



Il Giuramento del Gourmet
Nel nome di Bacco e Cerere

*Giuro
che difenderò l'arte, la cultura e le
tradizioni culinarie delle nostre terre*

*Giuro
che farò sempre onore al
buon cibo al buon vino*

A fianco

Valentino Trentin, Console nazionale dell'Union Européenne des Gourmets, inaugura l'incontro conviviale dei Consolati del Veneto e del Trentino Alto Adige al Ristorante Pizzeria Positano, il 27 settembre scorso. Lo affiancano il sommelier Alan Bertolini e Luigi Togn, patron di Geierhof e di altre prestigiose cantine del Trentino.



Qui sopra

Uno dei tre antipasti: capesante e canestrelli al forno.

Sotto

Angelo Grando, maestro sommelier, straordinario esperto di enogastronomia e già Presidente Nazionale dell'Union Européenne des Gourmets, scomparso qualche tempo fa: una figura di riferimento per il sodalizio, come ha ricordato Valentino Trentin.



Lo scorso 27 settembre, a Bassano, il ritrovo dei Consolati di Veneto e Trentino Alto Adige (Union Européenne des Gourmets)

CRONACA DI UN CONVIVIO

Organizzato dall'imprenditore Valentino Trentin, Console Nazionale, l'incontro ha avuto luogo al Ristorante Pizzeria Positano. La scommessa, coronata da successo anche grazie al grande sforzo organizzativo di Beppe e Antonella De Rosa, titolari dello storico locale, era quella di offrire ai convenuti un pranzo (con annesse degustazioni) di alto livello.



“I calici dai quali stiamo sorvegliando questo ottimo Prosecco sono composti da silice, soda e calce, vale a dire da una materia vetrosa, un elemento fondente e uno stabilizzante (o impastante): sostanze che, dopo essere state miscelate e fuse a oltre mille gradi unitamente a dell'ossido di piombo, danno vita al vetro. Tuttavia se la quota di ossido di piombo, composto che ha la funzione di conferire lucentezza, trasparenza, elasticità e sonorità al bicchiere, supera il 24% del suo peso, per la legge italiana si parla di *cristallo*”.

Alan Bertolini, stimato commercialista della Val di Sole, parla con pacatezza e competenza calamitando la nostra attenzione: sommelier e maestro assaggiatore di formaggi, è Console per il Trentino Alto Adige dell'Union Européenne des Gourmets. Approfittando delle pause fra una portata e l'altra, propone alcune

considerazioni sulla natura dei bicchieri: una conversazione per nulla banale, anzi davvero molto interessante, che apre una finestra su un universo spesso dato - con troppa superficialità - per scontato. Seduto al suo fianco, visibilmente soddisfatto, Valentino Trentin, nostro ospite e organizzatore del convivio. Una scommessa vinta, la sua, e alla grande: nella veste di Console nazionale dell'UEG, ha orchestrato questo pranzo al Ristorante Pizzeria Positano di Bassano dimostrando - da buon imprenditore - di saper valutare le persone e le aziende. Qualcuno, forse, avrebbe potuto storcere il naso. Una pizzeria? È il luogo adatto?

In realtà Giuseppe De Rosa (Beppe) ha già impresso una svolta importante al locale che suo padre Aniello (Alfredo), pizzaiolo di Tramonti coraggiosamente emigrato al nord con i fratelli, aveva aperto all'inizio degli anni

Settanta in Angarano, per poi trasferirsi nell'attuale sede di viale Asiago. E in effetti il Positano, pur offrendo tuttora una ricca selezione di pizze (dagli impasti più svariati), è già un rinomato e frequentato ristorante di pesce. Oggi, domenica 27 settembre, i suoi chef stanno però dando una prova superiore, dimostrando d'avere acquisito la necessaria maturità per consentire il posizionamento del ristorante nella fascia dell'alta cucina. D'altronde, nero su bianco, il menu parla chiaro: un'elegante successione di prelibatezze, accompagnate una a una da vini sontuosi. Lo studio con attenzione (Valentino mi ha gentilmente invitato anche per questo), avvalendomi nientemeno che della consulenza di Luigi Togn, gourmet e straordinaria figura di produttore di vino, a capo di una dinastia di vignaioli: quattro cantine ai confini del Trentino

con l'Alto Adige (*Geierhof, Maso Poli, Lechthaler, Vinicola Valdadige*), tre figlie ai vertici dell'azienda (Romina, Valentina e Martina) e un genero, Goffredo Pasolli, enologo e presidente degli enotecnici trentini. A tavola è facile familiarizzare e così, con molto onore da parte mia, possiamo presto darci del tu. Giovandomi dell'aiuto dell'illustre personaggio - e delle ulteriori spiegazioni del sommelier Diego Schiavoi - prendo contezza dei vini predisposti per l'occasione, prima di degustarli. Apprendo poi una cosa nuova: se la logica degli abbinamenti alle pietanze mi era già abbastanza chiara, non sapevo però che anche il colore del vino, acquisiti e soddisfatti tutti gli altri parametri, gioca un ruolo importante, dovendo sapientemente sposarsi con quello dei piatti.

"Oggi - prosegue Alan Bertolini - si tende sempre più a sostituire, sicuramente per una maggiore attenzione agli aspetti salutistici, l'ossido di piombo con quello di bario: una percentuale infinitesimale del primo potrebbe infatti dissolversi nel vino, soprattutto se bianco (e quindi più acido). La maggiore leggerezza del bario, peraltro, si traduce pure in una migliore brillantezza. E, senza perdere in durezza, il bicchiere risulta più trasparente, leggero e sottile; il che consente anche di ottenere un bordo molto fine, con il vantaggio di facilitare la transizione del vino alle labbra e poterne meglio percepire il gusto". Valentino, nel frattempo, sovrintendendo al cerimoniale, assicurandosi che le portate si susseguano con una giusta cadenza. La sala nella quale ci troviamo è stata preparata con buon gusto da Antonella, moglie di Beppe, che ha imbandito la tavola non omettendo nulla. Siamo in tutto una trentina fra i gourmet dei Consolati del Veneto e del Trentino Alto Adige e alcuni infiltrati, decisamente raccomandati. Dopo due gustose entrée e tre antipasti (un tripudio di capesante, canestrelli, vongole e cozze, ma anche di sfiziosi tranci di pizza) e un classico risotto ai frutti di mare, ecco materializzarsi su due enormi vassoi un branzino e una ricciola:

due giganti d'alto mare, pescati il giorno prima, cotti al forno e serviti con patate, capperi e olive. In attesa del dessert, un *Tiramisù* alla veneta (dopo molti piatti ispirati alle tradizioni gastronomiche del Mezzogiorno), interrogo ancora Luigi Togn, questa volta sul fenomeno del Prosecco. Poche parole, secche, lapidarie: "È esploso qualche anno fa. Il consumatore aveva bisogno di bollicine senza pretese".

Un ragionamento, ha precisato poi, dal quale sono però escluse valide Docg; per esempio Asolo, Conegliano e Valdobbiadene. E i vini del Trentino? "Da noi più di un terzo della produzione è di Pinot grigio, vitigno che cresce rigoglioso anche a dispetto di possibili avversità climatiche. Lo seguono Chardonnay, Müller Thurgau e altre varietà minori: una gamma, per così dire, derivata dalle scelte compiute dai nostri produttori dopo la calamità della fillossera del 1907".

Valentino, rivolgendosi in particolare agli ospiti, ricorda le tre principali linee d'azione dell'*Union Européenne des Gourmets*: ricerca, valutazione e promozione. Attività che subito richiamano alla mente la figura di Angelo Grando, formidabile esperto di cultura enogastronomica internazionale, maestro sommelier, indiscusso arbitro del buon vino e della buona tavola, nonché fra i fondatori del sodalizio.

Avviandoci verso la conclusione del convivio, possiamo ancora beneficiare del "verbo" di Alan Bertolini, che ci rammenta quanto il tema sia vasto. Per esempio in relazione alla forma dei calici... "Fino agli anni Settanta del secolo scorso lo Champagne si beveva in coppe, la cui forma sarebbe stata modellata sulle sobrie dimensioni del seno di Madame de Pompadour. Poi è arrivato il *flûte* (traduzione del francese *flauto*), più adatto a mantenere l'effervescenza del vino. Ma non è finita. A un timido tentativo di ripristinare l'uso della coppa è seguita l'introduzione del *ballon*, bicchiere alto e panciuto studiato in funzione del bouquet. Per conservare ancora più a lungo il perlage, infine, l'enologo trentino Luca Bini ha pensato di



incidere con il laser la base del calice in sette diverse posizioni: una centrale e sei equidistanti, distribuite a cerchio. Un espediente che contribuisce anche a rendere letteralmente più scintillanti e luccicanti le bollicine. Da ultimo, comunque, vale sempre il caro vecchio buon senso: potremmo dire che a vini importanti (quali Champagne, Franciacorta, Trento doc...) devono corrispondere calici di una certa grandezza. Nel caso di spumanti comuni, si può optare per bicchieri più piccoli". Al termine del pranzo, che potremmo tranquillamente assimilare a un importante incontro culturale (con il vantaggio di avere degustato vini e piatti eccellenti), Valentino Trentin ricorda ai soci il prossimo appuntamento, cioè il Consiglio Nazionale a Senigallia il 16, 17 e 18 ottobre. Ne parleremo più avanti.



Qui sopra
I vassoi con il secondo: ricciola e branzino d'alto mare, cotti al forno con capperi, olive e patate.

In alto
La tavolata dell'*Union Européenne des Gourmets* al Ristorante Pizzeria Positano, in occasione dell'incontro conviviale dei Consolati del Veneto e del Trentino Alto Adige.

TUTTO IL MENU, DALLE PIETANZE AI VINI

Entrée

Mini hamburger di tonno con pane speziato
Vellutata di verdura con guazzetto di vongole e crostini caldi

Antipasti

Trancetti di pane-pizza saporiti dello chef
Capesante e canestrelli al forno
Souté di cozze e vongole in rosso

Primo

Risotto Positano ai frutti di mare

Secondo

Pesce d'alto mare (branzino e ricciola) pescato all'amo, cotto al forno con capperi, olive e patate

Dolce

Tiramisù alla Veneta

Prosecco extra dry Docg
Asolo Dal Bello

Prosecco brut Docg
Asolo Dal Bello
Pinot grigio Rulander ramato
Geierhof

Pinot bianco Vigna San Michele
Hofstatter Barthenau

Bardolino Chiaretto Docg
Poggio delle Grazie

Torcolato
Maculan

Caffè e distillati