



Morini  
un an-  
ef Va-  
ostacei  
no con  
osta di  
duta di  
ranzino  
ongole  
ello al-  
magna  
ggi, la  
caffè,  
ni dei  
lo han-  
I vini,  
eranno  
di Fre-  
ssicaia  
festa il  
conta  
e tanto  
Ballo  
e è. Mi  
antico  
musche  
tantina



finalmente una serata tranquilli: «Cucineremo per noi due e stapperemo una buona bottiglia», racconta in tono sognante Bruna, «ma so già che terremo aperto, la maggior parte della clientela si prenota da un Capodanno con l'altro e non possiamo deluderla». Il menu sarà ricco di pesce pregiato, come vuole la tradizione, ed i vini oscilleranno da Champagne a Sauternes, lo stile dei piatti è ancora da decidere.

A Gianfranco solletica l'idea di inserire preparazioni ruspanti che si rifacciano alle ricette di vent'anni fa, quando La Frasca muoveva i primi passi, tipo pasta e fagioli o coniglio col pomodoro, pur non dimenticando che Capodanno vuole «prodotti costosi». I vini saranno delle grandi annate.

Moglie e marito lavoreranno separatamente, lei alla Frasca e lui come da diversi anni, sarà responsabile del locale di Cesena situato all'ippodromo. «Riesco a vedere mia moglie di solito alle quattro

astice al tartufo nero con piselli.

Il botto di mezzanotte sarà illuminato dai fuochi d'artificio, dopodiché la gente scenderà dalla collina e andrà, a seconda dei desideri, a letto o a ballare.

Quest'anno Lucio Pompili confessa di non voler strafare non solo per il rischio di non rispettare lo stile di sempre ma soprattutto per un altro motivo: la delusio-

nostrano" Magnum Duemila Le Capannelle. Silvano Santandrea ammette di essere campanista per cui, Champagne a parte, gli altri vini saranno tutti toscani. Per il resto la serata si svolgerà al lume di candela e poi dopo mezzanotte una ventata di allegria con musica dal vivo e un intrattenitore simpatico, niente balli.



ne del dopo mezzanotte da parte di qualcuno che non è stato soddisfatto della serata perché non gli è sembrata sufficientemente particolare per il cambio del Millennio, un pericolo che più di un ristoratore ha paventato ma che riguarderà anche le persone che hanno semplicemente deciso di trascorrere il Capodanno in casa forse aspettando chissà che cosa.

Se Gualtiero Marchesi e Alfonso Iaccarino decideranno tutto all'ultima settimana, Gianfranco Vissani, com'è nel suo carattere lo farà, molto probabilmente, appena qualche giorno prima. Al suo ristorante Vissani di Civitella del Lago a Baschi (Terni) vi saranno 30 coperti (circa 300 mila lire) ed il menu sarà improntato sulla "sua" normalità. «Stapperò ottime bottiglie senza andare su quelle da capogiro», afferma. Quale il desiderio se potesse chiudere il locale? Andare a Vienna per il concerto di Capodanno.

Menu a sorpresa per i clienti della Tenda Rossa di Cerbaia San Casciano val di

## In forse

Le grandi città si spopolano per le vacanze e così farà Milano. Aimo e Nadia Moroni non sanno se tenere aperto in vista di una probabile clientela di turisti stranieri o chiudere il locale e pensare a riposarsi un poco. «Non andrei sicuramente sulle rive del fiume Gange o in Australia per vedere l'alba del nuovo Millennio come fa qualcuno di mia conoscenza», spiega Aimo, «me ne starei tranquillamente a casa mia con mia moglie, i miei figli e mio genero». Chi cucinerebbe? Nadia non ha dubbi: «Farei cucinare mio marito». Lei preferirebbe trascorrere il Capodanno a casa di amici, magari in montagna. Se decidessero di rimanere aperti il menu riprenderebbe la cadenza dell'anno scorso con 8-9 portate e poi i dessert. Ci sarà, come al solito, attenzione alle materie prime e in particolare alla carne, si penserà a piatti speciali e, molto



Walter e Donata Bianconi del ristorante "Tivoli" di Cortina nella simpaticissima foto di Gian Giacomo Feriozzi. Per Capodanno ci sarà una bella sorpresa: il giro gastronomico del 5 continenti

"Le Stuben" dello Sporthotel Alpenroyal di Selva Val Gardena: durante la cena passerà lo spazzacamino che distribuirà il calendario e poi arriverà anche la banda musicale preceduta dal suono dei suoi fragorosi ottoni

Anche i coniugi Beglia, Andrea e Giuseppina, del Balzi Rossi di Ventimiglia non sanno che pesci pigliare perché i loro clienti sono in vacanza in altre località. «Io sarei propensa a chiudere», racconta Giuseppina. «Mi sembra che per questo Millennio si possa fare qualcosa di diverso. D'altro canto, calcolando 38 anni di matrimonio e 8 di fidanzamento, con mio marito ci vediamo tutti i giorni e farlo noi due soli...». Il figlio Maurizio aspetta la decisione del padre Andrea che sta valutando diverse possibilità. «Sappiamo che quest'anno è molto più impegnativo», spiega, «e non vorremmo rischiare di tenere aperto per pochi dopo aver prenotato anche l'intrattenimento musicale».

Per ora, tranne una quindicina di prenotazioni su circa 60 coperti, i coniugi Beglia non ne hanno più prese, rimandando tutto a dopo l'estate. Forse Giuseppina non lo sa ma Andrea ha avuto una proposta da amici di passare Capodanno in baita di montagna, un giro del mondo spedito

Si chiama "Sleddog" la corsa sulla neve al traino di cani da slitta. Qui siamo nella zona di Pinzolo (Fototeca Apt Madonna di Campiglio)

## Slitte coi cani sui monti...

Giulio e Giuditta Prinot, responsabili de **Le Stuben**, il ristorante situato all'Alpenroyal Sporthotel di Selva di Val Gardena (Bolzano). E proprio il mago accompagnerà i clienti nel passaggio del Millennio invitandoli al brindisi, in quel momento anche lo staff dell'albergo sospenderà l'attività per unirsi alla clientela. Poi passerà lo spazzacamino e distribuirà a tutti il calendario e la banda musicale arriverà non si sa a quale ora con i suoi fragorosi ottoni.

A Madonna di Campiglio (Trento), a Campo Carlo Magno, il **Golf Hotel**, la direttrice Rita Becker sta organizzando il Capodanno in grande stile con attenzione a tutti i particolari, una caratteristica che le viene dalla mamma tedesca e dalla quale ha ereditato anche una passione per la cura degli addobbi natalizi come le mele sugli alberi oppure il tavolo apparecchiato con le specialità augurali al quale si accede dopo la mezzanotte per impossessarsi di un pizzico di fortuna rappresentata, ad esempio, da maialini di marzapane. Il menu sarà innovativo con richiami alla tradizione italiana e trentina. «Saranno piatti di degustazione senza un ordine prefissato», spiega Rita Becker. «preparati con pochi grassi, poco sale e molte erbe aromatiche». I vini saranno tutti trentini o quasi.

Dopodiché si inizierà il galà con intrattenimenti di vario genere: orchestra, trasformisti e casinò con ricchi premi, e ancora piano-bar con cantautore e ballo fino alla mattina. Dopo mezzanotte ci sarà il cocktail sulla neve e poi la gita del primo dell'anno con gli infaticabili cani husky che trainano le slitte.

«La gente si aspetta di mangiare bene in un ambiente rilassante», spiega Virgilio Donel, «e viene appositamente qui per riposarsi e sciare». Ed infatti il suo menu sarà quello di sempre, magari più curato con una cucina di territorio ben presentata e frutto anche di una ricerca delle tradizioni.

A San Cassiano Badia (Bolzano), la piccola **Siriola** che ospita un massimo di 40 coperti farà tutt'uno con il ristorante di 100 coperti dell'Hotel La Ciasa Salares. In entrambe le sale sarà servito lo stesso menu. Monica Wieser anticipa che l'idea è quella di un buffet fino a mezzanotte, dopodiché comincerà la cena vera e propria. Molto probabilmente si organizzeranno un intrattenimento musicale e una festa in stile italiano americano.

Una cena tranquilla con 5 o 6 portate e uno spettacolo di magia che elettrizzi la clientela sono le idee di partenza di

sando ad un menu che riprenda i momenti storici dell'Isola rifacendosi alla presenza delle civiltà che qui si sono alternate: Fenici, Greci, Romani e poi, con un salto di diversi secoli, Francesi e Inglesi (500 mila lire). «L'idea è quella di realizzare cinque angoli-buffet con camerieri in costume e piatti rappresentativi», spiega. «riprendendo alcune ricette dell'epoca ovviamente rivisitate, ma ci sono problemi di spazio, vedremo se riusciremo a risolverli».

Si berranno vini campani e, dopo il brindisi di mezzanotte, la clientela inizierà il pellegrinaggio da un locale all'altro per sentire musica, magari continuando a brindare nella famosa piazzetta distante una cinquantina di metri dall'albergo, in una grande festa danzante. Passata l'euforia collettiva, chi deciderà di fermarsi per qualche giorno potrà, per la prima volta, fare una bella passeggiata seguendo i sentieri sistemati da poco e che rispecchiano un interesse botanico e uno storico archeologico.

Nella vicina Ischia il Capodanno è più tranquillo, la festa c'è ma la gente approfitta del soggiorno per farsi fare i massaggi e per godere dei benefici delle terme. «È il dolce far niente dei Romani», spiega Michele Precisano, direttore dell'albergo **Regina Isabella e Royal Sporting**. «per questo noi riteniamo sia utile fermarsi almeno cinque giorni». Il soggiorno è quindi richiesto per chi vorrà passare qui Capodanno: i commensali infatti saranno solo i clienti dell'albergo.

Come Moena rispetto a Cortina, anche Ischia rispetto a Capri è meta di Vip che non amano farsi notare: sono arrivati Giancarlo Magalli e Valeria Marini, Max Biaggi con la fidanzata Anna Falchi e anche Alberto Tomba, in genere sono personaggi dello spettacolo e in particolare attori della "fiction" televisiva. Il perché è presto detto: qui arrivano per rimettersi in forma. Il menu del cenone avrà matrice mediterranea con crostacei pregiati e poi, dopo la mezzanotte, il brindisi con i dolci. L'intrattenimento sarà a sorpresa: potrebbe trattarsi di ballerini brasiliani e afrocubani.

Atmosfera più internazionale a Positano (Salerno), all'albergo **Covo dei Saraceni** dove c'è una discreta percentuale di clientela straniera che, diversamente dagli italiani, preferisce cenare da un'altra parte e poi si ritira in camera senza dimenticare la bottiglia di spumante o Champagne. «Prevediamo di fare qualcosa di particolare più a livello di spettacolo», spiega Paolo Camilli, «invitando qualche personaggio famoso che sarà comunque difficile reperire mentre per il menu manterremo

Al "Balzi Rossi", alla frontiera San Ludovico di Ventimiglia, Andrea e Giuseppina Beglia non hanno ancora deciso se tenere aperto oppure no

## ...festa in piazza al mare

compresi, il cenone si svolge come lo era quella ruggerica sarà affidata ad un siciliano emergenti che accadrà con un trionfo avvenimento a cui la gente ch'io», racconta con un patto che ha riaperto il localizzazione necessari ai 15

Per la seconda volta, questa del cenone dell'ultimo Conference Center di Positano anni tiene aperto tutto l'anno bagno in mare, niente festa cena di Capodanno e la mezzanotte so brunch servito con il suo Capodanno, si aggirerà su una struttura su ricetta, senza eccedere sui locali tra i più significativi sicche lenticchie. «Un musicista come nel Grand Hotel di Positano», racconta divertito c'è di più, gli stranieri che non ben volentieri».