

68° Anno

N. 59

**L'ECO DELLA STAMPA**

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE  
FONDATA NEL 1901 - C.C.I.A. MILANO N. 77394**Direttori: Umberto e Ignazio Frugiuele**

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

**20129 MILANO**

Telefono 723.333

Casella Postale 3549 - 20100 Milano

Telegr.: Ecostampa-Milano - C/C/Postale 3/2674

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

GRAZIA - MILANO

3 NOV. 1968

via Bianca di Savoia 20  
MONDADORI**SAPERE DI PIU'  
VIVERE MEGLIO****L'ALLEGRIA PREZIOSO CONDIMENTO DELLA CUCINA VENETA**

I Veneti. Volumi avrei da scrivere, volumi in quarto, carichi di documenti e citazioni, pieni di codicilli e raffronti e rinvii: ogni regione ha la sua cucina, ogni cucina le sue ricette, ogni ricetta le sue varianti.

Impresa disperata dirne in poche righe, forse per quell'unico fattore che le accomuna, condimento davvero unico e prezioso: l'allegria.

Piatti allegri e vini allegri, così come è sereno — ogni dove, da Verona a Trieste, da Trento a Udine a Rovigo — il vernacolo (e non fanno danno, anzi, le sfumature).

Tanto vero che non si potrebbe formulare considerazione più pertinente e calzante, per tutte le province e non solo per il diletteissimo «Pavano», di quella del Ruzante: ovunque ti trovi pare che «el sippia el Paradiso terrestre, tanto più belo e migliore porchè in quello no se ghe magna e in questo si»; piatti, vini, gente e clima sereni.

Sia che tu sieda in Feltre a gustare la calda compostezza del risotto con i fagioli di Lamon, sia in San Polo di Piave per la cromatica cascata di gamberi, sia a Breganze per i torresani scottadito, sia a Venezia per la sapida vivacità delle sfoglia in saòr o le sfrigolanti moleche o lo speziato cavroman, sia in Padova per i maliziosi bigoli in salsa, sia nella Carnia per i cialsons rustici e profumati; insomma: ovunque tu sia, ovunque ti abbiano portato le tue gambe o il diavolo (degli offizi, amico mio), ovunque tu sieda, bogoeti aio e oio, sope caode, faraone co la peverada, bisate al larin, oche in grasso, lieveri in tecia, schie ballarine, coi de anatra col pien, piatti allegri.

Aggiungono allegria ad allegria — ora rustica (Friularo, Ribolla gialla, Raboso del Piave), ora lieve (Cartizze, Tocai, Verduzzo), ora piena e compiaciuta (Picolit e Recioto) — i vini. Lasciatemi finire ancora col Ruzante: «e no parlemo pò dele fèmine».

Luigi Veronelli

*dere che in ogni cosa esiste la giusta misura e che tutto è possibile, anche permettere ai bambini di guardare la televisione a tavola, se ciò viene concesso nel giusto modo ed aiuta a vincere l'inappetenza.*

*Comunque è sempre meglio, per combattere la svogliatezza dei bambini nei confronti del cibo, cercare di aggirare l'ostacolo offrendo loro qualcosa che sia nello stesso tempo particolarmente gradito, magari una golosità, e nutriente. È il tipico caso degli ottimi biscotti Croccale Lazzaroni.*

Claudio Cantoni

**TURISMO E NUTRIMENTO**

*Il mondo diventa ogni giorno più piccolo, i più moderni mezzi di comunicazione, tra i quali il jet è principale, ci permettono di viaggiare sempre più veloci, di coprire distanze, un tempo insuperabili, in poche ore. Copenhagen-Tokyo attraverso la rotta polare in 14 ore con un solo scalo tecnico per rifornimento. Milano-New York volo diretto in 8 ore. Milano-Zurigo in 50 minuti. Questi gli esempi di quanto rapidi ed immediati possono essere gli spostamenti con i mezzi moderni ora non più riservati ai soli uomini d'affari, ma scoperti anche da un numero sempre maggiore di turisti.*

*Ecco perciò con il turismo in mar-*