

Anno XV

15 - 30 luglio 1989 / n° 318 - 319 / lire 7000

PIANETA
TERRA

AVINEWS

quindicinale di informazione tecnica per gli agenti di viaggi

AIR EUROPE CHARTER



I "Torcoloti" erano un tempo i pigiatori d'uva... Con Massimo Vaccari ci siamo seduti al tavolo del suo ristorante, il "Torcoloti" di Verona, che tra qualche anno festeggerà il proprio bicentenario

"EL TACHIN", UN SEGRETO DA SVELARE IN CUCINA



di Mauro Ferri

"Ma qui siamo dentro o fuori le mura?" Passeggiando in via Leoncino a Verona il giovanotto straniero dall'aria allampanata ha fatto una strana domanda. La ragazza bionda che l'accompagna, veronese dalla na-

scita, è perplessa. "Eppure mi sembrava che ascoltasse quando gli parlavo delle mura austro-ungariche" si chiede lei "Porta Nuova è così lontana ..." "Intendo" prosegue il giovane "in quale punto il tracciato delle antiche mura romane tagliava l'attuale assetto

urbanistico di questa zona. Porta Leoncino, davanti al fiume, era uno degli ingressi della città romana; poi, in quel palazzo al numero dieci di via Leoncino abbiamo letto nel sottoscala l'iscrizione che ricorda le antiche mura; ma qui, tra questi palazzi signorili vecchi

di due o tre secoli, siamo dentro o fuori l'antica città romana?"

I due amici svoltano un angolo sulla loro destra e s'inoltrano nelle strade strette da austeri edifici. Case di nobili famiglie, con l'abitazione ai piani superiori, il fienile e la stalla sul livello stradale e ognuno la propria vigna cinta da un alto muro. Naso all'aria, mano nella mano, camminano nel caldo giugno veronese; da lontano alcuni rintocchi ricordano l'ora del pranzo.

"Facciamo tabula rasa di tutto quello che vediamo ora" dice lui "e sforziamoci d'immaginare come potrebbe essere stata in questo luogo la Verona d'età romana, quando l'Arena era un anfiteatro usato per i giochi dei gladiatori come il Colosseo a Roma. Forse via Leoncino era fuori dalle mura, ma qui, in via Zambelli, siamo certamente dentro. Chissà dove correva il selciato delle strade!"

"Almeno due metri più in basso!"

Chi ha parlato è un signore ben vestito dall'aspetto cordiale, due robusti baffi neri e il volto che ricorda il Pep-



Sopra Massimo Vaccari, titolare del ristorante.

Nella foto d'apertura: al centro i quattro cuochi, due maestri e due discepoli. La signora è Cesarina Mantovani con alla destra Andrea Barbieri, specialisti dei primi piatti. Al centro il capocuoco Franco Panzarini con il giovane Raffaele Cisamolo

pone di Guareschi, nell'interpretazione di Gino Cervi. "Questo era l'antico Palazzo Forti e qui dietro, quando la Banca Popolare di Verona ha fatto i lavori di ristrutturazione, sono stati trovati i resti di una antica "domus" romana d'età augustea. Seguitemi, ve la faccio vedere. Si può visitare. Pensate, la cantina del mio ristorante confina proprio con loro".

Un turista occasionale e una giovane veronese visitano così i resti di una villa romana, conservati nei sotterranei di una banca. Nel susseguirsi di ambienti riconoscono ciò che da adolescenti avevano studiato a proposito delle ville pompeiane; permeati di antiche emozioni, non resta loro altro che concedersi un degno ristoro.

Non è facile incontrare per caso in strada Massimo Vaccari, l'uomo dai baffoni accattivanti, e da lui farsi guidare nei sotterranei della Banca Popolare di Verona. E' però possibile a ogni persona di buon gusto e giustamente esigente accedere al ristorante Torcoloti, al piano rialzato di Palazzo

IL PIU' GRANDE OPERATORE SUL KENYA

AFRICAN SAFARI CLUB offre per il Kenya 12 alberghi, una scelta tra 11 safari con mezzi e aerei leggeri di proprietà AFRICAN SAFARI CLUB. Voli diretti settimanali Milano-Mombasa con i propri Charter ITC - minimo 6 notti.

Sede centrale: Allschwill (Svizzera).

Per l'Italia: ANGOLO DI VACANZA

Via Ricordi, 30 - 20131 Milano

Tel. 02/2853054-2853614 - Fax 02/2828940

Via Costa, 1 - 20131 Milano - Tel. 02/2841550-2842606.

TRAVEL IMAGE ITALIA

African Safari Club

Forti in via Zambelli, da lui gestito con raffinata maestria.

A tutti coloro che amano la buona cucina e che vivono il momento del pranzo o della cena come un modo di comunicare, Massimo Vaccari non si nega, al contrario è sempre disponibile per uno scambio d'idee, una battuta, un commento anche salace. Con lui ci sediamo al tavolo del ristorante, che tra qualche anno festeggerà il proprio bicentenario.

Il menù serve solo agli stranieri. - dice avvicinandosi al tavolo e guardandomi con l'occhio di chi vuole inquadrare il cliente - *qui si lavora parlando, secondo quanto la stagione offre. Se le dico che oggi c'è l'insalatina di ovuli* (quei funghi belli a vedersi e a mangiarsi), *è perché me l'ha portà ieri.*

Massimo Vaccari e il suo ristorante Torcoloti. Un connubio di tradizione e saper stare al mondo, oggi. Il ristorante nacque agli inizi del secolo scorso, si dice nell'anno 1800, come un'osteria per tutti quei lavoratori della campagna che a ogni vendemmia venivano a lavorare nei vigneti recinta-

ti del quartiere. Un lavoro duro, caricarsi di grappoli la gerla sulle spalle e condurli al tino dove bisognava pestarli. Era una categoria di stagionali oggi scomparsa, i "torcoloti", che oltre a far lavorare bisognava anche sfamare. Qualcuno ebbe l'idea di creare uno spaccio per questa gente, sollevando così ogni singola famiglia da un incarico fastidioso. L'osteria dei Torcoloti svolse la sua funzione per tutto il secolo scorso e divenne ristorante all'alba del '900. Nel 1972 il ristorante viene rilevato da Massimo Vaccari, mantovano di Revere (*Sulla destra del Po-Gonzaga, niente a che fare con Mantova*, ci tiene a precisare).

Io consideravo questo ristorante un po' come la Coca Cola, un marchio depositato. Aveva solo bisogno di essere rilanciato. Lo presi già ristrutturato. Una delle tre sale trenta anni or sono era infatti una vigna. C'è stato chi mi ha suggerito di rinnovare ancora, ma non sono stato d'accordo. I vol tutti la roba vecia adesso, mi che ghe l'avevo già!

Massimo Vaccari sostiene di aver

realizzato la propria aspirazione: alzarsi alle undici del mattino e tirar tardi la notte.

Rimango qui fino alle due o le tre di notte, mando via il personale e resto io con gli ultimi clienti. Si capisce subito se si tratta di una discussione d'affari che non è il caso di disturbare o se perdono soltanto tempo.

Alla sua clientela egli porta il tocco dell'inconfondibile stile padano in cucina. Un esempio? Il filo d'erba con cipolla, piatto vincitore della medaglia d'oro al decimo concorso "Fogher (focolare) d'oro". Un primo piatto superbo, con fettuccine verdi e un delizioso amalgama di formaggio, pomodoro e cipolle. L'abile miscela e la sapiente cottura danno alla pietanza un sapore inconfondibile.

Pochi sanno fondere il formaggio come noi mantovani, che conosciamo tutti i segreti del "tachin", oppure, per la pasta e fagioli, del "brusin".

Di che cosa si tratta?

Ha presente tutta la forza di sapore che può sprigionare una pietanza quando comincia a bruniare, prima che bruci? Il segreto è tutto lì.

**FORTE SOLE OFFRESI
A VARIE LATITUDINI E OTTIME CONDIZIONI.
PRENOTATE SUBITO.**

Per maggiori informazioni rivolgersi a: Grand Soleil srl - C.so P.ta Vittoria, 50 - 20100 Milano - tel. (02)55181734 - fax (02)55181996 - ttx 353068

Si, Grand Soleil assicura grandi vacanze anche ai soliti ritardatari, con proposte competitive e di sicuro fascino.



Santo Domingo

Voli diretti con soggiorni nei migliori alberghi, tra cui il noto Casa de Campo. Partenze settimanali (lunedì) da Milano: 31 luglio, 7 e 14 agosto. Quote a partire da 1.710.000

Cuba, Messico e Guatemala

Comodi collegamenti con i voli non-stop Cubana de Aviación. Partenze settimanali (mercoledì) da Milano: 26 luglio e 16 agosto. Quote a partire da 1.200.000

Comores

Grandi possibilità anche per le Comores, il paradiso dell'Oceano Indiano di cui Grand Soleil è leader in Italia, il fantastico Madagascar, Mauritius e Seychelles.



GRAND SOLEIL
TOUR OPERATOR