jeans e polo, nessuno vi proporrà una giacca o, peggio, la cravatta.

Il ristorante confina col bar, molto frequentato all'ora del cocktail, e ogni settore ha il suo responsabile: Luca Pardini il bar, Bruno Canetti la cantina, sovrintende Cristiano Rinaldi. Ai fornelli c'è il brianzolo Adelio Sironi, per 14 anni chef al Pitrezza, in Costa Smeralda, con esperienze anche al Palace di Madrid. Questo spiega la presenza del «pata negra» tra gli antipasti e lo strepitoso maialino al miele e peperoncino (il voto più alto). Certo, bisogna avere i maialini giusti (questi arrivano dalla Spagna, dove il *cochinillo asado* più che una tradizione è un'arte), ma per ottenere la croccantezza esterna e il fondente interno bisogna avere una mano d'oro, e Sironi ce l'ha. Qualche piatto: bollito di crostacei in acqua speziata (ogni crostaceo ha la sua spezia) con ortaggi e salsa verde, carpaccio caldo di spigola, spaghetti scampi e zucchine, tagliatelle seppie e carciofi, ravioli di magro al Parmigiano, risotto vaniglia e limone con erbe fini e Pecorino mezzano (altra portata che vale), ossobuco di vitellina in gremolata con midollo e riso giallo al salto (può fare da piatto unico), fricassea d'agnello e carciofi. Dolci di buon livello, in particolare le quattro variazioni sul cioccolato, la charlotte di lampogni e la Tatin tiepida di pere e nocchie con crema catalana allo zafferano. Lodevole la proposta di vino a bicchiere. Disponibili una piccola carta dei vini e una più vasta, con tutte le etichette icona anche in grande formato (costano come gioielli), ma qualche bottiglia buona e abbordabile, sfogliando con calma, si trova.

## BULGARI

Via fratelli Gabba 7b, Milano;  
tel. 02-805805233;  
CHIUSO: mai;  
COPERTI: 65; FERIE: non ne fa; CARTE DI CREDITO: tutte;  
COSTO di un pasto-tipo (vino escluso): euro 85



LA BOTTIGLIA Gli Schmelzer (padre tedesco, mamma Usa) hanno rilevato una vigna a Monte Bernardi. Ecco i risultati

## Da America e Germania, ma il Chianti è questione di famiglia



**Chianti Classico 2004**  
Monte Bernardi  
Panzano in Chianti  
(Firenze)

Un caso di *serendipity*, forse. Certo è che quando la famiglia Schmelzer (papà tedesco, mamma americana) ha scoperto la fattoria di Monte Bernardi, a Panzano, ha deciso che quello era «il» posto. Giramondo per lavoro, figli instradati, ecco la casa dove trovarsi tutti insieme. Jennifer, ingegnere civile, aveva voglia di cambiare attività. Michael, più lauree tra cui enologia, si voleva mettere alla prova. Forse

arriverà anche il terzo fratello, David, ora negli Usa per un master. A Monte Bernardi c'era una tenuta con cinque ettari di vigna di oltre 30 anni e il proprietario, Stak Aivaliotis, faceva vini ottimi. Avrebbe venduto solo a qualcuno che continuasse il suo lavoro. Jennifer e Michael lo hanno convinto, così come convincono i loro vini. Propongono il ricercato uvaggio bordolese Tzingana, il Sa'etta (Sangiovese), questo

Chianti Classico Monte Bernardi e un Rosé delizioso (fermentato in barriques usate e affinato più di un anno). Seduce, il Monte Bernardi 2004. Eccolo: rubino brillante, ampio bouquet, dalla viola ai piccoli frutti neri a soffi speziati. Sapore succoso, ben strutturato e sostenuto da tannini nobili, equilibrato, di lunga persistenza. Dà gioia. A Panzano in Chianti da Baldi, a Siena alla Cantina in Piazza, sui 15-16 euro.