

lo stoccafisso
all'anconetana alle
pappardelle alla lepre.

re, potendo, la cena in un giorno feriale. Da Ponte c'è un servizio di barca gratuito per i clienti, altrimenti preparatevi a una scalinatella longa, longa, longa.



LA BOTTIGLIA Il vino bianco veronese, reduce da una lunga battaglia legale, vincente, con il colosso della «Guida Rossa»

Quel Michelin (in veneto) che ha lottato per sopravvivere



**Podere San
Michelin 2005**
Azienda agricola
Gorgo
Custoza (Verona)

Quasi un decennio per avere ragione e poter usare questa etichetta: bianco di Custoza Podere San Michelin. La storia fa sorridere amaro. In uno dei vigneti di Roberto e Alberta Bricolo c'è una chiesetta intitolata a San Michele (Michelin il diminutivo veneto) e quindi la coppia Bricolo segnala la provenienza delle uve: Podere San Michelin. Apriti cielo: dal '91 a fine '99 va avanti la causa

(truffa, appropriazione indebita, concorrenza sleale) intentata dalla Michelin (pneumatici e *Guida rossa*). Un nome mondiale contro una bottiglia di vino bianco veronese. Che però alla fine la spunta. No comment, anzi assaggiamo il vino, annata 2005. Nasce da uve Garganega, Cortese, Tocai e Trebbiano ed è vinificato in acciaio. Paglierino non troppo carico il colore, naso fresco e gentile, note fruttate

e virgole floreali. Il gusto è equilibrato anche nel tenore alcolico, gradevole. Per chi preferisce i rossi, assai raccomandabile il Bardolino, da bere volentieri anche d'estate (sui 15 gradi), di elegante vinosità e franchezza e moderato calore alcolico. Dettaglio non trascurabile, i prezzi. Il Bardolino parte intorno ai 7 euro, il San Michelin è sugli 8. A Verona da Dal Zovo, a Venezia al Cantinone, già Schiavi.