

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Un ristorante e la sua cantina

## Il «Boccondivino» una sofisticata formaggeria con enoteca selezionata

**E' oggi uno dei locali alla moda di Milano • Incominci col pinzimonio, passi per gli affettati e un po' di tortellini, finisci col formaggio: Luigi Concordati ha già scelto il tuo menu • Una cantina da visitare**

**C**i vai di sera, naturalmente. All'ora di colazione troveresti chiuso. Niente insegna vistosa. Lo individui non senza qualche difficoltà e ancora devi bussare per entrare, per via del nuovo sistema «tuttosbarraoantirapina» che ormai molti hanno dovuto adottare. Hai prenotato, naturalmente, per non rischiare delusioni, dato che i posti sono limitati.

Ti vengono incontro Luigi Concordati, simpatico, affabile, appena ossequioso e gli imponenti vassoi di formaggio, uno dei quali posato con apparente noncuranza su una vecchia balastra di altare che separa l'ingresso dalla sala. Noti Tomini e Scamorze, Bitto e Scimud, Grana e Fontina, Montasio e Asiago tutti originali e una trentina di altre varietà. In un'enorme bilancia a bascula lì accanto, il fuoco di legna che scoppietta nel camino introduce bagliori fra alzate di salumi esposte in bella vista e allietate dalle tinte accese delle verdure.

L'ambiente, con gli stretti tavoli fradini, è simpaticamente alla moda, cioè fa tanto rustico anticheggiante, al punto che certi scorci riecheggiano l'apparato scenico dei film in costume di epoca medioevale. Ma è solo un'apparenza fugace, come un pensiero in sottofondo. I rami battuti, gli oggetti di antiquariato, le capriate del soffitto, il pavimento in cotto, il camino non riescono ad annullare la raffinatezza tutt'altro che rustica delle argenterie, delle porcellane inglesi, del lino. E poi c'è la multicolore modernità degli avventori che siedono fianco a fianco — chi non si conosce ancora si conoscerà presto — nei più disparati abbigliamenti. Ognuno a modo suo, con i jeans o col doppiopetto, signore e ragazze in pantaloni e camicetta o indifferentemente in abitini da soirée.

A me ricorda subito certi ambienti parigini: ce n'erano e ce ne sono ancora dalle parti del Pantheon per esempio, o in certe viuzze dell'opulento 17° Arrondissement. Però con due cose un po' diverse: il brusio di fondo su toni alti, all'italiana, e una specie di tema dominante che non è quello del cibo, ma quello del vino. Ti fanno capire subito l'antifona: qui si viene per bere mangiando, per gustare, apprezzare qualcuno dei vini che Concordati e i suoi collaboratori hanno messo insieme nell'enoteca sotterranea, scegliendoli personalmente presso produttori grandi e piccoli. Si capisce che quando li avrai gustati li potrai anche acquistare, caricando il cartone nel baule dell'auto o facendotelo inviare l'indomani.

### Protagonista il vino

I tortellini arrivano su un carrello, contenuti in una mezza forma di parmigiano svuotata della polpa. Sono simpaticamente fumanti e conditi con salsa al formaggio. Gli diamo per viatico il Cabernet Sauvignon. Il giovane sommelier si dà da fare: le bottiglie sono alla giusta temperatura, i bicchieri vengono efficientemente sostituiti.

Al formaggio, è quasi come ricominciare da capo: viene sbarazzato tutto, sulla tavola ritornata vergine ricompare il pane e arriva il Barolo del '71 per la degustazione enoica più importante. Certo, per i non iniziati che si lasciassero andare fin dal principio, da un pasto come il nostro può scappar fuori la ciucca, ma credo che non tutti gli avventori del Boccondivino, dopo il vino di aperitivo e quattro degustazioni impegnative, chiedano ancora di terminare, come noi abbiamo fatto, con un Erbaluce di Caluso Passito da accoppiare coi dolci della casa.

Per pudore, taccio dei digestivi e mi rifiuto di riferire le frivolezze dell'ultima ora. D'altronde per cavalleria — del tutto fuori moda — non descrivo gli sguardi luccicanti delle commensali. Mi alzo però con la sensazione che questo raffinato e sfizioso pic-nic ci abbia donato una serata riuscita, di quelle che sei tentato di ripetere al più presto, tanto più che il conto — considerato che il buon vino è raramente a buon mercato — non è di quelli che turbano un'ottima digestione. Vuol dire che la formula è opportunamente equilibrata e funziona e che il vino a tavola può fare egregiamente la sua parte: da protagonista.