

Organo Ufficiale della



IL GOURMET

www.ueg.it

Union Européenne des Gourmets

a cura di Guido Falgares



GENNAIO



*"Non potrei tradire
la mia origine,
rinnegare i principi
di tutta la mia vita.
Sono figlio della libertà,
è a lei che devo tutto
quello che sono"*

29 dicembre 1860

CAMILLO BENSO,
conte di Cavour

Questi mesi della mia Presidenza sono passati ed è rimasto intatto l'istinto di fermarsi e ripensare tutto, "perché così non va". Ma non ci si è fermati a un generico "no". La nostra più forte motivazione è sempre stata quella di non risolverci nel rifiuto, ma di tradurre le ragioni di scontento in un lavoro strutturato e propositivo. Questo, almeno, l'obiettivo. Il rifiuto è più unificante della proposta. La proposta provoca necessariamente confronto e dialettica ma, soprattutto, implica un tragitto per tentativi, dove sono probabili errori e ripensamenti.

Adesso un nuovo impegno. Con il tradizionale entusiasmo che è con me, compagnia garbata di volontà e certezze. Sono state le grandi esperienze di comunicazione del vino e del cibo a portarmi fin qui. È il momento giusto per scrivere del vino e del cibo, nel miglior modo possibile. Come? Una regola del giornalismo inglese è quella delle "five dabbliù". Le cinque V doppie: *why, when, who, where, what*. Quasi un gioco che regola la costruzione di un articolo.



■ Perché, quando, chi, dove, come?

PERCHÉ il *Gourmet*? Perché aggiungere altra carta a quella che giornalmente è prodotta nel mondo dell'enogastronomia? In un momento, poi, in cui si pensa che il multimediale possa avere il sopravvento. Perché in giro c'è necessità di una rivista che, senza nessun pregiudizio, nessuna simpatia, racconti il nostro mondo con un linguaggio semplice, senza paura di banalizzare, ma per allargare il numero degli amici facendoli accostare al mondo del cibo e del vino con nuovo entusiasmo. E con arte.

QUANDO? Fare parte dell'Ueg è stato un motivo di orgoglio, realizzare un sogno bellissimo: coniugare cultura, vino e gastronomia.

Il cibo, il vino, intesi come espressioni artistiche e culturali di grande rilievo, possono, attraverso il nostro impegno, diventare veicolo di scambio, di conoscenza reciproca. Basti pensare al nostro desiderio di riunirci nelle diverse regioni d'Italia, per conoscerne il patrimonio storico-artistico-culturale, indipendentemente se siamo al sud, al nord o chissà dove. Ed è come se dimenticassimo da dove veniamo, le nostre origini, ma solo per fonderle con quelle di altri.

CHI ci sta all'impresa? Tutti e con entusiasmo. Quello stesso che ci ha unito nella grande amicizia con il cibo, il vino e l'arte. Una collaborazione senza preamboli, vera e leale. Oltre alla fantastica "pattuglia" di tutti i soci, importanti firme del giornalismo del vino, del cibo e della cultura collaboreranno a rendere il *Gourmet*, giorno dopo giorno, unico nel suo genere. In modo del tutto indipendente. I padroni del giornale sono i suoi lettori, per parafrasare Montanelli.



*Potenza 2010
XIV Gran Convegno
"Brindisi di Montagna"*



DOVE realizzeremo il *Gourmet*? Nei salotti privilegiati del vino, del cibo e dell'arte; partecipando a presentazioni, dibattiti, conferenze e seminari.

COME? Il *Gourmet* deve piacere, attrarre e conquistare; ma è, anche, pensato per rispondere alle necessità di un pubblico esigente, per questo ospiterà molte proposte del cibo e del vino del mondo nelle descrizioni e nelle degustazioni. Comunicheremo anche le nostre emozioni, quelle ricevute dai vini, dai cibi dell'eccellenza, informandovi delle novità, frutto di una capillare ricerca.

E poi avremo i commenti e i suggerimenti sulla tecnica della degustazione e sui "matrimoni d'amore".

Il *Gourmet* sarà una rivista con le istruzioni per fornirvi un utile strumento di conoscenza.

Il *Gourmet* sarà la quadratura del cerchio. E poi sarà bello. Riuscirà a farsi conservare nel posto giusto della Vostra casa. Ed è per questo che potrai dargli del tu.

Con un grande abbraccio

Guido

Caratterizzano il nostro "Gourmet":

il mio Editoriale,

i "Percorsi" di storia, di arte, di letteratura

le "Rubriche" di cibo, vino, birra, distillati, sigari e tanti abbinamenti.



Potenza 2010 - XIV Gran Convegno, i signori Nino Masella e Angelo Grando



Fonseca: il viaggio malinconico e il colore

GUIDO FALGARES

Salvatore Fonseca nasce il 2 marzo 1912 a Venezia. L'esperienza di Fonseca è internazionale, con particolare amore come quello, ben intuibile, per la pittura di Chagall. Studiare la natura con occhio smalzato, trasferire l'immagine nell'anima e caricarla di emozione, di un pizzico di umorismo e tanta poesia. Lasciare poi alla mano il miracolo della realizzazione.

È la surreale ricetta di Fonseca, pittore e uomo dalla vita inquieta. La pittura di Fonseca è un poco il racconto di un poeta melanconico, sensibile e sornione in bilico tra entusiasmo e freddezza, tra amore e perplessità. Anni di pittura in solitudine iniziata nella luce della Sicilia e continuata sotto gli smorzati cieli di Milano e quelli ancora più smorzati di Parigi e di Londra.



Caro vecchio Totò adios

GIANNI BRERA

Milano, 18 Maggio 1988

Recupero Totò a Parigi, la primavera del '49. Ha un messaggio di Carlin Brizzolara, che ci fu capitano nei parà. Carlin è di Noceto. È stato con Guareschi in un collegio parmense dove il prefetto era Cesare Zavattini. Ci ha lui pure la voglia di penna, con la quale si nasce a dispetto di mamma (o con la sua dolce complicità, nei lunghi mesi di soave pena). Totò è passato da lui a Ivrea; ha saputo di me "envoyé spécial permanent" a Parigi; si è preposto di lavorare insieme, lui con la punta del bastoncino intinto nella china, io con la tastiera di una volgare portatile. Carlin redige la rivista del signor Adriano Olivetti, che vagheggia la riforma politica e sociale del mondo. Sulla sua rivista ospiterebbe disegni di Totò e didascalie da me battute con polpastrelli se non altro assidui.

Totò mi scopre a Rue de Longchamp, che è la più signorile dopo Rue de la Pompe. Abito chez Madame Sonneck, che si vanta di aver rifiutato D'Annunzio quando suo marito dirigeva uno stabilimento

della Montecatini. Madame Sonneck è la Francia, anzi *notre tante la France*. Ha denti perfetti, seno contenuto da *soutien-gorge* metallico; busto che la rende unchiappica al cospetto del mondo. Totò viene atterrito dallo sguardo grigio, felino (se le porcelle possono mai essere gatte) di Madame Sonneck, letteralmente sdilinquinata al suo primo apparire. Eccolo tuttora disegnato dalle punte non secche della mia memoria: i capelli corti, radi, all'umberta; una fronte ossuta, felicemente convessa; occhi scuri da antico ibero; naso lungo, ricurvo, non semita; bocca tagliata su labbra sottili; denti distanti fra loro da uomo fortunato; gambe lunghe, neppure tanto povere di muscoli. Il suo sorriso è quasi timido, da introverso malerbetto. Madame Sonneck lo spoglia d'acchito, ricavandone una valutazione morfologica da immediato *coup du canapé*. Il solo incomodo sono io. Devo proteggere Totò da questa Circe *petite-bourgeoise*. Gli occhi ridenti del mio compagno

colgono a volo la situazione e la spregiano. Il baciamano a *madame* è un atto di corrente ipocrisia. Come restiamo soli e soddisfatti a scolarci un *Remy Martin*, continuo la ricognizione pittorica del mio vecchio compagno para. Totò mi si racconta fino a Tarquinia (dove l'ho solo intravisto) e fino all'Africa, dove il cronista non l'ha potuto seguire. I ricordi più belli sono di Spagna. Totò scopre incisivi da lepre nel prodigarmi un sorriso neppur tanto convinto. Estolle il pomo d'Adamo come un balconcino romantico sotto il quale declamare sonetti o cantare madrigali. Dice: "La Spagna è bella e gli spagnoli sono *hermanos*". Appena arrivato, mi danno il comando di una compagnia e l'ordine di sopprimere un caposaldo fastidioso. Il caposaldo sorge su un dosso. Io precedo la compagnia e mi corico per avanzare con il minor rischio. Sento risate chiotte alle mie spalle. Mi volgo in sospetto: noto che nessun si attenda a chinarsi di un mignolo. Il carattere spagnolo è troppo fiero: *el coraje español no lo permite!* Dal caposaldo ci raggiungono raffiche micidiali. Perdo un buon terzo degli effettivi e non raggiungo l'obiettivo. La sera guato i miei prodi e dico: "Ho molto ammirato il vostro modo di agire; ma adesso avrei voglia di piangere chi è morto – consentitemi di dirlo così da coglione". I soldati impettiscono: qualcuno mi guarda male. Nessuno è disposto – me lo dice il sergente – a farsi vedere tanto fifone da avvicinarsi al nemico strisciando per terra. "Molto bene" approvo io: "Se credete che la mia sia fifa, vi sbagliate di grosso: anzi, vi pentirete amaramente".

Mentre Totò racconta, i suoi occhi mi abbandonano, come dietro a svagate visioni. "E com'è finita?" "Che da quel giorno sono stato in piedi anch'io. E sai come mi hanno chiamato, allora? *El loco*".

Vien fuori bene Totò da questi ricordi ammatiti a loro volta. Parliamo di paracadutismo solo

perché Brizzolarà vuole disegni parigini con didascalie che ne siano degne. Ci teniamo a vicenda, senza dircelo. Totò va scoprendo Parigi e me la rivela con schizzi velocissimi. Case viste di sbieco, comignoli astrusi, gente che se ne torna a casa con la *baguette* del pane (ha, che buono!) sottobraccio, un prete e una ragazza alla stazione del *metrò*, la siringa della *Torre Eiffel* che evoca *Apollinaire*: "*Bergère ô tour Eiffel le troupeau des ponts bêle ce matin*".

Brizzolarà ci manda soldini minimi. Festeggiamo in *gargote* per arabi distinti. Un povero sarto ebreo mi loda per la fattura del vestito che indosso. Totò viene proclamato da un negretta, che se ne intende, *la queue la plus longue de l'Empire français*. Madame Sonneck mi appare allora in tutta la sua sagacia di misuratrice *cum oculis* (o secondo morfologia). Le mani di Totò sono rubate alla "*Danse des squelettes*", oppure a qualche pittore spagnolo di gusto macabro (va bene *Zurbazan?*). La destra arronciglia e stringe il pennello come una pinza. Totò strizza le palpebre perché non abbia a distrarlo il mondo vicino. Il soggetto nasce come se la pennellata l'avvolgesse, al modo d'un filo che si dipana per l'occasione.

Finito il '49, Parigi è lontana com'è lontano Totò, inquieto pellegrino del mondo. Ricevo saluti da Londra, da Catania, mi pare, e ancora da Londra. Il suo profilo da uccello non rapace punta al volto della sua donna, che a me sembra bellissima. Chissà che non l'abbia fuggita ogni volta per troppo amore; chissà che non lo infastidissero gli amici. Pare adesso che Totò sia alla fonda nel suo mare, e che famiglia e amici, finalmente, abbiano la meglio sulla sua voglia di andarsene lontano, sulle ali d'un vento sconosciuto. Caro vecchio Totò, vedi se puoi sostare. Se uno vola via, alla lunga resta solo. Prova una volta a prendere sul serio te stesso e la paura, i tuoi amici e l'amore. Adios.





Riflessioni sul 150° Anniversario dell'Unità d'Italia

LORIS COK



Non nascondo il mio stupore quando, tramite una telefonata, Guido Falgares mi chiedeva gentilmente se potevo inviargli uno scritto, una riflessione sull'Anniversario dell'Unità d'Italia da inserire nel giornale dell'Associazione dei Gourmet.

Riflettendo su quanto sopra, per inciso, non essendo il sottoscritto nemmeno appartenente a tale associazione, conclusi che il Presidente mi aveva interpellato forse per sentire sull'argomento una voce, un pensiero da parte di una persona che, al di fuori dell'aspetto culturale, certo non può vantare quei quarti di appartenenza nazionale che sono normali per i nati oltre la riva destra dell'Isonzo.

Stimolato da questo aspetto, tenterò di dire qualcosa su questa ricorrenza che la nazione tutta si accinge a commemorare più che, a mio avviso, festeggiare durante questo anno. In questo periodo gli organi di stampa, televisivi ecc. iniziano a divulgare documenti, scritti, ricordanze che più o meno enfatizzano l'Anniversario. Il tutto lo trovo più che doveroso e legittimo in un momento in cui, data la situazione, si corre seriamente il rischio di dubitare anche sull'appartenenza a questa nazione.

Seguendo, per quanto possibile, le manifestazioni sopra accennate, non nascondo che mi pervade un sentimento più di amarezza che di gioia. Uno stato d'animo di mestizia sorge in me, ripensando a come si sono innescate, concretizzate, e normalizzate poi, le varie fasi risorgimentali. All'inizio, colmi di tensioni patriottiche supportati da altissime idee nazionali, unitarie ed illuministiche, dopo che popolo e borghesia progressista hanno, con grandi sacrifici, saputo concretizzare i loro proponenti. Nella compagine unitaria dello Stato

Italiano che andava formandosi, è seguito poi un clima, non dico di Restaurazione, ma situazioni che tradivano i principi e le aspettative alle quali gli attori di tante lotte e battaglie si erano ispirati.

Ci sono periodi memorabili che testimoniano quanto sopra affermato.

Il primo immediatamente dopo il '61, quando la patria piemontese si presentava alle popolazioni del Sud con divisioni di bersaglieri con compiti tristemente noti. La prima riflessione che uno si pone è quella di immaginare i sentimenti che potevano scaturire in quelle genti, passate dai festeggiamenti ad una situazione di pesante oppressione. A conforto di quanto sopra, vale la pena ricordare che le motivazioni che dettero origine a questi moti protestatari da parte delle suddette popolazioni, erano dovute essenzialmente ad una richiesta di progresso ed ammodernamento sociale rispetto a quelle condizioni che i governi appena abbattuti le avevano da sempre mantenute ed assuefatte.

Il secondo periodo risorgimentale si concludeva alla fine della 4^a guerra per l'indipendenza, ovvero alla fine della Prima Guerra Mondiale, dopo che i governi allora in carica mantenevano larghi strati della popolazione contadina al fronte, con la promessa della Riforma Agraria e della spartizione del latifondo (altro che con la finalità di liberare Trento e Trieste), si concludeva così questo periodo meno fulgido per i più, con l'instaurazione di venti anni di oscurantismo morale e in parte materiale.

Il terzo periodo invece (Seconda Guerra Mondiale), dopo la fine dell'apocalisse che riduceva l'Italia ad un cumulo di macerie, come tutti ricordano, e per non parlare della mia provincia e dei drammi che ancora

oggi stentano a rimarginarsi, c'è stato un grande periodo in cui sembrava di riscoprire i più nobili sentimenti di solidarietà umana e sociale. In questa situazione permeata comunque di grandi tensioni c'era almeno da parte di tutti il grande anelito alla ricostruzione ed al vivere civile senza bavagli. Pur non essendo mai stato un democristiano, per onestà intellettuale mi corre l'obbligo di ricordare, in questa fase storica uomini della statura politica e morale di un Alcide De Gasperi, figura di grande onestà che nel profondo della sua solitudine personale e politica seppe riscattare e ridare dignità all'Italia (ricordare il discorso alla conferenza di Pace di Parigi del 1947).

Passati poi gli anni 50 ed imboccati gli anni 60, ecco smorzarsi tutti gli entusiasmi, lasciando posto agli "intelletti", agli "scolari della politica", assistendo inesorabilmente al deterioramento della situazione socio-politica sino alla nostra quotidianità.

Mi si potrà dire che lo sviluppo di questi fenomeni sono insiti nel DNA umano. Io dico invece che questo triste altalenarsi di eventi è da ricondursi ad una scarsa cultura e ad una completa mancanza del "Senso dello Stato", che a parte poche luminose figure non è stato mai prerogativa della classe dirigente italiana.

Ho parlato di commemorazione più che di festeggiamenti in quanto il percorso dell'Unità d'Italia del Primo e del Secondo Risorgimento è caratte-

rizzato più da grandi e piccoli fatti rivoluzionari, con conseguenti repressioni e sangue, che da aspetti felici e gioiosi seguiti alla conclusione di questi.

Approfondimenti su questo tema potrebbero essere impostati su un'analisi storica partendo, ad esempio, dalla Rivoluzione Giacobina del 1799, tratteggiando le figure del Cuoco e del Filangieri al Sud così come al Nord, quelle del Cattaneo e del Verri e di altri innumerevoli protagonisti del risveglio risorgimentale d'Italia. L'Italia, ricordiamolo, frantumata culturalmente e territorialmente cominciava a far germogliare nonostante tutto quei semi di riscatto nazionale, premessa inequivocabile alle lotte sfociate poi nell'anelito unitario nazionale.

Su quanto sopra e sugli eventi cronologici risorgimentali è stato scritto e vivisezionato tutto o quasi, per cui aggiungere una qualche originalità storica e / o documentaristica è compito degli storici. Da parte mia invece, semplice cittadino, può essere espressa soltanto un'opinione sulle sequenze storiche accadute.

Tuttavia vorrei concludere che i sacrifici, i caduti e le lotte sociali che hanno portato all'Unità e alla Libertà di questo paese non possono essere svenduti così facilmente ai predicatori della disgregazione nazionale, anche se la situazione politica in cui versa il nostro paese non è sicuramente oggi tra le più confortanti per sostenere come allora la fede nell'unità d'Italia.





Centocinquantesimo dell'Unità d'Italia

Fotografia della viti-enologia risorgimentale e post-unitaria

TOMMASO BUCCI

A forza di parlare di tradizioni inconsciamente pensiamo che i nostri vini, soprattutto quelli più blasonati, siano sempre stati buoni ed apprezzati, così come lo sono oggi. Molto istruttiva è la lettura di due pubblicazioni: "Un secolo di munu" dell'Accademia Italiana Della Cucina e "L'Italia a tavola attraverso i munù" di Domenico Musci editrice Il Punto. L'una e l'altra dedicate ai menu (o menù) che abbracciano il periodo interessato e quello successivo. Sorprende, che normalmente, fino a fine secolo, fossero scritti in francese. In prima istanza si potrebbe pensare che il nascento Regno d'Italia, nato col forte impulso del Regno di Sardegna, dominio di Savoia, in quanto francese d'origine, per forza di cose, fosse permeato di usi costumi e della lingua d'oltralpe. Sappiamo però che il francese era lingua ufficiale solo nella parte francese, Nizza e Savoia, poi scambiate con la Francia (Napoleone III) dopo la sanguinosa seconda guerra d'indipendenza del 1859, prodroma della nascita della nostra patria. Mentre nella parte italiana: Sardegna, Liguria e Piemonte: lingua ufficiale, anche se non molto popolare, era l'italiano. Sorprende inoltre che insieme ai piatti fossero francesi soprattutto i vini, ma in questo caso, non si tratta di vini

italiani tradotti nella lingua d'oltralpe, perché sono francesi d'origine, quasi sempre: Champagne, Bordeaux, Borgogna. Se ciò avveniva senza soluzione di continuità, i vini italiani dovevano godere di scarsa reputazione anche da parte dei maggiori dei luoghi di produzione. All'epoca il gap fra i vini italiani e quelli francesi era infatti ben superiore a quanto riteniamo oggi. Zeffiro Ciuffoletti nella sua "Storia del vino in Toscana" riporta che secondo il direttore della statistica di allora: Piero Maestri nel 1864 si produssero in Italia circa 28 milioni di ettolitri. Vittorio degli Albizi proprietario dei vigneti di Pomino e Nipozzano, sosteneva invece: che la produzione fosse di soli 24 milioni. Nello stesso periodo la Francia produceva 68 milioni di ettolitri e ne esportava più di 3, e fra questi, già oltre 6 milioni di bottiglie di Champagne, mentre le esportazioni italiane, pari a circa 300mila ettolitri pareggiavano di poco le importazioni, le prime fatte ovviamente di quei vini di qualità che ritroviamo nei suddetti menu. L'Italia che pure aveva avuto in passato un grandissimo successo coi passiti (moscati, malvasie, vini greci) allora chiamati: vini liquori, non riuscì a fare altrettanto coi vini da pasto. Rileggendo le note degli studiosi del periodo emerge di





continuo il vero nervo scoperto della nostra enologia: il paradosso che nonostante le eccellenti condizioni naturali; i nostri vini al contrario dei francesi non reggevano al trasporto. Giovanni Pieri, presidente dell'Accademia senese dei Fisiocritici, vantando la bontà del suo vino, prodotto in una specie di campo di ricerca a Presciano alle porte della città, sosteneva orgogliosamente che fosse immune dal su generalizzato difetto: **“Cotal vino ove favorito dalla annata bene indovinata nel taglio delle uve, lo conservo per gli anni in botti, in bottiglie: in queste gli ho fatto valicare i mari, gli ho fatto passare, e ripassare la linea equinoziale in buona salute”**. Le spiegazioni erano molteplici e conosciute insieme ai suggerimenti per migliorare.

Il vigneto specializzato era del tutto o quasi inesistente, essendo abituale la coltura promiscua. Inoltre si dedicavano più attenzioni ai cereali coltivati tra i filari che alle viti. I primi infatti erano visti come essenziali dai viticoltori dell'epoca, perlopiù mezzadri, che giudicavano un lusso la produzione di uve specialmente se di qualità. A questa insensibilità si sommava la scarsa volontà ad investire nella vigna da parte dei proprietari che trovavano più conveniente godersi senza spese il

cinquantapercento che gli consegnava la mezzadria con le colture di base. Come dimenticare poi che nello stesso filare si piantavano vitigni differenti con differenti epoche di maturazione, mentre la data di raccolta era unica. Per inciso dal sito dei Padelletti, storica casata montalcinese, riportiamo: **“Il vino prodotto dalle sue colline era, come d'uso nel Chianti, una miscela di vari vitigni che fiorivano in epoche diverse, per ridurre i rischi delle gelate tardive e delle grandinate precoci.”** Per avere una buona produzione di cereali, i vigneti erano quasi sempre posti nei piani fertili anziché in collina. Le viti, salvo rare eccezioni, come la coltura ad alberello del sud Italia, erano maritate a piante da frutto e non, tenute perciò, eccessivamente alte da terra.

Le tecniche di cantina erano eufemisticamente molto approssimative, perché mancavano sia la scienza che i mezzi per applicarla. Inoltre in Italia abbiamo introdotto molto tardi l'uso della bottiglia ed in alcuni casi, come in Toscana, abbiamo insistito col fiasco impagliato inducendoci ulteriori difficoltà. Vedasi testimonianza di Franco Biondi Santi, che nella sua recente biografia (Questa è la mia terra; M. Boldrini, B. Bruchi, A. Cappelli; Protagon editori) ci racconta la versione tranquilla del Moscadello (moscatello nel testo): **“allora il moscatello veniva vendemmiato a maturazione fisiologica, vinificato in bianco e poi attraverso infinite filtrazioni sempre più strette, limpidissimo, dopo un anno veniva imbottigliato. Ma dopo un mese riprendeva a fermentare e le bottiglie, pulciatelle, scoppiavano.”** La situazione era ovunque scoraggiante, seppur con qualche spinta propulsiva. Il Piemonte sia per la vicinanza con la Francia, sia per i fermenti risorgimentali era la regione più attiva. Lì vi fu il tentativo partendo dalla grande quantità di moscato di trasformarlo in uno Champagne



italiano, dando origine ad una vera industria enologica. I produttori piemontesi furono spinti a nuovi sbocchi commerciali perché dopo che il governo austriaco aveva abbassato nel 1833 i dazi sul vino piemontese per il lombardo veneto e gli stati emiliani, li aumentò nuovamente nel 1846, in risposta alle istanze dei viticoltori veneti ed ungheresi. Patrizia Cirio (Le cantine storiche canellesi) ci racconta che in quegli anni si parlava di: “Champagne moscato” o di “Moscato champagne”. Ora la cosa ci appare inverosimile, perché siamo legati allo stereotipo dello Champagne secco (brut), ma dobbiamo ricordare che in quel periodo questo vino era dolce. Le prime versioni brut per il mercato inglese di metà ottocento elaborate dalla casa vinicola Perrier-Jouet non ebbero successo. Bisognerà attendere fino al 1874 perché le cose cominciarono a cambiare. Il Veneto aveva una buona produzione di vini fatti con uve semiappassite secondo la secolare filosofia dei vini “greci”, come: il Recioto della Valpolicella, il Torcolato del vicentino, il Picolit del trevigiano, del tutto simili allo fursat valtellinese. Le Venezie, dopo l’annessione al Regno d’Italia nel 1866 a seguito della terza guerra d’indipendenza persero, con molti rimpianti, il ricco mercato austriaco. Vittorio Degli Albizi, toscano di residenza, ma francese per nascita e frequentazioni, rivoluzionò di fatto la viticoltura della regione introducendo con successo nuovi vitigni nei vigneti di Pomino e Nipozzano. Soprattutto introdusse criteri di razionalità con l’impianto di vigneti specializzati in sostituzione dei tradizionali promiscui. Insieme a lui altri uomini più vocati all’impresa e più permeati da basi scientifiche fecero fare grandi passi in avanti ai vini Toscani, due per tutti: Bettino Ricasoli nel Chianti e Clemente Santi a Montalcino. Dulcis in Fundo la Sicilia, dove prende avvio l’epopea garibaldina

che sarà la pietra fondativa del Regno d’Italia. È interessante notare che lo sbarco dei mille fu favorito dalla marina inglese, colà presente, per i forti interessi legati proprio al commercio del vino Marsala. È noto infatti, che questa diede una non trascurabile copertura allo sbarco delle nostre camicie rosse. Il caso ha voluto, i latini avrebbero detto il fato; che il Marsala, l’erede più importante della grande tradizione dei vini passiti o vini greci, quelli che nell’ottocento erano comunemente definiti: vini liquori, che come abbiamo detto, hanno rappresentato la gloria secolare enologica della nostra Italia; diventasse anche involontario attore dell’unità nazionale, quando solo poco prima si asseriva: **“La parola Italia è una espressione geografica, una qualificazione che riguarda la lingua, ma che non ha il valore politico che gli sforzi degli ideologi rivoluzionari tendono ad imprimerle.”** (Metternich 1847).

Già negli anni dell’unità la viticoltura europea faceva i conti con la pernospera e l’oidio, ma il peggio era in arrivo: il morbo della fillossera. Questa comparve in Francia nel 1867 e dodici anni dopo nel 1879 in Italia prima a Valmadrera Como poi ad Imperia e Caltanissetta nel 1880; Piero Zoi riporta che Montalcino insieme ad altri tre comuni senesi fu dichiarata ufficialmente infetta per gli anni 1903-1904. Gli estesi vigneti specializzati resero la viticoltura francese più esposta di quella italiana alla fillossera, tant’è che a fine ottocento i vini italiani erosero cospicue fette di mercato a quelli transalpini. Non a caso proprio in quegli anni i menu o menù dai quali siamo partiti cominciarono ad arricchirsi di vini nostrani. Purtroppo i francesi seppero debbellare il morbo e riorganizzarsi molto prima di noi, riconquistando rapidamente le posizioni perdute.

La cultura...del blend

CARLO RIGGIO



Il concetto moderno di cultura può essere inteso come quel bagaglio di conoscenze ritenute fondamentali e che sono trasmesse di generazione in generazione per migliorare la propria esistenza. Essa, in termini umanistici ha permesso di “coltivare” l’animo umano, ed in termini antropologici ha permesso di creare con il variegato insieme di costumi, atteggiamenti, piaceri ed altro, le abitudini delle diverse popolazioni o società del mondo. È grazie a questa ricerca che l’uomo ha trovato nel cibo anche un piacere e non solo una fonte di sostentamento. Così come nel bere e nel...fumare. Tutto questo è stato possibile grazie alla caparbia dei nostri antenati che hanno cominciato a miscelare le materie prime provando accostamenti mescolanze misture fino ad inventare un concetto riassumibile nella parola inglese “blend” che racchiude in sé tutto questo. Quando degustiamo un cibo, un vino, un sigaro, proviamo un prodotto che è il risultato di uno studio una ricerca, molte volte durato diversi anni, alle volte secoli. Tale ricerca comincia dalla coltivazione della materia prima, fino ad arrivare alla sapiente mescolanza dei vari tipi di essa e non solo, per creare il blend voluto. Tutto ciò è uguale se parliamo di cibo, tè, vino, caffè, liquori in genere, tabacchi da pipa e sigari. È stato illuminante un viaggio fatto a Santo Domingo alla manifattura di Endrik Kelner produttore dei famosi sigari Davidoff è grandissimo esperto. Oltre a visitare le varie piantagioni di tabacco e conoscere i loro tipi e sottotipi, ho avuto l’opportunità di provare dei sigari sia con il classico blend “Dominicano”, dal gusto soave, che in purezza, cioè dei



sigari fatti apposta con una sola specie di tabacco al fine di provare le qualità organolettiche di ogn’una di esse, infumabili! La prova di degustazione (e di disgustazione) mi ha fatto capire l’importanza del blend, la difficoltà della sua realizzazione e l’assoluta determinazione da parte di tutti quelli che lavorano il tabacco per l’ottenimento del prodotto finale. Ed è stato proprio lì che, tra sigari realizzati con vari tipi di foglie di tabacco miscelati tra loro (al fine di provare i vari “blend”), ed i vari formati che danno anch’essi una variante al gusto, ho pensato alla nostra “pasta con le sarde”. Piatto sicilianissimo ed esempio di un perfetto blend. Prodotti molto diversi tra loro: salsa di pomodoro con estratto concentrato, zucchero, uva passa, pinoli, finocchio di montagna e...sarde. Una serie di ingredienti usati distintamente in modo diverso in cucina che, legandosi magistralmente riesce ad appagare con il suo insieme tutto il palato riuscendo, proprio grazie alla equilibrata varietà, a raggiungere ogni millimetro del nostro palato regalando le sensazioni che conosciamo.

continua...



La birra, anzi...le birre

MAURO RICCI (Presidente Ass. Culturale Cerere)



Cerere accetta volentieri il cortese invito del Giornale dei Gourmet a aprire con questo numero una rubrica sul tema delle birre. Interverranno oltre a noi, in modo diretto o indiretto, specialisti, conoscitori esperti di questa antichissima bevanda, oggi in grande crescita di qualità, varietà e apprezzamento anche in Italia.

Traggo dall'introduzione all'ormai introvabile libro di Lorenzo Dabove (Kuaska) "Le Birre": "La Birra non esiste, ma esistono le Birre! Ci sono, infatti, Birre con le stesse calorie di un succo d'arancia e le Birre caloriche come un pasto completo. Birre adatte ad ogni momento della giornata e a ogni clima e stagione. Birre semplici e beverine dai profumi e sapori delicati per una rapida pausa a pranzo e Birre complesse e raffinate che non sfigurano in conviti importanti e di alto livello.

Ci sono Birre leggere e speziate, dissetanti e rinfrescanti, da bere avidamente d'estate, e Birre forti, calmanti e da meditazione, da sorseggiare con moderazione prima di andare a letto. Troviamo Birre acidule e acetiche, Birre pepate e secche. Esistono Birre pulite e delicatamente amarognole e Birre dolci e ricche di tostature, Birre classiche basate su ricette antichissime e Birre nuove frutto di ricerche e sperimentazioni di birrai creativi e fantasiosi".

L'affermazione iniziale può apparire provocatoria, invece offre una chiave di lettura originale per conoscere ed apprezzare una bevanda affascinante ma poco conosciuta legata alle tradizioni locali ed al territorio, ricca, quindi di cultura.

Ancora da "le birre": "...mi piace pensare che giunti all'ultima pagina del libro, contagiati dal germe di questa cultura, contro cui per fortuna non esiste antidoto, anche i lettori più pantofolai sentano l'irrefrenabile desiderio di assaggiare più birre possibili di tutti gli stili e di tutti i paesi e volino subito a Bruxelles, Praga, Londra, Bamberg, San Diego e in tutti gli altri luoghi sacri per i cultori della birra di qualità". Cercheremo di sfatare luoghi comuni, di evidenziare le caratteristiche delle birre di qualità rispetto a quelle di massa.

Tratteremo, nella dimensione consentita da una rubrica aspetti storici, attuali, di cronaca, di curiosità e di cultura della birra, i suoi "stili", le sue leggende, dei simpatici allegri frati custodi della tradizione nei periodi più bui, del grande fervore attuale della ripresa fra tradizione e innovazione da parte delle patrie birrarie storiche e dei nuovi paesi di più recente cultura ma di ampia qualità e innovazione, primi di tutti gli Stati Uniti e ora anche L'Italia.

Vedremo ancora come si fa la birra, le sue materie prime e la varietà di abbinamenti ai cibi con simpatiche curiosità per la facilità di incontro anche con i più ostici, sperando come dice Kuaska che anche i Gourmets più pantofolai, siano presi dall'irrefrenabile desiderio di assaggiare più birre possibili e magari volino con noi per conoscere in giro per il mondo tutto quello che c'è di buono e di bello su questa bevanda e come in tutti i paesi sia un forte elemento di allegria aggregazione e socializzazione.

La mozzarella!

PIETRO PAPPALARDO (ONAF)

con il contributo di MAURO RICCI



L'Italia è ricca di innumerevoli tesori alimentari, molti di questi sono "testimoni della storia", ancora in vita e in ottimo stato di salute... Diciamo che l'aggettivo più consono al prodotto che stiamo per presentare, non è tanto "ottimo" quanto "buono", dove l'accezione del termine include, *in primis*, il significato principe del termine buono=gradevole, piacevole, ... insomma, ecco a voi la "sempre fresca", Mozzarella di Bufala! La mozzarella si produce in più parti d'Italia, ma quella di cui vogliamo trattare è quella di bufala la cui produzione elettiva si restringe a alcune regioni del centro e sud Italia e che primeggia per qualità organolettiche nutrizionali e di gradevolezza complessiva. Fra le varie produzioni, tutte di buon livello è quella campana che ha ottenuto la D.O.P.

Il disciplinare che tutela la denominazione di origine protetta (DOP) "Mozzarella di Bufala Campana", trattando il legame storico e fisiologico con il territorio, così riporta: "molti documenti confermano che fin dalla fine del 1200 la bufala si allevava nell'Italia meridionale in modo economicamente valido". Testimonianze storiche evidenziano la presenza dei bufali nell'Italia meridionale già nel sesto secolo, altre ritengono che l'allevamento sia stato introdotto da Annibale, ma ancora altre attribuiscono l'introduzione del bufalo in Campania chi ai Saraceni, prima in Sicilia e poi nella paludosa piana del fiume *Gargliano* (915 D.C.), chi ai Longobardi (tra il VI e il X secolo). Certamente le caratteristiche pedoclimatiche del contesto produttivo, così come contemplate dal Disciplinare della DOP campana, riguardano zone che nel passato erano paludi, pianeggianti o di bassa collina, dove l'allevamento bufalino viene effettuato con il sistema brado e semibrado o con stabulazione semilibera. Ad oggi l'alleva-

mento bufalino sta attraversando un momento di crescita dovuto a diversi fattori, alcuni dei quali sono riconducibili alla non regolamentazione della produzione di latte mediante l'istituzione delle "quote" e dalla resa produttiva in formaggio che è quasi il doppio rispetto alla resa da latte bovino; la razza più diffusa è la razza mediterranea italiana.

La mozzarella come tipologia è una "pasta filata". Per trovare prove storiche dell'esistenza delle paste filate ci affidiamo a ciò che riporta uno storico della Chiesa Metropolitana di Capua, Monsignore Alicandri: in un suo lavoro cita un documento in cui si legge che presso il Monastero di S. Lorenzo in Capua - siamo nel XII secolo - i frati offrivano, come ristoro ai pellegrini, un pezzo di pane e una mozza o provatura. Lo scritto recita testualmente: "...una mozza o provatura con un pezzetto di pane era la prestazione che i monaci del monastero di S. Lorenzo in Capua davano *in agnitionem domini* al Capitolo Metropolitanano il quale ogni anno, per antica tradizione, nella quarta fiera delle legazioni, recavasi processionalmente in quella Chiesa...". Il termine "mozzarella", così, è strettamente legato alla locuzione "mozza" che non è altro che la provatura, e forse anche la provola, come si può intuire nel testo citato di Monsignore Alicandri.

Curiosando tra i contratti per l'appalto del prodotto della "Reale Industria della Pagliara delle bufale", era disposto che la mozzarella doveva restare nella salsa 24 ore mentre la provola 48. Sembra sempre più evidente che la mozzarella era un sottoprodotto della preparazione della provola, sottoprodotto non per qualità, ma per la sua evidente difficoltà nel mantenere la freschezza durante il trasporto, condizione indispensabile per la mozzarella. Al contrario la provola veniva affumicata in



modo da poterla conservare più a lungo. La mozzarella dunque doveva essere un prodotto usato nell'ambito familiare dei produttori o a un mercato ristretto di palati raffinati. Nel 1570 apparve il testo che renderà immortale Bartolomeo Scappi, cuoco segreto alla Corte di Papa Pio V, operatore di una cucina che oggi non esiteremmo a definire "internazionale", in un ambiente dove pervenivano specialità da ogni parte d'Italia e d'Europa. Il trattato diviso in sei libri si dimostrò essere l'opera più matura sulle esperienze culinarie della civiltà rinascimentale italiana, ed in questa si ritrova: "...capo di latte, butirro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche et neve di latte...". La mozzarella di bufala è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero e fresco. Sono da garantire livelli minimi di grasso nel latte del 7.2% nonché di proteine del 4.2%. Dopo un massimo di 60 ore dalla mungitura il latte viene acidificato per addizione di siero innesto naturale e riscaldato a 39°C. La coagulazione è ottenuta con caglio naturale di vitello. La rottura della cagliata viene proseguita fino ad ottenere granuli della grandezza di una noce. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di microrganismi presenti nei fermenti aggiunti, ma oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione la cagliata viene ridotta a strisce poste in appositi recipienti dove, con l'aggiunta di acqua a 95°C, viene filata e poi mozzata, onde assicurare ai singoli pezzi ottenuti la forma e le dimensioni previste - Questi vengono prima posti in acqua fredda per pochi minuti e poi in salamoia per la fase di salatura cui segue il confezionamento. Per quanto riguarda, le caratteristiche del liquido di «governo» nel quale è immesso il prodotto dal momento del confezionamento fino all'atto dell'immissione al consumo, viene mantenuto acidulo (con la possibilità d'impiegare acido lattico o acido citrico) ed eventualmente salato. La Mozzarella di Bufala presenta le seguenti caratteristiche: oltre alla forma tondeggiante, si possono trovare in commercio

altre forme tipiche delle zone di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline con una pezzatura che varia da 10 a 800 grammi a seconda della forma, per la forma a trecce è consentito il peso fino a 3 Kg.

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato con crosta sottilissima di circa un millimetro e superficie liscia, mai viscida né scagliata. Internamente la pasta ha una struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente, senza difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti. Al taglio è fattore di qualità l'evidente presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici. Il sapore è caratteristico e delicato, con un perfetto equilibrio tra il dolce, l'acidulo ed il sapido. In bocca si apprezza la struttura tipica delle paste filate fresche con una buona presenza di latticello alla masticazione. Si apprezzano note aromatiche percepibili al naso ma, soprattutto, come sensazioni retro nasali, si percepiscono note riconducibili alla famiglia dei lattici (yogurt, burro, cagliata acida), e note animali tipiche della specie allevata. Chimicamente il prodotto ha grasso sulla sostanza secca superiore al 52% ed umidità massima del 65%. *"Per un'ottimale degustazione della mozzarella, l'ideale è non manipolarla troppo; consumarla fresca, magari condita con un filo di olio extra vergine di oliva"*.

Le possibilità di utilizzo in cucina che questo formaggio offre sono molteplici: tagliata a pezzettini in insalate miste, servita su piccoli toast con pomodorini secchi, accompagnata con pomodoro fresco e una foglia di basilico (insalata caprese), fritta in bocconcini o nella ricetta napoletana più famosa, la mozzarella in carrozza: due fette di pan carré farcite con mozzarella, impanate e fritte, oppure sul suo trono per eccellenza, un altro simbolo della nostra Italia: la Pizza.



Evento | Redazionale VILLA Cà BIANCA
Quando | 11-12-2010
Consolato organizzatore | Bologna, Modena e Reggio Emilia

GIACOMO MARLAT

Descrizione

Questa volta per il tradizionale scambio degli auguri, abbiamo scelto di avvalerci della professionalità dello chef Michele Cocchi che, presso la Villa Cà Bianca - luogo tranquillo ed elegante nella prima campagna bolognese - , ci ha deliziato con piatti di sua creazione. Alla cena erano presenti circa 30 persone tra soci e famigliari, nostri graditi ospiti anche il Presidente Nazionale Guido Falgares, il Coordinatore Italia Centrale Luciano Franchi e Signora Maria Grazia e l'amico di Imola Umberto Ciompi.

Abbiamo iniziato con deliziosi bocconcini (gli ora tanto di moda "finger food"), proseguendo poi con un budino di squacquerone con fico caramellato come antipasto. Siamo passati ai primi: Ravioli di patate con crema di taleggio, speck e noci e Garganelli con ragout



*I signori Luciano Franchi e Guido Falgares,
"un brindisi di auguri"*

Gli antipasti

Abbiamo iniziato con deliziosi bocconcini "Finger Food", proseguendo poi con un budino di squacquerone con fico caramellato

I primi

*Ravioli di patate con crema di taleggio
Speck, noci e garganelli con ragout d'anatra*

I Secondi

*Lombatina di vitello
con pistacchi e pomodorino passito
Tortino di patate gratinato*

I Dolci

*Golosi bicchieri di dolci stagionali
Torta tenerella
Gelato di crema con frutti di bosco caldi
Panettone*

I Vini

*Vini delle cantine Zuffa e Condi Massi
Spumante, per il tradizionale brindisi di Natale*

Il Menù



Da sinistra: I signori Raffaella Cinelli, Ernesto Amaducci, Annia e Patrizio Lattanzio



Il signor Piero Lanzoni e lo Chef Michele Cocchi

d'anatra e come secondo una lombatina di vitello con pistacchi e pomodorino passito accompagnato da un tortino di patate gratinato.

Al termine di questa maratona culinaria abbiamo molto gradito i golosi bicchierini di dolci stagionali, la torta tenerella e il gelato di crema con frutti di bosco caldi.

I vini delle cantine Zuffa e Condi Massi hanno accompagnato tutti i piatti e naturalmente non poteva mancare il panettone e lo spumante per il tradizionale brindisi.

Molto graditi durante l'intervento del Presidente Nazionale il suo apprezzamento per gli incontri del nostro Consolato e i suoi Auguri.

Al termine della cena ai nostri soci e graditi ospiti, è stato consegnato come consuetudine, un presente a ricordo dell'anno in corso di chiusura.

Anche questa volta abbiamo "marcato il territorio" consegnando allo Chef un piatto con il logo dell'U.E.G. a ricordo della serata.

Dopo gli auguri di Buone Feste e un brindisi beneaugurante, il Vice-Console Piero Lanzoni ha dato l'arrivederci, anche a nome dell'assente per motivi famigliari Console Giacomo Marlat, all'ormai tradizionale cena di inizio anno che si svolgerà come al solito presso il Ristorante Officina del Gusto di Castenaso; durante questa cena verrà presentato il programma sociale del 2011.



Consolle di Romagna
FRANCA CANTERGIANI BETTINI

Via Toscana 188
47023 CESENA FC
Tel. 0547-300333-Fax-368014



PRANZO DEGLI AUGURI DI NATALE

Ristorante Guttaperga

Via S. Francesco d'Assisi 200

12 dicembre 2010 ore 12,30

In alto:
Guido Falgares e Franca con la Senatrice Laura Bianconi

In basso:
Franca Bettini con la Senatrice Laura Bianconi



Quest'anno i Gourmet della Romagna hanno deciso di organizzare il **Convivio degli auguri di Natale** entro le mura di Cesena,

È proprio nei pressi del centro di Cesena, per l'esattezza vicino alla chiesa romanica dell'Osservanza, al **Ristorante "Guttaperga"**, che alle **12,30 di domenica 12 dicembre 2010** ci siamo ritrovati per gustare insieme un bel menù a base di pesce.

I piatti più votati dai partecipanti sono stati: *polipo caldo morbidissimo e saporito su spinaci saltati al burro e purè di patate, la chitarra ai frutti di mare molto gustosa e ricca, mazzancolle al sale in abbondanza cotte al punto giusto dal lasciare al loro interno il gusto del mare, biscotteria secca che ricordava i bei tempi passati dalla nonna.*

Il vino preferito: Albana seccà 09 Tre Monti.

Il direttore di sala ed i giovani chefs **Luca Legni** e **Lara Parini** hanno eseguito il loro lavoro con **cordialità e competenza.**

Sui tavoli elegantemente apparecchiati facevano bella mostra compo-



Il Presidente Nazione UEG Guido Falgares si rivolge al Direttore della Rivista "La Madia" Elsa Mazzolini



Lo Chef Luca Legni

sizioni floreali ineggianti al Natale. Su un tavolo a parte i bellissimo pacchi infiocchettati coi regali attendevano i partecipanti.

I nostri ospiti, il **Presidente Nazionale UEG Guido Falgares**, il **Direttore della Rivista "La Madia" Elsa Mazzolini**, e la **Senatrice Laura Bianconi**, apprezzando l'ottimo pranzo hanno avuto per noi gentili parole che hanno messo in evidenza il calore, la simpatia e l'amicizia che traspirava nell'aria durante il nostro Convivio.

La Romagna ancora una volta ha trasmesso il clima sereno e ed affettuoso che unisce i vari componenti della nostra Associazione.

Elsa Mazzolini in questa occasione ha chiesto se i nostri soci ricevevano regolarmente la Rivista La Madia e se avevano qualche commento o consiglio da proporre. Tutti i partecipanti erano d'accordo nell'affermare che la Rivista era un atteso, gradito momento di lettura e di riflessione e che gli argomenti erano ben trattati. In un simpatico dialogo una nostra socia ha evidenziato la freschezza e chiarezza di esposizione in particolare negli articoli di Elsa.

Franca ha ringraziato IL Presidente Nazionale Guido Falgares che per essere presente al nostro Convivio aveva affrontato un lungo viaggio.

La Senatrice Bianconi, apprezzando la nostra compagnia, ci ha prospettato un gemellaggio con un'Associazione di Parlamentari Sommelier.

Gli ospiti hanno anche notato l'entusiasmo che accomuna i soci storici ai più giovani ... futuro della Romagna.

**AUGURIAMO
A TUTTI I GOURMETS
UN SERENO 2011**



Bigoli integrali con acciughe, alici marine e gelato di cipolle rosse

Il Commento | Ristorante La Peca
12 Dicembre 2010
Lonigo (Vicenza)

Il Consolato Del Veneto si è ritrovato per il tradizionale pranzo degli auguri presso il ristorante La Peca a Lonigo, in provincia di Vicenza (2 Stelle Michelin), il locale si trova arroccato su una collina, nella campagna veneta, un edificio che all'interno regala un ambiente curato ed originale, assolutamente rilassante: l'atmosfera ricorda i salotti delle case borghesi degli anni '70, molta funzionalità, niente ostentazione.

Dalle finestre del ristorante, sulle dolci e verdi colline de Berici, si ammira la "Rocca Pisano", progettata da Vincenzo Scamozzi, erede di Andrea Palladio. Il nome del locale in dialetto significa "impronta" infatti l'incontro lascia davvero un segno, un ricordo, un'impronta nella memoria.

Armonia, eleganza, equilibrio sono le caratteristiche della



Da sinistra: il signor Angelo Grando, i proprietari del ristorante "La peca", i signori Pierluigi e Nicola Portinari, la signora Sonia Moro, la signora Portinari



*Zotoli e calamaretti con
crema di fagioli Zalet,
gelatina del loro nero e
sedano di montagna*



*Risotto al limone
e Provolone
Valpadana,
ragout di prete
del maialino
e gelatina
al prezzemolo*

Il Menu

Dalla Cucina

Benvenuto dalla cucina

*Zotoli e calamaretti con gelatina del loro nero,
crema di fagioli Zalet e sedano di montagna*

*Zuppa di mais con lumache alle erbe perle
di Asiago Mezzano e funghi*

*Bigoli integrali con acciughe, alici marinate
e gelato di cipolle rosse*

*Risotto al limone e Provolone Valpadana,
ragout di prete del maialino e gelatina al prezzemolo*

*Braciola di cervo farcita di fegato grasso
panata alle erbe con sugo di marasche all'aceto d'uva Sirk*

Aspettando il dolce

*Come una cassata ai mandarini
con gelato al pistacchio di Bronte e capperi disidratati*

Dalla Cantina

Metodo Classico Brut 2004 Cà Rovere – Alonte (Vi)

Riesling Valle dell'Agno 2009 – Tenuta La Bertolà Trissino (Vi)

Sassaia 2006 Angiolino Maule – Gambellara (Vi)

*Cuvè Rouge Cinsault-Carignan-Syrah 2003 Hochar – Ghazir
Libano*

Galarey 2009 Fontanafredda – Serralunga D'Alba (Cn)



*Zuppa di mais con lumache alle erbe,
perle di Asiago mezzano e funghi*



Come una cassata ai mandarini con gelato al pistacchio di Bronte e capperi desidratati



cucina di Nicola Portinari, fondatore assieme al fratello Pierluigi nel 1987 del ristorante dove la tradizione e l'identità del territorio si fondono con l'estro ed il rigore di un'arte senza tempo. È una cucina d'autore e di sapori autentici, i suoi menù ed il suo stile raccolgono l'eredità della cultura enogastronomia locale e ne allargano i confini per lasciare il segno, seducendo il palato e puntando a creare nuove esperienze di gusto.

Al nostro arrivo fa capolino dal tavolo un ampio menù personalizzato per l'evento che ci fa intuire una decisiva scelta delle materie prime e una attenzione rivolta alla tradizione del territorio, un legame che rivela la storia e l'identità del locale continuamente richiamati con guizzi interessanti. Il benvenuto dalla cucina inizia con "zotoli e calamaretti con gelatina del loro nero, crema di fagioli zalet e sedano di montagna": la freschezza e la croccantezza arrivano dal sedano aromatico e i microcubetti gelificati di nero di seppia, molto sapidi, si uniscono nell'insieme.

A seguire "zuppa di mais con lumache alle erbe, perle di Asiago mezzano e funghi"; quindi i "bigoli integrali con acciughe, alici marinate e gelato di cipolle rosse": la pasta è cotta perfettamente, i cubetti di pane tostato danno un

tocco ruffiano, il gelato alla cipolla di Troppa è la chiave di volta di tutta l'opera: piacevole contrasto caldo/freddo che arricchisce il tutto. Successivamente il "risotto al limone e provolone Valpadana, rogout di prete del maialino e gelatina al prezzemolo"; piacevolissima la "braciola di cervo farcita di fegato grasso, panata alle erbe con sugo di marasche all'aceto d'uva Sirk. Per finire "come una cassata ai mandarini con gelato di pistacchio di Bronte e capperi disidratati", semplicemente perfetto, straordinario.

Il contrasto dolce/salato si è rivelato un gioco condotto con maestria con differenti equilibri, senza scendere nella disarmonia. I vini in abbinamento, principalmente locali, si sono rivelati all'altezza delle portate, stupore e grande gusto ha suscitato la cuveè Rouge 2003 Hoclar, Ghazin-Libano.

Il servizio è stato impeccabile e discreto, preciso ma contenuto; la cucina dai sapori molto precisi, costruita attorno ad una materia prima, una cucina di energia legata alla ricca tradizione. Oltre l'ospitalità e l'eleganza, il ristorante ha messo in evidenza la vocazione di coinvolgere i propri clienti in un percorso che va dalla gastronomia alla dimensione estetica.



*Potenza 2010 - XIV Gran Convegno
Il volo dell'Angelo...*



Lo spirito del vino!

GIROLAMO RUSSO

Mi son trovato improvvisamente a gestire le vigne di mio padre, qualche anno fa. E ho dovuto mettere da parte quegli interessi letterari e musicali che fino a quel momento avevano assorbito quasi tutto il mio tempo. Interessi maturati lungo un percorso di studi diviso tra le Lettere Moderne e il Diploma in Pianoforte, tra l'Università e il Conservatorio, a Catania.

Le vigne di mio padre, della mia famiglia: una tradizione risalente all'immediato dopoguerra, e che si fondava sulla coltivazione estensiva del Nerello Mascalese, per lo più finalizzata alla produzione di vino sfuso destinato al mercato locale.

Ho cercato subito di puntare sulla qualità, raccogliendo gli stimoli che provenivano dall'esterno: dalla presenza sull'Etna, nord in particolare, di produttori di grande esperienza, che – a partire da quest'ultimo decennio – sono riusciti a far conoscere le notevoli potenzialità qualitative dei vini dell'Etna, sia in ambito locale e nazionale, che in contesti internazionali. Accanto ad essi, sta nascendo una nuova generazione di produttori che - in un clima di vivido confronto e scambio di conoscenze, esperienze e saperi – sta

cercando di comprendere a fondo la notevole ricchezza di questo nostro territorio vitivinicolo, di dare concretezza alla sua vocazione all'eccellenza, data principalmente da quelle piccole grandi sfumature che ai vini dell'Etna vengono dalla micro-diversità territoriale.

Fare un vino che sia espressione di un territorio implica necessariamente una meticolosa attenzione al sistema-vigne di quel territorio. Nel mio piccolo, capire le vigne ha significato cercare di intervenire su di esse nel modo meno invasivo possibile. E questo non è difficile: basta guardare alle pratiche di coltivazione che ci vengono dalla tradizione dei nostri contadini, semmai intervenendo, riducendola, sulla quantità, a vantaggio della qualità.

È per me fondamentale selezionare l'uva da portare in cantina: perché – operando in vigne vecchie, alcune di un centinaio di anni, che danno complessità inimmaginabili per una vigna giovane – devo tener conto della disomogeneità delle vigne, dei diversi tempi di maturazione dell'uva, dei problemi legati alla tardiva maturazione del Nerello Mascalese. Compio così diversi passaggi in vendemmia, che mi consentono di sperimentare in vari momenti, a vari livelli, i risultati ottenibili dalle mie vigne. E di tradurli in vini che siano il più possibile espressione di quel determinato, specifico territorio.

Vini che si creano nel tempo, dunque; particolare dopo particolare; ma con alla base una precisa idea di vino. Secondo un'impostazione per così dire diacronica, per passi successivi. Ed è, questa impostazione di metodo, la stessa che il pianista utilizza nello studio e nell'interpretazione di uno spartito. In questo senso mi piace poter associare il vino all'arte, alla musica, al di là delle correnti banalizzazioni. Così come la musica, anche il vino può essere un'arte del tempo, un'arte mista, che accoglie profumi e sapori, tradizioni e suggestioni, e li raccoglie tutti nel suo scrigno: la bottiglia.

Così come l'arte, anche il vino, attraverso lo stimolo dei nostri sensi, può essere strumento di conoscenza: dell'essenza, dello spirito di un territorio.

Il Panaio

Il Panaio

GUIDO FALGARES

Giuseppe Scialabba da oltre 30 anni nel suo forno sforna varietà di pane sempre nuove e fantasiose. Recentemente ha acquistato, dall'Azienda Agricola Montepaldi nel comune di San Casciano Val di Pesa, un antico grano chiamato "Verna". Macinandolo, ha così iniziato a produrre il pane a km 0, dove lo 0 si configura come marchio di riconoscimento. In collaborazione con la già citata l'Azienda Agricola Montepaldi e il mulino "Molini del Ponte di Castelvetro" Giuseppe, mosso dalla sua passione, è sempre alla ricerca di antiche qualità di grani; la Tumminia e la semola Senatore Cappelli ne sono solo alcuni esempi. Grazie alla sua esperienza "Il Panaio" riesce a panificare senza l'aiuto di additivi chimici e a sfornare un pane ancora genuino a lievitazione naturale.

Giuseppe Scialabba alias Il Panaio, si trova a in Toscana a Mercatale Val di Pesa.

