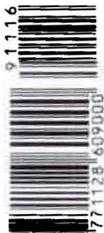




## *Souvenir d'Italie*

La cipolla di Tropea e il lardo di Colonnata?  
Troppo facile. Conoscete piuttosto il chinotto  
di Savona o l'Ur-Paarl della Val Venosta?

Guida ai **tesori gastronomici**  
nascosti proprio a due passi  
da dove state facendo le vacanze.  
Per non tornare a casa con i soliti ricordi



## per la gola

### IL LIBRO DICE IL SAGGIO: IL CIBO RENDE FLESSIBILI

Maura Franchi insegna Sociologia dello sviluppo all'Università di Parma. Il suo ultimo libro, *Il cibo flessibile* (ed. Carocci, pp. 189, euro 20,40), è un saggio sui nuovi comportamenti di consumo, ricco di dati e di riflessioni. A quali bisogni risponde, oggi, il cibo, oltre che quello del sostentamento? A molti, forse troppi. Più cresce l'attenzione verso il nostro corpo, più cresce quella per il «carburante». Mangiare può portare salute o malattia (dipende da che cosa e da come si mangia), può essere condanna e felicità, status symbol e filosofia, comunicazione e spettacolo, e gli scenari cambiano molto velocemente.

## il ristorante

IN SVIZZERA, UN LOCALE PROPONE PIATTI DELLA TRADIZIONE, MA ANCHE NOVITÀ, ARRICCHITI DAI PRODOTTI DELL'ORTO

# Chi mangia la foglia apprezza la buona cucina del dì di festa

**S**i lascia una strada trafficata (Massagno è un po' il prolungamento di Lugano a nord, oltre la stazione ferroviaria) e si entra in un altro mondo. Bastano pochi passi sotto il pergolato di uva fragola e ci si trova in un giardino con palme, camelie, limoni, gelsomini. Una gran calma, il lago sullo sfondo, con la bella stagione si mangia fuori. Da ricordare un paio di cose, già scritte nelle schede: il locale apre solo la sera ed è indispensabile la prenotazione. Inoltre, non si accettano carte di credito.



**VILLA SELVA**  
VIA TESSERETE, 36  
**MASSAGNO (SVIZZERA)**  
Info: tel. 0041-919236017  
Chiuso: a pranzo  
Ferie: novembre e febbraio  
Carte di credito: nessuna  
Costo di un pasto tipo (vino escluso):  
euro 38,40

Nell'800 qui c'era un grotto, negli anni Sessanta Ezio Foletti e la moglie Margherita lo trasformarono in un delizioso albergo d'atmosfera (un due stelle, con piscina), facendo del ristorante un punto di forza. Lui sostenitore della cucina locale, lei di quella indonesiana e giapponese.

Ai fornelli ora c'è Wanda, figlia d'arte in un certo senso, il cui interesse per i fornelli s'è ravvivato frequentando a Crissier il mitico Frédy Girardet. Fa cucina borghese del dì di festa, con largo uso di foglie, fiori, aromi e accostamenti leggeri (filetto di trota affumicata con yogurt e menta), ora più rilevati (trofie al pesto d'aglio ursino), ora tradizionali (risotto allo zafferano, ma anche al nostralino, il vinello che si ricava dalla vite americana, o alle varietà di timo che crescono nell'orto, buone anche sui filetti di persico), e ora no: strudel di cetrioli e aneto.

Altre proposte: bocconcini di vitello al dragoncello, capretto al forno, coniglio al limone. Deliziosi dessert, definibili «di madre in figlia»: prugne calde con gelato e sfogliatina di prugne, mousse di albicocche e di uva fragola, torta di lamponi, panna cotta ai fiori di sambuco. Tutto maison, come il nocino e la grappa. Soddisfacciente carta dei vini, incentrata su etichette ticinesi, e bel garbo nel servizio.

Altre proposte: bocconcini di vitello al dragoncello, capretto al forno, coniglio al limone. Deliziosi dessert, definibili «di madre in figlia»: prugne calde con gelato e sfogliatina di prugne, mousse di albicocche e di uva fragola, torta di lamponi, panna cotta ai fiori di sambuco. Tutto maison, come il nocino e la grappa. Soddisfacciente carta dei vini, incentrata su etichette ticinesi, e bel garbo nel servizio.

## la bottiglia

NEL SANNIO, UN'AZIENDA GIOVANE E DAL NOME SUGGERITIVO PRODUCE UN BIANCO FRESCO, PENSATO PER IL MARE

# Nell'Aia dei Colombi ha preso il volo una Falanghina

Tutto quello che si può chiedere a un vino da mare (freschezza, impatto simpatico di pronta comunicazione, aromaticità espressiva ma non invadente) lo si trova in questa Falanghina del Sannio, prodotta da un'azienda dal nome suggestivo: Aia dei Colombi. Prima vendemmia, nel 2003. Marcellino Pascale e il fratello Gaetano, agronomo,

non sono però capitati per caso tra le vigne. Michele, il padre, è tra i fondatori della Cooperativa Guardiense. Ora le uve provenienti dagli otto ettari sono lavorate in proprio, con la collaborazione dell'enologo Angelo Pizzi, tra i massimi esperti di questo vitigno. L'etichetta che presentiamo si riferisce alla versione base. Non vede legno, come la sorella

maggiore, Vigna Suprema, dalla quale si distingue per i tempi d'affinamento: cinque mesi tra inox e vetro la prima, dodici la seconda. La terza versione di Falanghina (Jocalis) è un passito. Fiano e Aglianico, tra i rossi, completano il ventaglio aziendale. La bottiglia 2008, a Vimercate (Milano) da Vinodivino, e a Bologna da Calzolari, a 7,50 euro.



**FALANGHINA 2008**  
Aia dei Colombi  
Guardia Sanframondi  
(Benevento)