

VINO | GASTRONOMIA | TURISMO | CULTURA | BENESSERE

BAROLO & Co.

ANNO XLI · NUMERO 3 · 2023



**DOLCETTO D'ALBA, BIODIVERSITÀ
TRADIZIONE E PROSPETTIVE**

**SUI SENTIERI DI CAREMA,
PASSEGGIANDO TRA I "PILUN"**

**LEGUMI: TUTTA
UNA GRANDE FAMIGLIA**



I LOCALI DOVE IL VINO È PROTAGONISTA

ALESSANDRO CARASSALE
MADDALENA MAZZESCHI
GIANCARLO MONTALDO
MARCO NEGRO
PAOLO VALENTE

Il mercato del vino è in continua evoluzione. Negli ultimi anni, sono aumentati i locali multifunzione dove il vino è servito al bicchiere e accompagnato. C'è chi li chiama "winebar", chi "vinerie": non c'è e non ci potrebbe essere una denominazione onnicomprensiva così come non c'è un formato unico.

Se vogliamo, questi "nuovi posti del vino" sono un po' l'evoluzione della classica enoteca per la vendita di bottiglie. Con l'aggiunta che spesso questi locali sono condotti da persone che prima di tutto hanno la passione per il vino e per il cibo e, poi, ne hanno fatto un'attività economica.

Sono un po' dappertutto e sono diventati "un canale nel canale" della distribuzione tradizionale, con un'attenzione particolare per i piccoli produttori. La rubrica "Vino al banco" vuole essere lo specchio di sempre nuove proposte.

VINERIA LA LOCA A MENTONE

Appena si varca il confine di Ponte San Luigi, la frontiera "alta", che separa Ventimiglia da Mentone, si rimane conquistati dalla vista. Subito davanti, infatti, appare l'elegante promontorio della cittadina francese, uno dei gioielli della Costa Azzurra.

Non potevano scegliere posto migliore Dario Casamassima e Folco Maria Romano, italianissimi di nascita e formazione (il secondo diplomato come pasticciere all'ALMA di Colorno), per aprire nel 2022 una vineria. Una scelta meditata, dopo aver maturato esperienze in ristoranti di mezzo mondo, dal Messico all'Europa, ed essersi infine fermati per lavorare al famoso Twiga di Montecarlo, luogo del loro incontro.

Il locale, ampio e moderno, è disposto su due livelli: sala interna da 30 coperti e terrazza panoramica da cui si gode una piacevole vista sul mare e sui dolci declivi delle colline. In un'atmosfera volutamente familiare, al cliente viene presentata un'ampia scelta di vini, bilanciata tra etichette italiane (per accontentare i moltissimi avventori "d'oltralpe") e francesi. L'offerta peninsulare prevede alcune eccellenze piemontesi (Barolo, Gavi e Moscato), accoglie un ottimo Pigato e poi si allarga in più direzioni, dal nord-est all'estremo sud. Una certa

attenzione è rivolta ai biodinamici, vera passione di Dario.

La carta delle bottiglie francesi accontenta ogni richiesta, ma spicca comunque l'abbondanza di Champagne e dei profumati e freschi rosé provenzali, scelta azzeccata nelle calde giornate estive. A richiesta, dal fornitissimo bar arrivano distillati e cocktail. In abbinamento vengono innanzitutto proposti taglieri di formaggi e salumi spagnoli, come il chorizo e il saporito lomo; l'"intrusione" della finocchiona toscana è un omaggio di Folco alla sua terra di origine. Dalla cucina escono sia una grande varietà di tapas (guacamole &

nachos, crocchette di prosciutto di Parma, gamberi all'aglio, ecc.), sia gustose pinse e bruschette.

Per concludere degnamente la serata basta assaporare il cremosissimo San Sebastian cheesecake con coulis di frutti rossi, chicca della carta dei dolci.

La Loca

80 bis, Boulevard de Garavan

06500 – Menton (F)

Tel. 0033 04 93572416

lalocamenton@yahoo.com

Referenti: Dario Casamassima e Folco Maria Romano.

Vini al banco: tutti quelli presenti



La Loca a Mentone



Vineria Giramondo a Parma

Vini al banco: 30-35 al giorno tra bianchi, rossi, spumanti ecc.

Altri prodotti: taglieri di salumi e formaggi, *tartare* di Fassone Piemontese, giardiniera, tortini di verdure.

Orario: domenica, martedì, mercoledì e giovedì (17.30-01.00), venerdì e sabato (17.30-02.00).

Chiuso: il lunedì.

ENOTECA VINO E CONVIVIO A CAPANNORI

Entrare in Vino e Convivio è come rivivere il sogno di Giovanni Monacci: il bancone di formaggi e salumi, i tavoli in piccole stanze con le pareti ricoperte di bottiglie e una cucina. Una visione oggi portata avanti dai nipoti Filippo e Matteo Festa e dalla moglie Giuseppina.

Al suo pensionamento Giovanni, ex industriale cartario, cercò la collaborazione di Lido Vannucchi per riqualificare una enoteca rilevata. Il loro sodalizio durò oltre dieci anni. Presto l'offerta gastronomica passò dai taglieri a ricette preparate sul momento, con una attenta ricerca delle materie prime. La linea della cucina è ancora oggi dettata da Giuseppina. Piatti di pasta dalle ricette regionali italiane, filetti e altri tagli pregiati alla brace, polpette e sfornati. Un certo distacco dalla toscana più iconica; una licenza che ci si può pur prendere in una enoteca. Il bancone "al taglio" offre una grandissima selezione di formaggi ita-

liani e francesi oltre a salumi nostrani e spagnoli. Una rarità: il prosciutto di razza mangalica ungherese, dalla straordinaria marezza.

Una volta seduti, dato uno sguardo alle pareti, si può chiedere a Filippo e Matteo di allungare il braccio e farsi aprire al tavolo qualsiasi bottiglia esposta in vendita. L'enoteca comprende tutto lo scibile dell'enologia delle regioni italiane; sia le loro Doc e i loro vitigni più rari, sia le etichette più blasonate, pur mantenendo un occhio attento ai vini per il consumo quotidiano. Disponibili anche moltissimi vini d'oltralpe, con oltre 400 Champagne e etichette dalle più

importanti regioni vitivinicole francesi. L'enoteca e la sua cucina sono diventate un punto di riferimento per tanti appassionati collezionisti di vino, con la disponibilità alla spedizione all'estero. La lucida mente imprenditoriale dell'oste Giovanni, che pagava in anticipo qualsiasi fornitura pur di avere il miglior prezzo, consente ancora oggi agli appassionati di avere bottiglie di vino a prezzi ragionevoli e un luogo conviviale dove poterle abbinare a un piatto di cucina espressa.

Enoteca Vino e Convivio

Via di Coselli 4/6

55012 Capannori (LU)

Tel. 0583 403573

www.vinoeconvivio.com

Referenti: Filippo e Matteo Festa.

Vini al banco: selezione di etichette a rotazione. Si può acquistare e aprire sul posto qualsiasi bottiglia al prezzo di enoteca.

Altri prodotti: selezione di rari formaggi italiani e francesi. Ampia offerta di salumi italiani e spagnoli. Prosciutto da razza mangalica ungherese.

Orario: dal lunedì al giovedì 9.30-19.30; il venerdì e sabato 9.30-23.30.

Chiuso: la domenica.

ENOTECA DEI 100 BAROLO

Alle porte di Milano, in una zona tranquilla, ma facilmente raggiungibile, l'E-



Vino e Convivio a Capannori

noteca dei 100 Barolo nasce nel 2007 da tre amici che, dopo un trascorso da colleghi, decidono di rilevare l'attività della mamma di uno di loro dandole una nuova veste. Da subito l'attività si è concentrata sul vino: enoteca, serate a tema e degustazioni e, dopo qualche anno, la creazione di una distribuzione rivolta a enoteche e ristoranti. Il nome, come spiega Alessandro Ridolfi, che si occupa della selezione dei vini, deriva da una considerazione: il Barolo è un grande vino, ma ogni Barolo è diverso dall'altro e non è sempre necessario spendere cifre astronomiche per bere un ottimo prodotto. In quegli anni il Barolo era considerato un vino da occasioni speciali, ma a loro interessava far capire al pubblico che questo vino, che tutti e tre amano particolarmente, può essere avvicinato senza timore.

"Esaltare le differenze tra un vino è l'altro è la cosa più bella per chi degusta". Con questo approccio, non necessariamente legato solo al nobile vino piemontese, si fa scoprire al consumatore come per ogni vino si possano avere infinite versioni, infinite sfaccettature e infinite possibilità di degustare.

Il rapporto qualità-prezzo è uno dei parametri fondamentali di Alessandro per scegliere i vini da inserire in carta. Durante le principali fiere, effettua una prima selezione e un primo assaggio dei vini che poi, dopo una visita in cantina, faranno parte delle nuove

proposte alla clientela. Naturalmente il confronto con i colleghi è d'obbligo. Attualmente l'enoteca ha in carta un migliaio di referenze di cui circa una metà costituita da Barolo. In ogni caso tutto il Piemonte è ben rappresentato anche se con una predilezione per l'Alto Piemonte. Poi il resto d'Italia e in particolare la Toscana e una selezione di vini stranieri: dalla Borgogna a Bordeaux, dalla Champagne al Rodano al Roussillon e alla Provenza e con qualche Riesling tedesco. Difficilmente compaiono etichette dai nomi famosi, ma i vini sono frutto di una accurata ricerca tra i piccoli produttori e spesso riservano una bella sorpresa al consumatore.

Enoteca dei 100 Barolo

Via Romagna, 17/19
20093 Cologno Monzese (MI)
Tel. 02 26700996
www.100barolo.it

Referenti: Alessandro Ridolfi, Tommaso Primo e Umberto Graziano.

Vini al banco: una quindicina di referenze che cambiano giornalmente ripartite tra bollicine, vini bianchi, rossi e rosati.

Altri prodotti: birre artigianali, distillati, olio, miele, conserve, mostarde, confetture, biscotti e cioccolati.

Orario: dal lunedì al sabato dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 18.30 alle 23.30.

Chiuso: la domenica. ■



100 Barolo a Cologno Monzese



Il Confessionale

cocktail bar itinerante, consueing,
wedding, private events

320 60 954 54 // ilconfessionalemixbar@gmail.com
follow us @[ilconfessionalemixbar](https://www.instagram.com/ilconfessionalemixbar)