

CIBI DIVINI

MARCO DI GUSTO

È STATO IL SECOLO DI LUIGI VERONELLI

Non avevo bisogno di andare a Sassocorvaro nel Montefeltro per sapere che se nel terzo millennio i giornali dedicheranno sempre più spazio a cibi&vini sarà per merito di Gino Veronelli. Palato e naso d'oro del XX secolo, presentava nella Rocca di Sassocorvaro la sua *Guida dei vini 2000*, assieme a quella dedicata ai ristoranti, due fatiche riversate sia su cd-rom sia in Internet (www.veronelli.com). Per la prima può contare sulla

passionale collaborazione di Gigi Brozzoni e Daniel Thomases, per la seconda del genero Arturo Rota.

IN PILLOLE

I Vini di Veronelli 2000
di Luigi Veronelli, Gigi Brozzoni e Daniel Thomases, 35.000 lire, Veronelli editore.

I Ristoranti di Veronelli 2000
di Luigi Veronelli e Arturo Rota, 38.000 lire, Veronelli editore.

passionale collaborazione di Gigi Brozzoni e Daniel Thomases, per la seconda del genero Arturo Rota. Ha detto SuperGino: «Il secolo si chiude con una vendemmia 1999 che darà grandi vini in Piemonte, Friuli-Venezia Giulia e Toscana. Mi auguro che la previsione sia confermata. Nella mia ultima fatica registro la rivincita dei viticoltori del Sud, splendidamente rappresentata dal rosso Terra di Lavoro, vino campano prodotto da uve Aglianico e Piediroso a cui ho attribuito 97 punti». Tantissimi per il campione dell'azienda **Galardi** a Sessa Aurunca (Caserta), tel. 0823-708034, di proprietà di Francesco e Dora Catello e Maria Luisa Murena, enologo Riccardo Cotarella. Il Terra di lavoro ha contrapposto Veronelli a Thomases. Per il maestro vale 92 punti, per

l'americano 97, voto che alla fine ha prevalso con notarella dell'italiano: «Stimo Riccardo Cotarella tra i migliori enologi viventi. Proprio per ciò mi permetto, con tranquilla coscienza, di esprimere il mio giudizio, diverso da quello di Daniel Thomases. Il mio assaggio ha dato 92».

A 96 ritroviamo il Montefalco Sagrantino 25 anni di **Arnaldo Caprai** a Montefalco in Umbria (0742-378802). Anche in questo caso Veronelli la pensa diversamente da Thomases: «Apprezzo questo vino, stimo Caprai, vignaiolo, ammiro Attilio Paggi, enologo. Tengo tuttavia a dichiarare non parallelo il mio giudizio che è 91. Ciò perché l'anno scorso alcuni giornali italiani hanno pubblicato ritenere io (a me estendendo il giudizio di Daniel) questo vino migliore tra tutti i vini d'Italia. Il che, secondo me, non è». Viva la sincerità, l'ingrediente che rende viva questa guida.

Domenica scorsa parlavo invece di un ristorante di Seregno (Milano), il **Pomiroeu**, tel. 0362-237973, che al mio palato merita la stella anche per la cantina. Noto con piacere che la guida Veronelli attribuisce un ottimo 92 al vino bevuto quella sera, il Morellino di Scansano Poggio Valente 1997 della **Fattoria Le Pupille** di Elisabetta Ceppetti a Magliano in Toscana (Grosseto); tel. 0564-505129. Quanto al ristorante, Giancarlo Morelli lo conduce con mano equilibrata in un ambiente rilassante. Ricordo con piacere terrina di cernia, carpaccio arrotolato con crema di basilico e tartufo bianco, terrina di coniglio e champagne, garganelli con bruscitt (brascato), risotto con involtini di persico; costa di Chianina.

E-mail rubrica: marchipa@tin.it