

per la gola

IL LIBRO  
**IL DOLCETTO?  
CON KEITH JARRETT  
È INDIGESTO**

Andrea Scanzi ha sensibilità, stile, cultura, curiosità. Quanto è bastato per scrivere libri su personaggi dello sport (Villeneuve, Van Basten), della canzone (Fossati) e, ultima fatica, del vino: il vero protagonista di *Elogio dell'invecchiamento* (Mondadori, pp. 314, euro 15,50) è il vino, dal Pinot nero all'Aglianico. È un libro che «va giù bene», se lo paragoniamo a un vino, ma offre al contempo molti spunti di riflessione. Su molte cose, d'accordo. Sugli accostamenti musicali che Scanzi fa alla degustazione di quelli che secondo lui sono i dieci migliori vini italiani, neanche un po'. Keith Jarrett sul Dolcetto di Roddolo? Meglio la tortura.

il ristorante

IN PROVINCIA DI PORDENONE, UNA TRATTORIA VECCHIO STILE: SUPERVISIONE DI NONNA GINA E PUNTI FERMI NEL MENÙ

**Qui il padrone è un baccalà:  
si fa in tre e non si assenta mai**

**S** spesso sentiamo dire: ah, le trattorie di una volta. Ma ci sono ancora, basta andarle a cercare. A Istrago, frazione di Spilimbergo, grazie alla segnalazione della lettrice G.D.A., ne abbiamo trovato un'altra. La licenza è datata 1928. Dal 1971 l'hanno portata avanti Luciano Pietrella e sua moglie Rita Ongaro, passando poi la mano ai figli Carla (cucina) e Mauro (cantina e bar). Dice Carla:



«Passar la mano è un modo di dire. Ogni giorno nonna Gina, 88 anni, controlla che io prepari il baccalà alla vicentina come lo preparava lei». In sala, a completare il lavoro della famiglia, c'è Elisa, moglie di Mauro. E a completare il quadro dell'osteria c'è un pergolato con qualche tavolo, accanto al campo dove si gioca (ad alto livello, dobbiamo dire) a bocce. Baccalà e trippa sono la specialità del locale, non escono mai di carta: trippa in brodo e poi asciutta, alla parmigiana. Baccalà in tre versioni: in insalata, col radicchio di Treviso, mantecato alla veneziana, in umido alla vicentina. Nel secondo e terzo caso si parla di baccalà, ma è stoccafisso.

**AGLI AMICI**  
VIA GIULIA, 4  
**ISTRAGO (PORDENONE)**  
Info: tel. 0427-2155  
Chiuso: lunedì sera e mercoledì  
Coperti: 50 (più 20 esterni)  
Ferie: 1-6 gennaio e due settimane ad agosto  
Carte di credito: nessuna  
Costo di un pasto tipo (vino escluso): 22-25 euro

magari accompagnata da sottilissimi veli di rapa sott'aceto, del prosciutto affumicato di Sauris, delle frittatine che variano con le stagioni (silene, patate, porcini, cipolle), del cestino di frico con crema di Asino (formaggio della val d'Arzino). Tra i primi trovate gnocchi di patate con ragù d'anitra o di pasta di salame, tagliatelle coi funghi, risotto con le trombette da morto (quando arrivano), minestra di fagioli. Tra i secondi, molto richieste le carni (costate, filetti) alla piastra (in questo caso, il conto sale) ma anche bolliti misti, lingua salmistrata, musèt (cotechino), salsicce al vino con polenta. Pochi i dolci (forse perché si arriva in fondo a pancia ben piena). Vini decorosi, raramente esaltanti. Comprendiamo la necessità di contenere i prezzi, ma la cucina meriterebbe un piccolo sforzo di adeguamento. Servizio informale e cordiale, come dev'essere. ✕

la hottiglia

TRE VINI PER ALTRETTANTI VITIGNI DA PREMIO: MERITO DI UN FRANCESE CHE SULL'ETNA HA TROVATO IL TERROIR IDEALE

**Un rosso che è un vulcano. E fa scoppiare l'applauso**

Almeno 300 etichette italiane hanno fortuna negli Usa grazie a lui, Marc de Grazia. Selezionatore e importatore, spesso talent scout: molti vignaioli non imbottigliavano, prima del suo imprimatur. Nome italiano, nato a Washington D.C., laureato in lettere antiche, una passionaccia per il mondo del vino. Tanto che, dopo una ventina d'anni come *négociant*,

ha chiuso il cerchio diventando anche produttore col fratello Sebastian. Fulminato da un assaggio di vino contadino, sull'Etna, ha intuito che quel *terroir* (vulcano, clima, vitigno) poteva essere l'ostrica di un grande vino. Nel 2002 compra le prime vigne. Sono, in gran parte, di Nerello mascalese. Dopo due vendemmie sperimentali, la presentazione al mercato.

Da standing ovation. Tre le etichette di rosso, perché tre sono i vigneti. In tre sul primo gradino del podio, sarebbe più giusto. Noi abbiamo scelto il Guardiola. Fascino nitido di piccoli frutti maturi, dolci note vegetali, sapore di ampia finezza e carnosa armonia. A Firenze alla Vinoteca al Chianti, a Taormina (Catania) alla Cantina del sole, sui 32 euro.



**ETNA ROSSO  
GUARDIOLA 2005**  
Tenuta  
delle terre nere  
Randazzo (Catania)