

**Manifesto in progress.**  
Per una nuova cultura  
dell'olio d'oliva



DI  
**LUIGI  
VERONELLI**

VINI, CIBI, INTELLIGENZE  
**59**  
EX VINIS  
GIUGNO-LUGLIO 2008



*Il mio Principe*

**Stato e  
denominazione d'origine**

*Vini di Campania*

**Attenti al Boccalupo**

*Le sorti del sangiovese*

**L'Italia dei sapori**



Veronelli Editore  
Via Soderino, 44 - 24129 Bergamo  
Sped. in A.P. 455 - Art. 3 comma 2008  
Legge 662/96 - Filiale di Bergamo

€ 12.000



## I di Luigi Veronelli Piatti

Scorfano ripieno di verdure in guazzetto di pomodoro, *Locanda delle Tamerici*, Aniglia (La Spezia). Zuppa di soffritto, *Villovare - Zi Pasqualina*, Arpaia (Avellino). Trutta carpacciata al sale, *Silvio*, Bellagio (Como). Tortellini in brodo, *Biagi alla Grada*, Bologna. Filetto di sampietro con la sua bottarga, *Castello del Giglio*, Marzana, Catania. Trancia di spigola al forno con patate, olive taggiasche e funghi porcini, *Olimpia*, Cecina (Livorno). Costata di maiale ripiena, *Majore*, Chiaromonte Guli (Ragusa). Zuppa di patate, astice, fegato grasso d'oca e biette, *al Giardinetto*, Corchones (Gorizia). Fiorentina, *La Mangiafiora del Sodi*, Erbusco (Brescia). Porchetta, *Lo Sfrizzo*, Gaiole in Chianti (Siena). Farinata ripiena alle erbe ed al tartufo nero, *Palazzino di*

*Lucia*, Galliera Veneta (Padova). Pezognia in crosta di pane e sale alle erbe aromatiche, *Taverna del Capitano*, Massa Erbesse (Napoli). Ravioli al cioccolato ripieni di pistacchio e mandorle, *Nattaria delle Torri*, Modica (Irgusa). Coniglio ripieno, *il Frantato*, Montescudaio (Pisa). Tortelli di mandorle amare al tartufo nero bergamasco, *La Locanda*, Osio Sotto (Bergamo). Trancio di branzino al sale, olive nere, origano e patate *La Taverna*, Roma. Agnello al forno al Sanginesse, *2000*, Sassocovato (Pesaro). Minestra di rape, fagiolini, patate e osso di maiale (detta "bizza"), *Sole e Pepe*, Stegna (Udine). Arrosto di coppa di maiale alle bacche di ginepro *Martino*, Trino Vercellese (Vercelli). Cavatelli ai fagioli borloti e ciumellini con funghi porcini *Conca Bella*, Vacallo (Cuneo Ticino).

## I di Luigi Veronelli - Vini

*Il Sole è dato ai vini "nuovi" che più mi hanno emozionato, nel corso degli assaggi dell'ultimo anno.*

Asti Sangiovese di Rocagna Riserva 1998, *San Patrignano - Terre del Coiro*, Coriano. Bosco Colli Orientali del Etruri 1998, *Rosa Rosso*, Mansano. Bianco della Volpetona Barbera d'Asti 1998, *Bruna Giacina Croce*, Incisa Scapaccino. De la Tour Collio Sauvignon 1999, *Villa Russetz*, Capria del Friuli. Eisacktaler Sylvaner Valle Isarco 1998, *Kanonhof - Peter Pflger*, Bressanone. Fiorano Semillon 1995, *Boncompagni Ludovisi*, Roma. Gracetta dei Cappuccini 1998, *Turco Innocenzo*, Quiliano. Impero Selezione Marche Pinot Nero 1998, *Enfante Mancini*, Pesaro. La Commedia Chianti Commedia 1996, *Giacomo Marengo*, Montre San Simeo. Le Marche Rosso 1999, *Isabella*, San Pietro In Palazzi. Migno Meronio 1998, *Librandi Antonio Cataldo e Alessandru*, Grò Marina. Mel 1998, *Antonio Caggiano*, Taurasi. Nubo Rosso 1997, *Fezzani Attilio*, Erbusco Oro di Re Venedemia Tardiva 1995, *Bionamica*, Montezano. Passito Le Marie 1995, *Terre Rosse*, Finale Ligure. Rosso di Sera 1997, *Puggiolano*, San Casciano Val di Pesa (Sole già l'anno scorso: fatto mio quest'anno e ripetuto). Sudio di Bianco Collio 1998, *Borgo del Figlio*, Cuneo. Tenuta di Trinnro 1997, *Trivoro*, Sarsano. Varasca di Verza Scabbio d'Alba 1998, *Demario Giovanni & Figli*, Verza d'Alba. Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo 1995, *Marcivaldi*, San Martino sulla Marrucina.

