

# il venerdì

di Repubblica

**BOLLANI  
RACCONTA:  
I MIEI MITI  
LIBERI**

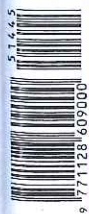
di Stefano Pistolini



Il nuovo film di Steven Spielberg è una spy story nel conflitto Usa-Urss. E il confronto col terrore di oggi è inevitabile. Intervista

## MEMORIE DALLA GUERRA FREDDA

di Vittorio Zucconi



**FORUM SUL CLIMA:  
DUE STORIE VERE  
DAL CUORE  
DELLA TERRA**  
di Maurizio Chierici

**SE IL PADRONE  
È CINESE  
E GLI SFRUTTATI  
SONO ITALIANI**  
di Antonio Corbo

**PASOLINI  
E GINSBERG  
FRATELLI  
DI VERSI**  
di Vittorio Lingiardi

**LA PIEMONTESE  
CHE INSEGNA  
L'HOCKEY  
AGLI AFRICANI**  
di Stefano Ferrio





**MANGIA E BEVI**  
GIANNI E PAOLA MURA



## Sorpresa: i giovani cuochi si fanno in quattro e volano tra aerei e formelli

**B**iq bar ristorante, dice l'insegna e non possiamo contraddirla: la qualità della carne è ottima, la carta dei vini e dei distillati molto ricca, con alcune chicche, e il ristorante, però, è la vera sorpresa. Un posto atipico, all'interno dell'aeroporto civile di Padova dedicato a Gino Allegri, uno di quelli del volo su Vienna, con d'Annunzio che lo chiamava fra Ginepro per via della lunga barba. Gino's rappresenta un omaggio giovanilista al pilota medaglia d'oro della prima guerra mondiale. Come giovanilista, giovane se preferite, è l'ambiente. Nel luglio 2012 ha aperto Alberto Ruzzon con il fratello Fabio. Alberto, 31 anni, ha alle spalle una storia dolce, la sua vocazione è nata e cresciuta in pasticceria. Prima a Padova, dov'è nato: tre anni da Biasetto, poi da Busato, quindi un anno a Firenze all'Enoteca Pinchiorri. Dai dolci Alberto si allarga ad altri piatti e possiamo definirlo chef-patron, anche se negli ultimi tempi preferisce sovrintendere e lasciare campo libero a due chef più giovani: Giuseppe Pettinati, 29 anni, e Federico Carrara, 24.

«A ciascuno può venire l'idea di un piatto. Poi ne discutiamo tutti, lo realizziamo e vediamo come va». Va bene, in genere. Ma torniamo alla sorpresa: quattro cuochi con relative toque in una cucina a vista, prolungamento del bancone del bar, anche all'ora di pranzo non ce li aspettavamo. Quattro cuochi per quattro fuochi, il che condiziona la varietà delle proposte ma anche le preparazioni. Difficile, molto difficile che possa arrivare un primo piatto a cena. Il menù, stampato due volte al giorno, non ne prevede. Dalla Spagna un ottimo jamón e le acciughe, più un

manchego stagionato 36 mesi nella lodevole selezione di formaggi. Carne padrona: tartara, fiorentina, controfiletto, tagliata, burger, pluma di patanegra alla griglia, coscia d'oca croccante, pollo bio rosolato. Un po' di pesce: rombo al forno, tonno alla griglia. I primi: orecchiette con spada rosolato, rigatoni all'amatriciana (da bis), calamarata con ragù di vitello e pioppini. Per chiudere: versioni personali (inappuntabili) di Monte Bianco e Foresta Nera, zuppeta di pistacchi con cereali, lamponi e polpa di mango, cheesecake. Servizio giovane, premuroso, anche questa una piccola sorpresa.



**GINO'S**

Via Sorio 89, Padova;  
INFO: tel 049-8713722;  
CHIUSO domenica sera e tutto lunedì; FERIE: in agosto; CARTE DI CREDITO: tutte tranne Ae e Dc; COSTO: antipasti 12/14 euro; primi 10/14; secondi 16/26; dolci 6



**LA BOTTIGLIA**  
**MONTECUCCO SANGIOVESE 2012**  
Campinuoovi  
Cinigiano (Grosseto)

Un gran bel rosso fruttato e succoso

Era scritto da qualche parte che **Daniele Rosellini e Nadia Riguccini** si incontrassero, si sposassero e lavorassero insieme. Tutti e due toscani, tutti e due laureati in Scienze agrarie, lui anche specializzato in enologia e viticoltura, mentre lei ha una seconda laurea in tecniche erboristiche: si rivelerà assai utile nella gestione del vigneto in regime biodinamico. Daniele ha avuto la fortuna di conoscere Giulio Gambelli, personaggio mitico del mondo del vino e non solo in Toscana, e di stargli accanto in vigna e in cantina. La tenuta dista una ventina di km da Montalcino, dal monte Amiata e dal Tirreno. In tutto 23 ettari, di cui 7 a vigna, al 90 per cento Sangiovese. A Campinuoovi, in alta collina, tra i 350 e i 465 metri, si stabiliscono con i tre figli. Le correnti termiche primaverili ed estive fanno bene alla componente aromatica dei vini. Prime etichette nel 2005.

In produzione tre varianti di Sangiovese e un bianco (Sorie) a base di Ansonica. Abbiamo scelto il Montecucco rosso, Sangiovese in purezza: bouquet generoso di frutti (ciliege, lamponi) con delicate intrusioni di tabacco, spezie dolci, minerali. Sapore pieno, succoso, ha freschezza e profondità, armonia e limpidezza di gusto. In tre parole: gran bel rosso. A Parma da Ombre rosse, a Livorno da Nardi sui 16/17 euro.

**PAGINE DA GUSTARE**

### FRA UN SORSO E L'ALTRO CHIACCHIERE DOC

Federico Graziani, sommelier e oggi anche vignaiolo sull'Etna, e Marco Pozzali, giornalista specializzato che fortunatamente non rifiuta slanci poetici, sono al quarto libro scritto insieme: *Storie di vino e cucina* (Mondadori, pp. 215, euro 16,90). Non solo vino, ecco la novità. Buona l'idea di partenza: bere i vini a tavola, pranzo o cena non importa, col loro produttore. Sono venti i personaggi del vino. Alcuni molto noti: Angelo Gaja, Maurizio Zanella, Anselmo Guerrieri Gonzaga, Roberto Cipresso, Nicolò Incisa della Rocchetta, Bruno Giacosa, Gianfanco Soldera. Altri meno, ma tutti raccontano e si raccontano volentieri, a tavola. Sono pagine da degustare.

