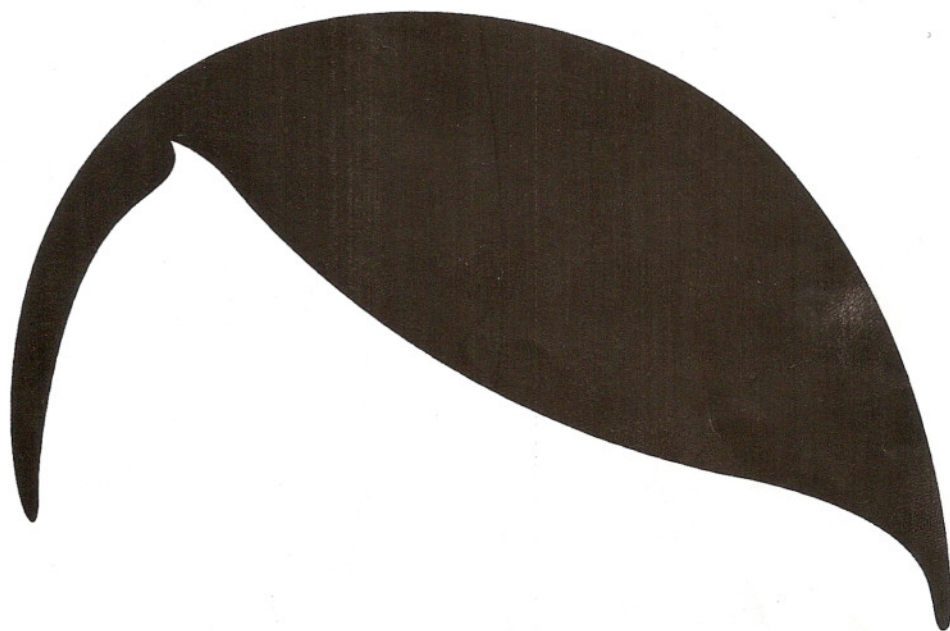


il venerdì

di Repubblica

SCALA LE CLASSIFICHE TEDESCHE UN LIBRO CHE IMMAGINA **ADOLF HITLER** RINATO NELLA GERMANIA DI OGGI
Andrea Tarquini, Piero Melati, Marco Cicala con un commento di **Giovanni De Luna**



LUI

è tornato

La leggenda metropolitana del leader cinese che prese il taxi di **Federico Rampini**

Il narcisindaco di Napoli alla resa dei conti (in rosso) di **Pino Corrias**

LA RIVOLUZIONE DEI CONDOMINI: COME CAMBIANO I REGOLAMENTI di **Raffaele Niri**

Arriva nelle sale il film girato a Roma da un romanzo di **Roberto Bolaño** di **Lo Porto** e **Pappalardo**



AVVISO AI LETTORI

Diamo ragione a quanti hanno scritto a *Mangia&Bevi* sostenendo che le abitudini degli italiani a tavola sono mutate per via della crisi economica o di preoccupazioni salutistiche o di entrambe le cose. Per questo da oggi sparisce dalla scheda del ristorante la dicitura «pasto-tipo». Cioè un antipasto, un primo, un secondo e un dessert, bevande escluse. A quanto pare, quattro portate sono troppe e molti si fermano a due o tre. Per questo riportiamo il costo, minimo e massimo, di ogni settore del menù.

MANGIA
E BEVI
di Gianni Mura



IN UNA VALLE VICINO A VICENZA SI VIAGGIA AD ALTI LIVELLI



Nell'insegna c'è anche la rima: «Damini Macelleria & Affini». All'interno, musica per gli occhi e il palato.

I piaceri della carne, si potrebbe dire, ma sarebbe riduttivo per un luogo aperto dalle 8,30 alle 24 che è macelleria, gastronomia, panetteria, caffetteria, enoteca, salumeria e ristorante. Il tutto gestito con grande professionalità e simpatia dai fratelli Damini, Gian Pietro e Giorgio, 40 e 36 anni, e dalle compagne: Fortunata al banco e Serena in cucina. Il locale è stato aperto a fine 2007, ma la storia è più lunga. Nasce da una macelleria aperta dal bisnonno nel '20 a San Giovanni Ilarione, sulle colline intorno a Soave, condotta poi da nonno Piero e papà Gianfranco, morto nel 1989. Dal '92 Gian Pietro si sposta ad Arzignano, paese di pelli e conterie. E Giorgio, lo chef, lavora in Sardegna, in Alto Adige, a Londra e, poi da due grandi firme: Santini al Pescatore di Caneto sull'Oglio, Perbellini a Isola Rizza. «A 8 anni davo già una mano in negozio» dice Gian Pietro. «Tutto quello che proponiamo l'ab-

biamo assaggiato prima noi, sappiamo il percorso di ogni vitello, di ogni pollo. Buono e sano, per me e Giorgio è la parola d'ordine».

Una delle nostre potrebbe essere: andate tranquilli, si viaggia ad alti livelli. Basterebbe un assaggio di **Damburgher** (l'hamburger secondo i Damini, un po' d'orgoglio ci vuole) per capire che si fa sul serio. Le carni, di razza Limousine e provenienza italiana, sono frollate per circa un mese. Si può cominciare coi salumi (incluso il costoso Patà negra) o con tre versioni di carne cruda a coltello, o con la «carne salada» fatta in casa, e tener presente che sono un centinaio i formaggi a disposizione. Oppure puntare sui primi: la lasagna versione Damini, i tortellini di Valeggio al burro. Secondi: polpette (con la grandezza della semplicità), costolette alla milanese, stracotto alla piemontese, bolliti misti, costate pantagrueliche. Buoni i dolci di casa, circa 900 le etichette di vino, selezionate con appassionata competenza. La carta era in preparazione, il giorno della nostra visita: l'unico neo (provvisorio, si spera) di un posto che vale davvero la sosta.

DAMINI Via Cadorna 31, Arzignano (Vicenza); tel. 0444-452914; **chiuso** domenica sera e tutto lunedì; **ferie**: 20 giorni in agosto; **carte**: tutte tranne Ae e Dc; **costo**: antipasto euro 7,50/29, primo euro 9/14, secondo euro 13/18, dessert euro 5/7.

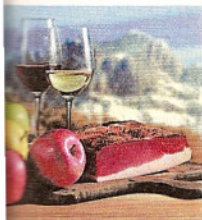
ALTO ADIGE GOLOSO

Vino e altre prelibatezze in una kermesse Doc

Dal'11 maggio Vino in Festa, lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige (www.bolzanodintorni.info),

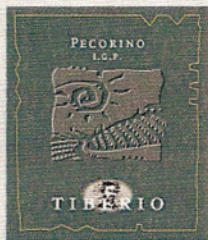
celebra il meglio della produzione enogastronomica delle vallate all'ombra delle Dolomiti. Una kermesse ecocompatibile che parla di vino (qui nel 98 per cento dei casi col marchio Doc) e altre golosità, tra cui la Mela Alto Adige IGP e lo Speck Alto Adige IGP. Prodotti tutelati da quel marchio europeo che ne garantisce qualità, rintracciabilità e sostenibilità ambientale. Alimenti versatili che si incontrano a tavola: negli spiedini di mela

e speck, negli gnocchi di speck con purea di mela o nelle lasagnette di mela, speck e formaggio, ovviamente abbinati a un buon bicchiere di vino Alto Adige Doc. www.suedtiroler-originale.info (g.o.)



LA BOTTIGLIA di Paola Mura

Un bianco che ottiene quello che cerca (e anche molti nuovi ammiratori)



PECORINO 2012
Tiberio Cugnoli
Pescara

Siamo sempre dalla parte di chi dice «faccio i vini che piacciono a me». Specie quando piacciono anche a noi. Vuol dire che non si cerca la via più facile della piacevolezza immediata ma si rispettano le personalità del vitigno e del suo habitat. Come per questo Pecorino abruzzese, prodotto dai Tiberio. Impresa familiare: la parte agronomica è affidata ad Antonio mentre Cristiana gestisce la cantina, forte anche di esperienze in Champagne e Loira. Sono 30 gli ettari a vigna, impiantati con selezione massale da vecchi ceppi. Clima fresco, tra la Maiella e il Gran Sasso, e terra bianca calcarea. Varietà solo tradizionali: Montepulciano d'Abruzzo in tre versioni, Trebbiano (il preferito di Cristiana) e Pecorino. Questo bianco si sta conquistando ammiratori anche fuori regione. Cristiana lo elabora in recipienti di inox e cerca «mineralità, freschezza, acidità». Cerca e ottiene: oltre ai profumi (fiori, agrumi, erbe aromatiche) il gusto è sapido, vivo, di bella e fragrante acidità e lunga persistenza. A Modena da Giusti, a Roma da Trimani sui 13 euro.