



## Volterra

### Ritornano le cene galeotte

■■■ Tornano dal 16 novembre al carcere di Volterra le «Cene galeotte» che si prolungheranno fino alla fine di giugno. Per la cena di debutto in pista due chef di alta classe Moreno Motterle, del ristorante La porta a Monticchiello (Si) e Marco Mazzetti della pastic-

ceria Centro Storico a Chianciano Terme (Si) che passeranno un'intera giornata insieme ad alcuni carcerati, per insegnar loro i trucchi del mestiere. Le cene sono aperte al pubblico con un massimo di 120 persone. Informazioni presso il Ministero di Giustizia.

## Serrapetrona

### Appuntamento con la Vernaccia

■■■ Questo weekend e il prossimo a Serrapetrona, nel maceratese, doppio appuntamento con un vino unico: la Vernaccia di Serrapetrona spumante (sia secco che amabile) che è il solo vino italiano a tripla fermentazione. Per questo le cantine aprono

le porte ai visitatori e fanno vedere i grappoli di Vernaccia messi ad appassire. Di contorno mercatino coi prodotti di territorio e menù a tema nei ristoranti oltre alla degustazione dei tipici biscottini alla Vernaccia di Serrapetrona.

## Milis

### Viaggio tra i sapori di Sardegna

■■■ Oggi e domani a Milis nell'oristanese si tiene la venticinquesima rassegna dei vini novelli di Sardegna. La manifestazione che è sostenuta dagli assessorati all'agricoltura e al turismo della Regione, ha come scopo quello di promuovere la migliore produzione enologica dell'isola insieme con l'artigianato gastronomico. A Milis saranno di scena anche alcuni dei più celebrati chef sardi per preparare menù in abbinamento ai vini. In degustazione anche grandi oli, formaggi pecorini e i salumi della Sardegna.

## Degustazioni & C.

# Al capodanno del novello si va con il «wine bus»

*Il brindisi col vino nuovo: anche quest'anno cantine grandi e piccole rinnovano la tradizione di San Martino*



## La tavola Gourmand • I Leoni a Bologna Il ruggito di Marcello Classe, idee e gran cucina

■■■ CARLO CAMBI  
BOLOGNA

■■■ Stiamo entrando in uno dei più affascinanti, accoglienti ristoranti d'Italia. Si chiama «Leoni» ed ha per casa un'architettura scultorea che scavalca come un ponte della creatività via Stalingrado a Bologna. Questa astronave è dominata da sculture in legno in stile Ceroli, i tavolini sono delle bomboniere, i toni dal tortora all'avana sono soffici. Ci sono alcune chicche: come il tavolo nella cantina un *privé* che emoziona, il fumoir e poi annessa al ristorante un'osteria con spazio spettacolo incantevole. Qui si mangia a mezzogiorno con una quindicina di euro, trenta alla sera. Ma il godimento gourmand è sedersi ai tavoli del «I Leoni» e assaporare una cucina ad altissimo tasso di soddisfazione. È quella di Marcello Leoni (foto sopra) che fu al Trigabolo (incubatoio di grandi chef) che è stato fino all'anno scorso al Sole del Trebbio di Reno. Ora Macello con suo fratello ha aperto questo luogo di delizie. Non c'è un piatto sbagliato o anonimo, tutto agganciato alla

tradizione, tutto avvalorato dalla creatività. Ho principiato come con dei tortellini di zucca incantevoli, poi culatello con piadina che pareva un'aria verdiana, e ancora delle sfogliette croccanti di Parmigiano più golose delle patatine. Poi i garganelli al ragù bianco di agnello fantastici e ancora l'agnello al bleu delizioso. Il resto della cucina sciorina pesce di cattura con scorfani, poveracce, astici, menù dell'orto con intriganti risotti, menù che sa di Emilia e di Romagna con i passatelli, i tortellini in brodo, i fritti impalpabili. I dessert sono una teoria infinita, la carta dei vini un trattato di enologia, così come quella dei distillati. Il servizio è perfetto con una ragazza toscana - Enza se non sbaglio - che riesce a rendere sorridente anche la giornata più cupa. Marcello mi ha stupito perché tornando un po' verso la tradizione ha esaltato ancora di più la sua mano felice. Da applausi a cena aperta!

**Ristorante «I Leoni»,  
via Stalingrado-Porta Europa,  
tel. 051/700102,  
info@marcelloleoni.it.  
A partire da 60 euro.**

continua da pagina 23

(...) nelle cantine, oltre 40 quelle aperte, da Livio Felluga a Ronco delle Betulle, da Rocca Bernarda a Ronchi di Manzano, da Dario Coos a La Tunella - da raggiungere con un comodo *wine bus*. E la Sicilia, da Donnafugata per una verticale di Vigna di Gabri dal 1997 al 2011 e l'assaggio del Panettone al Kabir prodotto con la Pasticceria del Carcere di Padova, da Alessandro di Camporeale per un tour tra i suoi uliveti secolari, da Marchesi de Gregorio o da Etna Wine.

In Piemonte il «Crotin», cantina sotterranea scavata nel tufo, fa da sfondo al brindisi da Ferraris, ma si può anche fare la semina a mano del sovescio da Carussin. E se da Valle Roncati si degusta il San Martino rosato, creato ad hoc, da Terre da vino si sperimenta il novello abbinato al cioccolato piccante, mentre alla tenuta la Tenaglia il vino nuovo si assaggia ascoltando racconti di misteri. In Lombardia in Valtellina si visitano i vigneti terrazzati e le «involt» da Sesterzio, si pranza con il vignaiolo da Guerci e soprattutto si portano anche i bambini per una gara di pigiatura con i piedi alla Cantina Sociale di Quistello o per i laboratori di cucina a ritmo di filastrocche gastronomiche da Pietrasanta. Così come in Umbria, dai Conti Faina ad Antonelli San Marco, da Castello di Montegiove e Sportoletti, a Lungarotti che, a Torgiano, ha ideato per i più piccoli una caccia al tesoro tra la cantina e il Museo del vino, mentre da Caprai a Montefalco si gioca con un percorso didattico in compagnia dell'agronomo.

Da Cà Bianca a Viticoltori Ponte, da Malibrán a Mazzolada, da Fratelli Vogadori a Massimago, da Zeni a Cà Rugate, l'appuntamento è doppio in Veneto (anche 18 novembre), dove si visitano le antiche cantine di Santa Sofia in Valpolicella e quelle sotterranee di Villa Sandi, o si incontrano merlettate e «impiraresse» alle Cantine Paladin Bosco del Merlo. E da

## LE VIGNE DI DORONA ALLAGATE DALL'ACQUA ALTA



Stefania Pepe e Faraone in Abruzzo a Casale del Giglio o Terenzi nel Lazio, da Cantine D'Uva in Molise a Criserà in Calabria, si passa dalla Campania dove si rivivono le atmosfere della tradizione contadina, tra danze, canti e l'antico rito dell'accensione del falò da Terredora, si ascolta la *Divina Commedia* nella settecentesca cantina di Castel Campagnano, o si brinda a Tenuta Cavalier Pepe e Terre del Principe. Direzione Puglia? Con il Movimento Turismo del Vino Puglia e da Vignuolo, Villa Schinosa, Sampietrana, Menhir, Bonsegna, Motura e Santi Dimitri dove si degusta il vino nuovo come quando i contadini aprivano «ozze» (anfore di creta) e botti per assaggiarlo.

WINENEWS

## Una ricerca smonta i luoghi comuni Semplice, fresco e spiritoso È il nettare di Bacco dei giovani

continua da pagina 23

(...) Una diffidenza verso i canali istituzionalizzati di divulgazione del nettare di Bacco, che si riflette anche nei criteri di acquisto: per il 66% le guide non sono imparziali, tanto che il 78% dei giovani si affida al passaparola di amici e ristoratori o ai *social network*. Da rivedere anche le etichette, che per tre su quattro sono «anonime, non comunicative, senza stile e inadeguate», e che il 32% vorrebbe riportassero anche calorie, quantità consigliate, proprie-

tà benefiche e pericoli del bere vino. Ma se i giovani italiani riconoscono al vino un valore del 39% più alto sul resto del made in Italy, ma anche sul prodotto straniero (e il 48% in più alle bottiglie di piccoli produttori), sull'eno-turismo prevalgono gli estero-fili: il 37% andrebbe oltreconfine (in Francia, California e Australia), il 32% preferirebbe l'Italia (Toscana, Sicilia e Piemonte in testa). Ancora praticamente sconosciuto l'universo «bio», citato solo dal 12%.

WINENEWS

## Le etichette top al Merano Festival

Parte oggi fino al 12 novembre il «Merano Wine Festival» ([meranowinefestival.com](http://meranowinefestival.com)). I migliori vini da assaggiare? Da Ferrari a San Leonardo, Cà del Bosco, Allegrini, Masi, Zenato, Damilano, Marchesi di Barolo, Pio Cesare, Umani Ronchi, Velenosi, Biondi Santi, Banfi, Cecchi, Ciacci Piccolomini, Col d'Orcia, Antinori, Frescobaldi, Ornellaia, Tenuta San Guido, Caprai, Masciarelli, Di Majo Norante, De Castris, Feudi di San Gregorio, Mastroberardino, Duca di Salaparuta, Cusumano, Planetta, Tasca d'Almerita e Argiolas.

## È Pramaggiore il comune «vinoso»

Patrimonio culturale e produzione di punta, per molti Comuni italiani il vino è il motore economico e sociale alla base dello sviluppo di tutto territorio. Ecco perché nel progettare gli spazi del futuro, dalla città alla campagna, il vino entra a pieno titolo nella pianificazione urbanistica. Come a Pramaggiore, Comune del vino tra i più famosi del Veneto, vincitore del concorso «Il miglior piano regolatore delle città del vino 2012», in finale con Adro in Franciacorta e Cerreto Guidi che si trova invece nel Chianti.