

TUTTOTURISMO

GENNAIO 1995 LIRE 7.000

ARRIVANO A ROMA LE "STELLE" PUGLIESI

Il Bacco, ristorante di Barletta che da anni fa parte del "firmamento" Michelin, ha aperto una succursale nel centro storico della Città eterna

Il Bacco di Barletta è sbarcato nella capitale. La sede scelta per il locale è quella rinnovata di un famoso ristorante degli anni 80 e 90, il Planeta Terra. In luogo del vecchio ingresso con salottino è stata ricavata una funzionale sala per pranzi veloci; sopra - questo è uno dei pochi ristoranti in Italia a disporre di un locale al primo piano - invece tutto è rimasto praticamente intatto: un ambiente caldo e accogliente, con il soffitto di mattoni a volta e le pareti in legno, i tavoli ben distanziati e comode poltroncine stile viennese. Il Bacco romano è un ristorante nato dalla nuova filosofia del proprietario, Franco Ricatti: prezzi equilibrati e alla portata di tutti, locale elegante ma disinvolto, proposte tipiche della cucina di tradizione meridionale alternate

Ristorante Bacco

via dell'Arco del Monte 95, Roma;
tel. 06/68805349. Chiuso la domenica sera e il lunedì; ferie in agosto.
Carte di credito: tutte.

a quelle creative che hanno sempre distinto e reso celebre la "casa madre" pugliese, che da anni si fregia delle due stelle Michelin. Le favette con cicoria, l'agnello al forno, il pesce azzurro in guazzetto di origano e capperi, le burrate di Andria si trovano in lista assieme ai bocconcini di Nettuno (ravioli di spigola ai frutti di mare) o ai "tripolini" (pasta fatta in casa) con carciofi e scampi o, ancora, alla mousse di fichi d'india alle radici di rabarbaro. La cantina è ricca di vini italiani, francesi e californiani, ma nelle proposte la priorità viene data alla produzione vinicola pugliese e, comunque, a quella del Sud Italia. Si possono gustare ottime selezioni, servite anche a bicchiere, per poter abbinare al meglio cibi e vini. A mezzogiorno il prezzo medio per un pasto di due portate (con vino a bicchiere) si aggira intorno alle 30 mila lire a testa; per la cena (quattro portate) si sale a 50 mila, esclusi i vini.



Una delle due sale del ristorante Bacco di Roma

Chianti: tutti i vini della Gio



Villa Vignamaggio. Sotto, selezione di vini prodotti

Nel cuore del Chianti, a qualche chilometro da Greve, Villa Vignamaggio è uno splendido esempio di residenza non fortificata. Il suo nucleo risale al XIV secolo, ma l'aspetto attuale è della fine del '500. Proprietari illustri quelli di allora, i Gherardini; tanto influenti

da riuscire a far ritrarre la giovane Lisa da Leonardo da Vinci. E a "Monna Lisa" è intitolata oggi la selezione di una validissima produzione vinicola: i migliori millesimi di Chianti Classico Riserva docg prodotti nelle cantine Vignamaggio sono infatti intitolati alla celebre Gioconda. Le bottiglie della vendemmia 1990 costano circa 20 mila lire l'una. Ma l'azienda propone anche prodotti innovativi e originali, come il Gherardino e il Cabernet, entrambi classificati "vini da tavola di Toscana". Il primo è ottenuto da uve Sangiovese e Cabernet; poi è arricchito da un passaggio in barrique di 15-18 mesi e da un ulteriore affinamento in bottiglia. Nelle enoteche costa circa 24 mila lire. La vera rarità rimane tuttavia il Cabernet. Vediamo perché: nel 1958 circa 3 mila piante

della varietà F regalate al vecchio, lo scrittore niatelli. Messe a tribuirono, assisti tradizionali, all'abitudine. Nel I scoperta di alc

d'archivio, ques no rintr attuali i gnamag Caberne nalment purezza. stato stu vino di intenso ceo, con stenti pro

porre as pieno e continuo a bottiglia in enc vini Vignamaggi binare a carni ro o brasate, selvaggi stagionati splendida dimora una visita (prezzo mero 055/853555 poi, può fermarsi prendendo alloggio, delizioso alibio, ricavato in t della villa (came. 140 a 200 mila l Oltre ai vini, a maggio si posson marmellate natu travergine e miel

