

20129 MILANO

Telefono 723.333

Casella Postale 3549 - 20100 Milano
Telegr.: Ecostampa - Milano - C/C/Postale 3/2674

TERGO

IL PICCOLO-Trieste

15 APR. 1969

DALL'ISONTINO

IL DOTT. VERONELLI OSPITE DI GRADISCA

Cibi deliziosi sposati a vini fra i più nobili

Gradisca ha offerto domenica al dott. Luigi Veronelli, venuto nella nostra regione a scoprirvi i piatti tipici e per avere uno conferma — come egli stesso ha detto — della bontà dei nostri vini, una dimostrazione di come in questo piccolo angolo d'Italia, troppe volte dimenticato, gli amanti della buona tavola possano trovare ancora cibi genuini, curati con amore e sapienza da cuochi che della gastronomia hanno fatto un culto e un'arte estremamente raffinata.

A consolazione di quanti credono ancora che, in questo mondo alienato e alienante, il sedersi a tavola in buona compagnia, per gustare, con assorta religiosità i nostri piatti e i nostri vini, sia uno dei piaceri maggiori, che la vita ci riserva, ecco il menù della colazione offerta all'illustre ospite, una colazione che non rappresenta un fatto isolato ma che è, per fortuna nostra, consuetudine di tutti i giorni nei locali e nei ristoranti del Friuli-Venezia Giulia. Si è iniziato dunque con un Traminer, il vino dei Patriarchi, come aperitivo; è seguito un antipasto di «cape de granzevola», accompagnato da un Riesling vivace e fresco. Eccoci poi al «risoto alla pescadora» sposato a un Pinot bianco dal bouquet intenso e continuo, seguito da uno splendido Sauvignon, pieno di razza, fresco e fruttato.

Il piatto forte, «Boreto graisan con polenta zala», odoroso di mare, che scoppiava in bocca con un'esplosione di sapori, che facevano pensare alla azzurrina distesa delle acque marine, era accompagnato ed esaltato dal Tocai, il principe dei nostri vini, dal profumo sottile di fiori di campo, asciutto ed elegante. Degno complemento del brodetto di pesce, «sburtui nostrans cun ai e uèli» (fagioli nostrani con aglio e olio) e «patacis cun uèli, ceve e parsèmbul» (patate condite con olio, cipolla e prezzemolo).

Per dessert «strucul di miluz» e «pomis in messedon» (strudel di mele e macedonia

di frutta), serviti con lo splendido, incomparabile, inimitabile, sontuoso «Picolit», vino del quale il Veronelli stesso dice «non credo abbia, Italia tutta, vino di tanta nobiltà: per il colore giallo oro netto e acceso, lucido; per l'aroma intenso, lungo ed elegante; per il sapore che — dolce non dolce, tanto è nobilitato dalla razza, dal nerbo e dalla stoffa — trova definizione solo nelle parole del poeta, «polline di fiori diluito in rugiada». E per finire «café di cogume» e «petes nostrans» (grappa friulana cioè).

Una colazione da ricordarsene per sempre e giusti quindi gli elogi che il dott. Veronelli non ha mancato di porgere al cuoco Mario Maricchio, che in questa occasione ha superato se stesso, e al «sommelier Umberto Brighi, al quale è spettato il difficile compito, assolto con rara perizia, di accostare i vini ai vari cibi.

68° Anno

N.

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 Frugieue

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

IL PICCOLO-Trieste

15 APR. 1969

de Gorizia

L'ECO DELLA STAMPA
DELLA STAMPA
STAMPA - MILA
MILANO - L'EC
L'ECO DELLA S
DELLA STAMPA
STAMPA - MILA
MILANO - L'EC

MPA - MILANO
ILANO - L'ECO
- L'ECO DELLA
DELLA STAMPA
MPA - MILANO
ILANO - L'ECO
- L'ECO DELLA
DELLA STAMPA

Varie aziende agricole visitate da Veronelli

Sempre ospite dell'Amministrazione provinciale, lo scrittore Luigi Veronelli ha visitato ieri numerose aziende agricole dell'Isontino, prendendo contatto con i più quotati produttori di vini. Tra le soste fatte, quelle all'Azienda Gradnik, di Doro Princi, del Castello di Spessa, del conte Attems e Humar. La ultima visita fatta nella nostra provincia, prima di partire, nel pomeriggio, alla volta del Civilese, è stata quella dell'Antica Azienda agricola dei conti Formentini, nel cui Castello l'illustre ospite ha consumato la colazione. Egli è stato infine cordialmente salutato dall'assessore provinciale all'agricoltura Giovanni Vezil, dal conte Douglas Attems e dall'avv. Formentini che gli hanno rivolto parole di vivo ringraziamento.