

Le specialità
del Gambero,
una pagina vetrina

0 euro

GAMBERO ROSSO

1986-2012

*Sua
Eccellenza
Italia*

ed alla ri-
ali. Si è al-
digestio-
na quan-
lato, nel
rebbero
ate en-
e il la-
uard
consu-
giusta
vivere,
l'argo-
che il m-
storica-
so è vel-
gente del-
o concilia-
volte luo-
in la nobile
che leggi ti-
endi da fame
anno compati-
ori in mondi che
o del sindacali-
are superflui e vo-
non lo so. L'unica co-
garantire è la nostra as-
e onestà nel valutare
ione di qualità al giusto prezz-
questo sacro patto brindo «Al
nero Rosso», ai valorosi compa-
del Manifesto e ai suoi fedeli let-
tori. Brindo con le sudanti bollicine
dello spumante metodo champenois
La Veraa che in questo momento
spero giunto in redazione. Si alzino i
calici, e lunga vita.

Carlo Petrini

gina. Infine, il goloso inflessibile Edoardo Raimondo (e la sua squadra) hanno fatto irruzione in sei ristoranti per il colto, libri di ricette di cucina.

Carlo Petrini

Nattura®

PER IL TUO BENESSERE QUOTIDIANO

ingredienti biologici

basso indice glicemico

meno grassi

0% lievito

0% uova

0% glutine

0% lattosio



Crediamo in un'alimentazione sana
Scopri di più su www.nattura.it



Eurofood s.p.a. - Via P. Tacito, 12 - 20094 Corsico (MI) Italy - Tel. +39.0244876 - info@eurofood.it - www.eurofood.it



Diventa fan di
 Nattura - Benessere in cucina

19862012

L

roviamo ad immaginare le vostre reazioni alla vista di questo strano giornale che vi è arrivato gratuitamente “a casa”. Qualcuno, quelli, per capirci, che nel 1986 erano già belli e svezzati e avevano scelto di fare del cibo e del vino il loro credo, una sorta di foodies ante litteram, avranno avuto l'impressione di tornare indietro di un quarto di secolo quando per la prima volta provarono l'emozione di avere fra le mani un giornale a loro immagine e somiglianza. Quelli che, invece, nell'86 non c'erano ancora, forse lo avranno sfogliato incuriositi, cogliendo sicuramente la differenza rispetto a tanti altri giornali del settore oggi disponibili e si saranno chiesti: un nuovo prodotto? Chi ha ragione? Tutti e due, in un certo senso. Il Gambero Rosso che state per sfogliare, un Gambero che nel formato e nella carta ricorda il Gambero che vide la luce il 16 dicembre del 1986 è un “riassunto delle puntate precedenti”, una piccola summa di quello che siamo stati in questi 25 anni e più, di quello che abbiamo visto, assaggiato, scoperto e testato a modo nostro, ma anche un ponte verso il futuro. E a fare da ponte sono quelle storie che trovate disseminate qua e là nelle pagine, le storie di tante eccellenze italiane, un saggio del meglio del made in Italy dal punto di vista enogastronomico, che nel corso del tempo il Gambero Rosso ha scoperto, raccontato e ora porta in giro per il mondo. Ed ecco il ponte con il futuro, il mondo. Da lì parte la nuova stagione del Gambero Rosso, una stagione fatta di migliaia di eventi, dall'Europa all'America fino all'Asia (si è appena conclusa la tappa di Bangkok e Singapore), che vedono grande protagonista il vino italiano attraverso i suoi migliori interpreti scoperti e premiati da ventisei anni a questa parte da Vini d'Italia. Il Road show organizzato dal Gambero Rosso, ad ogni tappa conquista nuovi proseliti a riprova della straordinaria qualità del prodotto vino italiano, un prodotto che va tutelato e incentivato. Ed è per questo che Il Gambero Rosso ha messo in campo anche un nuova iniziativa in collaborazione con alcune grandi enoteche italiane (nelle pagine troverete tutti i dettagli) e, soprattutto, arriverà in edicola ad aprile con una nuova veste. Un giornale rinnovato nella grafica e arricchito nei contenuti nel quale continueremo a raccontare la grandezza e la forza dell'enogastronomia made in Italy. A partire dal vino.

Laura Mantovano



IN QUESTI ANNI, TRA GLI ALTRI,
HANNO SCRITTO

alfredo antonaros
raffaella prandi
stefano bonilli
severino cesari
daniele cernilli
laura mantovano
lucio villari
paolo zaccaria
luciana squadrilli
riccardo lombardi
federico iavicoli
cristina barbagli
mara nocilla
fabrizia fedele
massimiliano rella
giulia zampognaro
antonio boco
marco bolasco
marco sabellico
andrea gabrielli
gianni mura
rabbino S. Babhout
stefano polacchi

gualtiero marchesi LE VIRTÙ DEL GAMBERO



Strano e delizioso animaletto marino, il gambero. Intanto, mi è simpatica la sua andatura: tornare su i propri passi è una buona regola. Rileggere, ricordare, ripensare, rinnovare, sembrano azioni da gambero.

Poi, c'è Pinocchio, che

ultimamente incrocio spesso, forse perché siamo ambedue inseguiti.

Vero è che l'artusiano elenco di cibi che la Volpe ordina all'oste del Gambero Rosso, oggi più che sognare fa girare la testa e io, tutto sommato, sono - non per malinconia - più dalla parte del burattino che chiede «uno spicchio di noce e un cantuccio di pane».

Un bel contrasto. La nostra storia e quella del gusto è tutta lì: trovare il giusto compromesso tra un'abbondanza di cuccagna che nessuno onestamente può più reggere e la morigeratezza dei tempi andati, di nuovo attuali.

Quando dico che la materia è forma, vale per un cantuccio e uno spicchio. Forse anche di più. In ogni caso, fin dall'inizio, la mia cucina accompagna un'opera di manutenzione delle ricette, in base ai concetti espressi

da Escoffier di semplificare e di modernizzare.

Bisogna ricordarsi le date: nel 1985 il ristorante in via Bonvesin de la Riva riceve le Tre Stelle; nel 1986, nasce il Gambero Rosso come inserto.

Stavamo cambiando il modo di pensare e di gustare il cibo.

Meno quantità, più qualità a cui si aggiungerà, in seguito, l'origine del prodotto

cioè il rispetto del microclima.

Io, poi, ho cercato di ristabilire un equilibrio tra la cucina e la sala contro

chi pensa di dire tutto attraverso il piatto.

Come evolverà il gusto? Penso che sarà sempre più in direzione della dolcezza. Per quanto mi riguarda, cercherò sempre la via di mezzo, perché non ho mai amato le cose spinte. Noi italiani apparteniamo alla civiltà dell'eleganza, non del lusso. Per dire e fare qualcosa occorre avere argomenti e materia prima, ma soprattutto bisogna metterci la giusta enfasi.

Ve lo dice un timido.

Una volta, rovistando tra i miei libri, Stefano Bonilli mi disse che ero proprio un intellettuale. Gli risposi di no. Al massimo un cuoco che pensa.

diego planeta LAUREATI IN TRE BICCHIERI



Nell'Italia vinicola degli anni Ottanta, fino alla metà, il vino tappo-sughero, in bottiglia da 750, rappresentava il 7-8 per cento di tutti i consumi italiani, il resto era damigiana, bottiglione, vino sfuso. Numeri ridicoli. L'Italia, e un po' anche il resto, era il mondo della scuola enologica che insegnava a fare il vino in cantina. Un enologo, allora, non sarebbe mai entrato in un vigneto. Il vino nasceva cantina. Non c'è dubbio che lo scandalo del metanolo del 1986, al di là dei poveri morti, delle ripercussioni sull'immagine dell'Italia nel mondo, rappresentò la svolta che fece capire ai consumatori che il vino era una cosa seria.

Da quel momento in poi le riviste di settore hanno giocato un ruolo importante. Il Gambero Rosso fu la rivista che cominciò a spiegare che cos'era il vino, come si trovava e perché valeva la pena di spendere qualche lira in più per comprare una buona bottiglia. Poi diventò un mito anche per i produttori perché quel Tre Bicchieri divenne il sogno di tutti, come una laurea. Importante in Italia come all'estero. Il Gambero Rosso è stato il vero protagonista del cambiamento.

Il coraggio dare un voto, scoprire le aziende, far parlare anche i produttori che producevano pochissime bottiglie, è stata la svolta decisiva.

A metà degli anni Novanta, abbiamo aperto l'azienda di famiglia, Planeta, e il Gambero Rosso ha scoperto i miei figli e i miei nipoti e li ha fatti diventare delle stars. Dopo pochi anni ha assegnato loro i Tre Bicchieri e da lì in poi hanno avuto ascesa, successo, riconoscimento.

Il Gambero Rosso ha rappresentato un modo d'essere, un modo di comportarsi che ha dato una grande carica a tutti i piccoli produttori italiani. Specie nei paesi dove il vino fa parte della tradizione alimentare, com'era l'Italia dell'epoca, dove ciascuno di noi nasceva convinto di sapere già tutto del vino. Ma così non è.

Il Gambero Rosso è stato la scuola dei consumi, della qualità, del bere bene. Del bere meno, ma meglio. Dello spendere quando è il caso di spendere e non comunque. Un enorme strumento di educazione.

*ALCUNI CAFFÈ
FANNO SVEGLIARE.
ALTRI SOGNARE.*



Aprire il cuore invece degli occhi. Illuminare i piccoli momenti di ogni giorno con il piacere unico di un caffè illy. Riviverlo ogni giorno a casa propria con Iperespresso illy che, grazie alle sue speciali capsule, dona al caffè una crema straordinariamente densa e un aroma inconfondibile. Ecco cosa vuol dire LIVE HAPPilly.

Trovi Iperespresso illy su shop.illy.com e nei migliori bar illy.

live happ **illy**

i neoforchettoni 1986

È l'anno del grande scandalo del vino all'etanolo. Il 17 marzo, a Milano, a causa del vino adulterato muoiono tre persone. Le aziende coinvolte e indagate nella sofisticazione enologica sono sul piano nazionale diverse decine. Le conseguenze economiche sono immediate: già ad aprile il valore delle esportazioni di vino italiano verso la Francia, la Germania, l'Olanda e gli Stati Uniti si è ridotto in media del 40 per cento, passando da 105 a 62 miliardi di lire. Solo nel primo quadrimestre, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, il valore delle esportazioni vinicole è sceso complessivamente del 22,7. A fine anno la flessione media si è poi attestata intorno al 50 per cento, raggiungendo il picco con la Germania: -59,2. E anche gli italiani modificano le proprie abitudini consumando meno vino. Il settore è in ginocchio. In crisi di fatturato e di credibilità. Quando a dicembre arriva in edicola il primo numero del Gambero Rosso, l'iniziativa appare un po' paradossale.



Dimmi come mangi, come ti comporti a tavola, e ti dirò chi sei. È contenuta in questo assunto tutta la forza e la potenza innovatrice del primo numero del *Gambero Rosso* nell'ormai lontano 16 dicembre 1986, otto pagine mensili in bianco e nero in edicola il secondo martedì di ogni mese, veicolato come inserto di un quotidiano molto rigoroso e particolare, che ha fatto storia nel giornalismo italiano, il manifesto. Nasce da un'idea originale di Stefano Bonilli, allora giornalista economico e sindacale che amava mangiare e farsi del bene a tavola, e dalla sensibilità di due giovani direttori fuori dal nucleo storico dei "padri fondatori" del quotidiano comunista, che ebbero il coraggio di credere e sostenere l'iniziativa in edicola, Rina Gagliar-



di, scomparsa nel 2010, e Mauro Paissan, attualmente membro dell'Autorità Garante della Privacy. Tiratura: 80 mila copie. E si può anche dire che il successo dei cuochi oggi, diventati vere e proprie stars della televisione, è figlio di questo esordio, che ha fatto da apripista nel generale settore dell'editoria e della tv. Chi erano I neoforchettoni citati nel titolo? Il riferimento era all'insulto che su per giù nell'anno 1953 aveva rivolto Giancarlo Pajetta, storico dirigente dell'allora Pci, al "partito della forchetta", com'era definita la Democrazia Cristiana, soprattutto nelle caricature satiriche dei vignettisti, identificata come simbolo ed emblema d'una classe politica che già allora cominciava a muovere i suoi primi passi sul filone della corruzione. Meglio, era il cosiddetto "partito della spesa pubblica", intendendosi quel flusso ininterrotto di denaro simile al liquido che scorre in una pipe-line e nei cui snodi i partiti o i singoli potevano trovare laute fonti di finanziamento. Il *Gambero Rosso* era soprattutto un giornale di "criti-

ca gastronomica militante” che proponeva test sui prodotti e comparazione tra gli stessi, raccontava pranzi e cene nelle trattorie, che erano ancora luoghi di aggregazione culturale e di storia del Paese, il luogo e il territorio. «Una rivista per i consumatori attenti, però, anche al piacere dell'alimentazione». Perché pure la gola, anchorché l'occhio, vuole la sua parte.

Infatti nasceva sotto l'egida, o in joint-venture come si direbbe oggi, con l'Arci Gola che poteva contare su una base di 22 mila associati, ciò che la rendeva la più grande associazione enogastronomica diffusa sul territorio nazionale. La testata era una citazione ispirata in egual misura al capolavoro letterario e fantastico di Carlo Collodi – nel punto in cui la sera la Volpe propone al Gatto e a Pinocchio di fermarsi nell'omonima locanda, «tanto per mangiare un boccone e riposarci qualche ora», lungo il cammino che li vedeva diretti l'indomani al Campo dei miracoli per seppellire le monete di Pinocchio, e al locale di Fulvio Pierangelini in quel di San Vincenzo, in Toscana.

Prima di allora non c'era quasi nulla nel settore della tradizione della terra e dei suoi prodotti, se non i grandi affreschi e i racconti letterari di mitiche penne quali Fenoglio, Pavese, Lajolo,

Nuto Revelli, Mario Soldati, lo stesso Gianni Brera, anche se un padre nobile non manca di certo, ed è Luigi Veronelli – enologo, cuoco, gastronomo, scrittore –, il vero antesignano di tutta la cultura enogastronomica di questo Paese, il primo a portare cibo&vino in tv, già nel 1974, alla sera alla sette e poi intrattenendo a tavola gli italiani nella fascia del mezzogiorno, la domenica, fin dopo il Tg l'una condotto allora da Paolo Cavallina.

Come ogni esordio che si rispetti, anche quello del *Gambero Rosso* fu pionieristico, quindi di per sé leggendario, ricco di epica come tutte le avventure degne di nota che durano nel tempo consegnando se stesse alla Storia.

L'inserto arrivò in edicola alla fine di un anno particolare, funestato dallo scandalo del vino al metanolo che in tutto aveva causato 23 morti nell'Italia settentrionale. Un vero e proprio colpo per la vitivinicoltura nazionale e anche la presa d'atto che quell'industria non poteva né reggere né andare avanti a forza di sofisticazioni e adulterazione del prodotto. Lo scandalo segnò un punto di non ritorno e servì a tracciare una linea di demarcazione netta, una svolta, facendo così prendere o restituendo la coscienza che la qualità era l'unica strada percorribile se l'industria del settore si voleva riscattare e riprendere affrancandosi dalla quella brutta storia e immagine di sé.

Il danno, specie per la parte relativa alle ricadute sulle esportazioni del prodotto all'estero, fu enorme. Ma non fu l'unico guaio in quell'anno. Di lì a pochi mesi gli effetti della nube tossica sprigionatasi il 26 aprile da uno dei reattori della centrale nucleare di Chernobyl vicino a Kiev, in



ALCE NERO

Monterenzio (BO) www.alcenero.it

IL BUONO DEL BIOLOGICO DAL 1978



e polpe di pomodoro, sughi, composte e succhi di frutta, frollini... A questo si aggiunge una gamma di prodotti fairtrade, come il caffè, lo zucchero di canna, il riso basmati, le tavolette di cioccolato, i frollini con fave di cacao, il tè. Rispetto per la terra, nessun utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, come pesticidi ed erbicidi, processi produttivi rispettosi delle materie prime, con basse temperature e tempi brevi di lavorazione, questi sono gli ingredienti dei prodotti biologici Alce Nero. Si scelgono e valorizzano varietà colturali antiche e pregiate e le coltivate nelle zone più vocate d'Italia e del mondo.

Alce Nero è il marchio di oltre mille agricoltori e apicoltori, impegnati, dagli anni 70, in Italia e nel mondo, nel produrre cibi buoni, sani, che nutrono, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra.

Alce Nero offre un assortimento molto ampio di prodotti alimentari biologici che comprende paste, farine, riso, olio extravergine di oliva, cereali e legumi, passate

Ucraina, a seguito di un incidente arrivarono, trasportati dal vento sotto forma di cesio 137, sui cieli dell'Europa e dunque sull'Italia precipitando. L'allarme per tutta la produzione agro-alimentare fu massimo. Venne vietata la vendita dell'insalata e sconsigliato l'uso di molte verdure.

In quella situazione mettersi a pensare di varare un giornale che parlasse di cibo, vino e prodotti della terra poteva sembrare una vera follia. Ma così non fu. Il nuovo prodotto editoriale venne accolto con entusiasmo dai lettori del quotidiano, che per altro riuscì grazie al *Gambero Rosso* ad allargare la propria area di diffusione delle copie in coincidenza con il giorno di uscita e, in seguito, nel corso degli appuntamenti con l'edicola. «Il men-

*Chi era il partito della forchetta?
Era la vecchia Democrazia Cristiana*

sile dei consumatori curiosi e golosi” divenne un fenomeno, non solo editoriale. Ma anche sociale e di costume, che ha affermato una tendenza all'uso consapevole dei prodotti. Si poté leggere ad esempio un articolo molto informato sulle proprietà terapeutiche del tartufo ma anche un reportage sulla qualità del cibo alla mensa degli operai della Fiat di Torino. Sempre sul primo numero c'erano poi le degustazioni dei panettoni e degli

spumanti in occasione del Natale e del Capodanno 1986, e un'apposita “commissione” di esperti simili assaggiatori e sommelier aveva attribuito i suoi punteggi e i propri commenti tributando il trionfo di Melegatti e La Versa Brut.

Qui comincia l'avventura e un pezzo di storia della gastronomia italiana raccontata su queste pagine.



Una Eccellenza Italiana

1987

Il 7 gennaio viene firmato il contratto dei circa 250 mila statali. L'aumento medio è di 114.400 lire. A metà gennaio, dai dati dell'indagine trimestrale dell'Istat sulla forza lavoro a ottobre, risulta un incremento degli occupati di 157 mila unità (per un totale di 21.049.000) e dei senza lavoro di 276 mila unità (in totale 2.771.000). In entrambi i casi è un massimo storico.

Il rapporto Svimez, presentato a Napoli il 9 luglio, segnala un incremento delle differenze tra Nord e Sud: il Pil nel Mezzogiorno aumenta dell'1,5 per cento e al Nord del 3 per cento. In estate l'Arci Gola lancia un'inedita competizione gastronomica: oltre trenta ispettori visiteranno e assaggeranno, in totale anonimato, i menù dei ristoranti delle Feste dell'Unità che aderiranno al concorso, dando valutazioni e giudizi a punti. Continua l'"ottobre caldo" degli scioperi. Dopo la paralisi delle ferrovie del 2 ottobre previsti altri scioperi di piloti, insegnanti, autoferrotranvieri (bus e traghetto) e ancora dei treni.



■ mangiare

Anche i carciofi hanno un cuore

L'Italia della provincia, e pure della capitale, è Italia di trattorie e osterie. Fatta di convivialità, dell'intrattenersi a tavola a discutere disegnando scenari. È da quei pranzi e cene, specie se all'aperto, che sono uscite le migliori idee e i confronti più creativi. Così il Gambero Rosso promuove incontri con gruppi disparati di persone, aggregate intorno al desco nei modi più diversi – o per affinità o per contrasto – e li racconta.

Tocca a Severino Cesari, giornalista, scrittore, intellettuale e penna raffinata che adesso anima con Paolo Repetti le edizioni Einaudi Stile Libero, essere il "notista" di questi inviti a tavola. Una delle primissime cene vede, gomito a go-

mito, Natalia Ginzburg, vincitrice nel '63 del Premio Strega con *Lessico familiare*, Vittorio Foa, padre nobile della sinistra italiana, poco meno che ottantenne, con la compagna Sesa Tatò, il già assessore alla cultura di Roma Renato Nicolini, il cinefilo Enrico Ghezzi e via via i nuovi arrivati intrufolatisi al tavolo dell'osteria teatro o dell'incontro per un bicchiere.

«Fu da Paris, a Roma, nel cuore di Trastevere, che arrivammo, per così dire, al cuore del carciofo» è l'incipit del resoconto quasi stenografico. «Poiché anche il carciofo ha un cuore, come tutti, e può darvi molto, se sapete darvi a lui. E noi a lui ci concedemmo in quell'antica osteria dagli alti soffitti a cassettoni, che affaccia su piazza San Calisto. Fu su questo

molto transromano convoglio Paris-Rome – diverso accento, non c'entra Parigi – che ci imbarcammo, come si sentì in dovere di precisare Enrico Ghezzi cortocircuitando Paris-Texas di Wim Wenders, prima ancora che la cena avesse inizio». Suggestioni, sapori&saperi fusi insieme. E clima, atmosfera di comunità. Questo si respirava allora (o ancora) su per giù venticinque anni fa nella capitale. Ma ascoltate il narratore che vi porta per mano nei sapidi meandri della filosofia del buongusto, base d'un "manifesto" programmatico: «Si trattava di interpretare al meglio la tradizione – una delle tradizioni – della cucina romana: con la sfida ardua di bere solo vini bianchi, e solo eccellenti. Si trattava nientemeno che di vivere bene, o benissimo, la normalità. Nulla di astrale, di prezioso per forza: una cena che io e te, ipocrita lettore, potremmo ripetere, o variare, senza dover vendere gli argenti di famiglia, che non possediamo. Con altri commensali o con gli stessi: scelti comunque per il piacere di vederli e ascoltarli parlare, l'unico vero criterio in casa del Gambero Rosso».

● ALLEGRINI Fumane Valpolicella (VR) www.allegriini.it



LA STORIA di Allegrini è la storia di una straordinaria avventura. Da generazioni la Famiglia Allegrini vive a Fumane, piccola ma importante località della Valpolicella Classica, tramandandosi l'attività di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve. Le vigne si trovano solo in zona di collina, su alcune delle parcelle più vocate al celebre Amarone. E l'azienda di Marilisa

e Franco Allegrini ha contribuito a far conoscere l'Amarone in tutto il mondo, forte di una produzione solida, affabile e di altissima qualità. Negli ultimi dieci anni la curiosità e lo spirito imprenditoriale hanno portato Allegrini al di fuori dei confini della Valpolicella, in Toscana. Anche qui gli Allegrini uniscono tradizione ed innovazione, così da esaltare, attraverso prodotti identitari, l'eccellenza del Made in Italy. La Famiglia Allegrini vuole inoltre condividere la propria storia accogliendo gli ospiti nella splendida dimora rinascimentale di Villa della Torre.

Dua Eccellenza Italia



L'UNICO MODO PER SCOPRIRE
I SEGRETI DEI GRANDI CHEF
È SEDERSI A TAVOLA CON LORO.
VI ACCORGERESTE CHE
C'È UNA COSA
CHE NON MANCA MAI,
ANZI DUE.

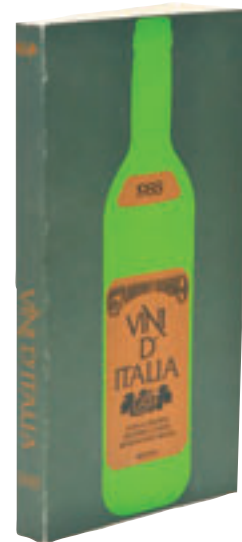


SULLE MIGLIORI TAVOLE DEL MONDO

1988

L'anno si apre con l'annuncio che il fabbisogno dello Stato ha toccato i 106 mila miliardi, con un aumento del 2,4 per cento. E si chiude con la notizia che il tasso di inflazione sale del 5,6 per cento su base annua. L'inflazione media sfonda di fatto di mezzo punto il tasso programmato: 4,5 per cento. Però a fine anno il Paese scopre, con sorpresa,

che oltre due milioni di italiani bevono da più di due anni acqua contenente pesticidi. La denuncia parte dai ministri della Sanità dell'epoca, Carlo Donat Cattin, e dell'Ambiente Giorgio Ruffolo, che mettono sotto accusa Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna e Marche. Nel mezzo, il primo giugno entra in vigore la direttiva "Seveso" per le aziende a rischio, che devono dimostrare di verificare gli impianti a intervalli di tempo prestabiliti. Il 26 il New York Times denuncia in un articolo a tutta pagina «il colpevole stato di abbandono e di progressivo deterioramento in cui l'Italia lascia il suo patrimonio artistico».



guida vini d'Italia

La Guida che risollevò il vino

«Ah, ma è un Tre Bicchieri!» Ma anche: «Glielo consiglio, è un Tre Bicchieri». Dopo venticinque anni di Guida dei *Vini d'Italia* le espressioni qui virgolettate sono diventate un *must* e un patrimonio comune nel linguaggio enologico, simbolo – ma anche sinonimo – di vera, indiscussa quanto indiscutibile qualità.

Nei primi due anni sono in tutto 24 i numeri editati dell'inserto *Gambero Rosso*, di cui quattro di complessive 100 pagine contenute nella pancia del giornale-madre. Il successo dell'iniziativa fa sì che venga anche fondata l'omonima casa edi-

trice, autonoma, con un proprio programma di sviluppo, «un suo bilancio e una sua vita societaria» del tutto indipendente dal giornale che l'ha generato e lo veicola.

La prima pubblicazione della nuova casa editrice è la Guida dei *Vini d'Italia* 1988, un "tomo" dell'ampiezza di 348 pagine, che nel giro di appena sei mesi esaurisce una prima tiratura di dodicimila copie. «Il successo di questa iniziativa – si legge in un resoconto – è stato così grande che l'edizione '89 ha quasi duplicato la tiratura, è stata acquistata dalla casa editrice svizzera Hallwag e uscirà a maggio in Germania, Svizzera

e Austria, ha introdotto prepotentemente nel mondo italiano del vino una voce nuova con la quale confrontarsi e della quale tenere conto». La Guida, in realtà, viene presentata a Firenze il 13 dicembre dell'anno prima.

L'Italia non ha ancora superato lo choc dello scandalo del vino adulterato al metanolo, e la prima edizione della Guida dei *Vini d'Italia* vuole rappresentare quasi una forma di riscatto, un atto di incoraggiamento ai produttori italiani a meglio operare e scrollarsi di dosso il passato e il brutto presente nel quale si sono improvvisamente svegliati scoprendo le frodi dei concorrenti: «Ancora oggi la massima parte del vino italiano viene commercializzata come sfuso, senza che la legge possa anche in minima parte disciplinare la produzione – si legge nell'introduzione alla prima edizione –. A parte frodi e sofisticazioni, non c'è nessuna direttiva legale che limiti le produzioni pesantemente eccessive (c'è un surplus del 25-30 per cento circa) e che garantisca il consumatore sui sistemi di vinificazione. (...) Ma a parte qualche centinaio di rare perle, la realtà del "vino da

ANTICA CORTE PALLAVICINA

Polesine Parmense (PR)



È il regno della famiglia Spigaroli. Un grande potere dalla terra fertile intorno a un antico palazzo nobiliare che fu dei marchesi Pallavicino, trasformato da Massimo e Luciano Spigaroli in un'oasi di ospitalità, con il ristorante stellato, il relais con poche, accoglienti camere e l'allevamento di maiali per la produzione di culatello, gli animali da cortile, ma anche vigneti,

gli orti e le spettacolari cantine per stagionare e affinare vini, formaggi e salumi. Un luogo speciale dove scoprire le tradizioni, i prodotti e l'atmosfera affascinante della Bassa Parmense e i ritmi del Po. Paladino dei salumi parmensi, Spigaroli ha vinto la sua doppia crociata: recuperare un salume antico e unire qualità e quantità. Prodotto simbolo firmato Spigaroli è il culatello di Zibello Dop, anche nella versione "Oro Spigaroli", una riserva stagionata almeno 24 mesi. Strepitosi anche i salumi, come lo strolghino di culatello, il salame gentile e la mariola.

MASSIMO E LUCIANO SPIGAROLI

Qua Ecce Italia

Bere bene, per esperti e curiosi

I VINI MODERNI nacquero in Italia durante il tardo Medioevo [tra il 1000 e il 1600 la Vernaccia di San Gimignano, l'Est Est Est di Montefiascone, il Nobile di Montepulciano, alcuni vini dei Colli Albani, dei Colli Berici, della zona di Rosazzo in Friuli]. Più recenti alcuni grandi rossi di oggi (barolo, barbaresco, chianti, Brunello di Montalcino).

Ma in definitiva la vera realtà del vino italiano non ha una nascita molto antica, nonostante che i romani, durante le guerre di conquista, si portassero sempre con sé le barbatelle di vite per impiantare i vigneti nelle regioni dominate. Attualmente i vini che possiedono una denominazione di origine controllata (doc) sono oltre 300; la loro massa supera di poco il 10 per cento dell'intera produzione nazionale valutabile in circa 80 milioni di ettolitri l'anno. Sono, queste, solo una piccola parte delle notizie contenute nella *Vini d'Italia 1988*, "Guida al bere bene per esperti e curiosi", edita da Arci Gola e dal *Gambero Rosso*, presentata a Firenze dai suoi curatori, Carlo Petrini e Daniele Cernilli.

Nella *Guida* sono analizzati 1.500 vini di 500 grandi produttori italiani, con un linguaggio che uno dei curatori ha definito «adatto ad essere seguito non solo da tecnici e sommelier». Con l'occasione sono stati anche premiati i produttori dei 32 vini che hanno ottenuto la massima votazione da parte della *Guida* '88, cioè i Tre Bicchieri, simbolo dell'eccellenza assoluta ("buono" un bicchiere, "ottimo" due bicchieri).

Nella *Guida* compaiono i maggiori protagonisti della cultura vinicola italiana e di ognuno sono raccontate le storie, i progressi e le difficoltà superate per ottenere gloriose bottiglie di vitigni storici. Ciascuna bottiglia è poi segnalata con altri simboli: i numeri da 1 a 6 che corrispondono a diverse fasce di prezzo e, talvolta, anche con un asterisco che sta ad indicare un rapporto qualità/prezzo particolarmente valido.

tavola" è veramente scoraggiante. È in quest'ambito che si sono perpetrati crimini quali quello del metanolo e delle peggiori sofisticazioni, di fronte alle quali il famigerato zuccheraggio diviene una marachella da scuola elementare».

La Guida ha una lunga gestazione e viene preparata con grande meticolosità sulla base di lunghe degustazioni fatte un po' alla rinfusa in giro per l'Italia, senza particolari obiettivi e scopi su una base di 1.500 vini di quell'annata, realizzati da 500 produttori. Anche il metodo "critico" scelto era assolutamente innovativo.

In quel "catalogo", in verità, era contenuto ed elencato il meglio della produzione vinicola italiana. In pratica, alla fine una lunga selezione aveva ridotto all'osso e selezionato in tutto appena 32 bottiglie, così suddivise: dieci piemontesi, otto toscane, tre friulane e le undici rimanenti sparpagliate un po' ovunque per la Penisola ebbero una segnalazione del tutto particolare con la stilizzazione grafica di Tre Bicchieri che affiancavano

BARLOTTI

Capaccio-Paestum (SA) www.barlotti.it



Nata nei primi del '900, l'azienda agricola Barlotti è una delle più antiche realtà produttive della Piana del Sele di Paestum, terra fertile e dal clima mite, habitat ideale per il pascolo delle bufale. Produce mozzarella, prodotta in diverse forme e dimensioni, come da disciplinare della mozzarella di bufala campana D.O.P. La ricotta di bufala fra le specialità. C'è poi la carne e i salumi

di bufalo che provengono dall'allevamento di Capaccio e dai soci del Consorzio Al.B.A. A Paestum è possibile visitare l'azienda, l'allevamento e il processo di produzione, con la possibilità di degustare i vari prodotti tutti rigorosamente con latte di bufala, tra cui yogurt dolci e gelati. Il caseificio Barlotti, presente su gran parte del territorio Nazionale e in qualche grande capitale estera, rimane un'azienda saldamente familiare. Tutti i prodotti Barlotti sono il risultato della passione e dell'esperienza dei suoi gestori che si tramanda da generazioni.



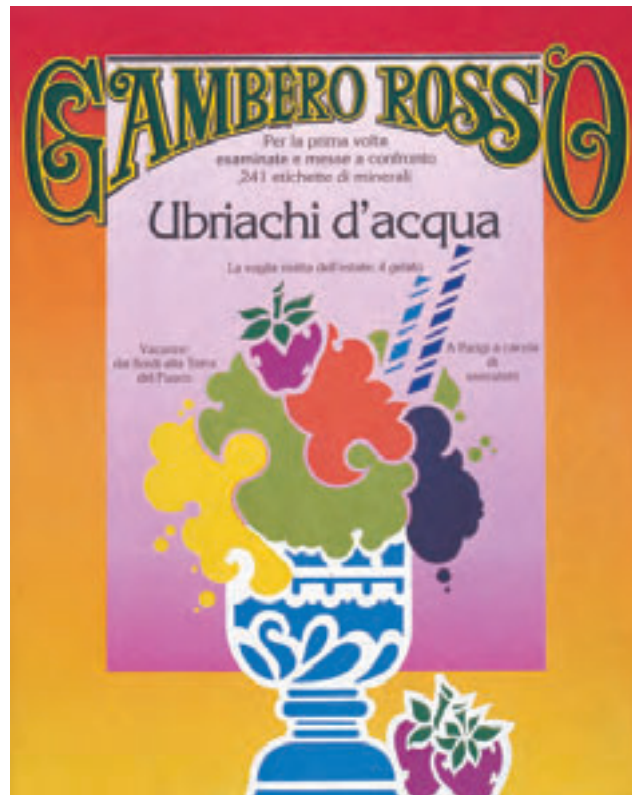
l'etichetta per evidenziarne l'eccellenza qualitativa.

La Guida *Vini d'Italia fu*, in origine, essenzialmente una grande scommessa e un fenomeno editoriale con vendite da vero e proprio best seller. Più che una guida un "breviario", una bussola per l'intero mondo enogastronomico italiano. Racconta Gigi Piumatti, uno dei curatori dell'epoca, nel volume *Slow Food Revolution*, "conversazione di Carlo Petrini con Gigi Padovani" (Rizzoli 2005), cioè l'associazione e il movimento assieme al quale la Guida è stata varata e fatta fino a pochi anni fa: «Ci sentivamo dei provocatori, perché davamo spazio a etichette poco conosciute, raccontavamo le storie della "brava Mariuccia" che stava in cantina accanto al viticoltore, premiavamo gli innovatori che sperimentavano tecniche di vinificazione già utilizzate da tempo nella Napa Valley californiana o in Borgogna e qui ancora poco usate. Non so come riuscimmo a far partire quella prima guida del 1988, visto che decidemmo tutto in una cena estiva al Gambero Rosso di San Vincenzo, in un incontro tra noi piemontesi e i romani».

1989

**173 mila controlli fiscali accer-
tano 17 mila miliardi di redditi
non dichiarati e 3 mila di im-
poste evase. Il Senato approva
la riconversione della centrale
nucleare di Montalto di Ca-**

**stro in policombustibile. Il ministro dell'Ambiente Ruffolo decreta
l'imposta di fabbricazione dei sacchetti di plastica. È obbligatorio
anche in Italia l'uso delle cinture di sicurezza. Allarmante rappor-
to sullo stato dell'ambiente: dal 1961 al 1986 il cemento ha invaso
1,276 mila ettari di suolo italiano, 97 milioni sono le tonnellate di
rifiuti. Solo il 30 per cento è smaltito correttamente. 21 giugno: fal-
lisce all'Addaura un grave attentato mafioso al giudice Falcone. Due
killer della 'ndrangheta uccidono il presidente Fs Lodovico Ligato.
14 novembre: il segretario del Pci Achille Occhetto annuncia l'idea
di cambiare il nome al partito. Il Presidente sovietico Michail Gor-
baciov incontra Giovanni Paolo II in Vaticano. L'italiano medio? «In-
dividualista e insoddisfatto anche se benestante». Lo dice il Censis
di Giuseppe De Rita. Cade il muro di Berlino.**



copertina giugno

viaggi

Scozia. Tra i fantasmi affumicati

«Non andate neppure in Scozia. Se non siete fortunatissimi rischiate intere settimane di nebbia e pioggia. E se amate gli imprevisti, se le sorprese vi divertono, se le ovvietà vi scocciano, questo non è comunque il vostro posto. Perché gli scozzesi spilorci, gli uomini col gonnellino, le distillerie di whisky, i clan, le cornamuse, i castelli coi fantasmi, le stoffe a quadri, qui ci sono sul serio».

È questo l'*incipit* di uno dei tanti reportage di viaggio, che è poi anche un vero racconto, scritto da Alfredo Antonaros, scrittore, sceneggiatore, drammaturgo, nato in Eritrea da madre greco-eritrea e da padre italiano, sul n. 32 del *Gambero Rosso* nuova serie 1989

«La Scozia è un'esperienza sentimentale:» prosegue il narratore «conoscendola diventa certamente più facile sapere

cosa sia la malinconia, il romanticismo, la depressione, lo struggimento dei poeti ossianici, la fame settentrionale del sud, il desiderio nordico di prendere a morsi il Mediterraneo, che è l'esatto opposto di questi panorami. Qui la solitudine è paesaggio: desolato, solenne, privo di qualsiasi segno umano. È panorama selvatico. Desolazione in cui si può parlare da soli, pescare lungo i fiumi. La solitudine è dove ci si può pulire minuziosamente il naso davanti ai mattoni di un castello diroccato. O guardare nuvole grasse, calme, fioccosse come ci sono solo in Scozia quando il cielo non è incombente lavagna nera. Ma questa è anche una solitudine rumorosa, a volte assordante. Non c'è nessuno attorno a voi per chilometri (...) oppure c'è il costante infernale chiasso di quattro milioni di pecore gravide, col muso nero, goffe, che belano polifoniche, e gli schiamazzi di milioni di gabbiani, cornacchie e cuculi».

«A Edimburgo mi hanno portato a bere una birra e guardare quanto sono grassi [fat] e brutti [ugly] gli scozzesi seduti alla Dlacon Broodie's Tavern, in Bank Street. Edimburgo a volte (...) è bella quanto

BELLAVISTA

Erbusco (BS) www.bellavistawine.it



Quando Vittorio Moretti, imprenditore illuminato, ha fondato Bellavista negli anni Settanta, avrà immaginato che cosa sarebbe diventata questa azienda nel giro di quello che in campo vinicolo viene sicuramente definito poco tempo? Una cosa è certa: il sogno è diventato realtà, sotto forma di alcune tra le

bollicine migliori mai concepite in Italia. Una realtà che parla di 190 ettari vitati distribuiti in 10 comuni, 1.300.000 bottiglie prodotte annualmente, una cura attentissima delle cuvée sotto la guida di Mattia Vezzola. In vigna la filosofia è chiara: se è vero che microclimi diversi offrono un'ampia possibilità di selezione, è altrettanto vero che occorre un'attenzione particolare per i diversi tempi di raccolta delle uve. Tutto ciò si trasforma nel bicchiere in soave, eterea eleganza.

VITTORIO E FRANCESCA MORETTI

Una Eccellenza Italiana

PRIME IMPORTANTI TRASFORMAZIONI PER IL GAMBERO ROSSO.

DA GENNAIO 1989 LE OTTO PAGINE DIVENTANO 32, PIÙ LA COPERTINA, E CAMBIA IL FORMATO: 28 X 36,5, UN "QUADROTTO". A DUE COLORI, CON AMPIO USO DEI DISEGNI. ANCORA UNA VOLTA A REALIZZARE IL NUOVO PROGETTO È PIERGIORGIO MAOLONI, IL "PRINCIPE" DEI GRAFICI ITALIANI, CHE HA GIÀ OPERATO IL RESTYLING DI ALCUNE TRA LE PRINCIPALI TESTATE ITALIANE E DI DIVERSI GIORNALI STRANIERI. MA, FATTO IMPORTANTE, IL MENSILE SI AUTONOMIZZA DAL QUOTIDIANO DIVENTANDO UNA RIVISTA AUTONOMA. NON PIÙ INSERTO MA SUPPLEMENTO. LA SQUADRA CHE LO REDIGE È SEMPRE LA STESSA, PIÙ QUALCHE NEW ENTRY. CI SONO LE USUALI CLASSICHE RUBRICHE, MA S'ARRICCHISCE DI INCHIESTE, SERVIZI, RACCONTI. CI SONO COME SEMPRE I RISTORANTI, I PRODOTTI, I VINI E OGNI MESE UN TEST: LA PROVA DI UN PRODOTTO, SOLIDO O LIQUIDO, REALIZZATA IN APPOSITI LABORATORI E POI CERTIFICATA DA UNA "COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE". LA SERIETÀ È MASSIMA, COSÌ COME L'AFFIDABILITÀ. PRIMO TEST: YOGURT ALLA FRUTTA. AD USO DEL CONSUMATORE.



BIBANESI

Godega di Sant'Urbano (TV) www.bibanesi.com

Sua Eccellenza Italia



Prima dei Bibanesi c'era il pane. Giuseppe Da Re negli anni '70 ha uno dei maggiori panifici del Nord-Est: grossa produzione con metodo artigianale. Nel 1989, dopo diverse sperimentazioni, vengono alla luce i Bibanesi, panetti croccanti e modellati a mano. La forma è sempre diversa perché vengono stirati uno a uno manualmente

dopo una lunga lievitazione naturale. Il colore ha l'imbiondimento tipico della crosta del pane, al gusto si sente la presenza dell'olio extra vergine di oliva 100% italiano. Non è impiegato nessun tipo di additivo e conservante. Oltre ai classici, ci sono i Bibanesi di Kamut, anche in versione bio, quelli di farina integrale con fiocchi di frumento, i Bibanesi "UNICO" con farina tipo 1 e farina integrale macinata a pietra con germe di grano. Da ultimo, i Bibanesi gusto Pizza dal sapore tipicamente mediterraneo e caratterizzato dalle note del pomodoro maturato al sole e dell'origano.

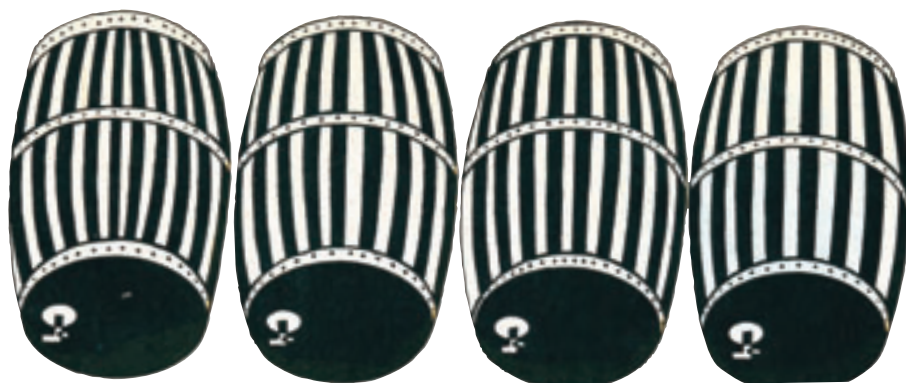
ARMANDO, FRANCESCA E NICOLA DA RE

Praga. Avevamo cominciato a parlare del temperamento degli scozzesi, ma si è interrotto il discorso per andare a mangiare una bistecca da The Vitchery, un simpaticissimo posto con menù e arredo dedicato alla magia e alle streghe. Anche qui si mangia un ottimo salmone. Ricominciamo a conversare del clima, il tempo, poi si è parlato di alberghi.

A Edimburgo ce n'è per tutti i gusti: da posti truculenti, stile Dario Argento, dove, fantasmi a parte, vi può capitare quello che accadrebbe a due ragazzine che si perdono di notte nel bazar di Rabat [il meglio del genere è il tetro Marrakech Hotel], per finire ad alberghi lindi, profumati dai petali di fiori secchi, abitati da gommose vecchiette stile Miss Marple [ottimo e centralissimo, anche se

un po' caro, il Roxburghe Hotel] dove alle cinque si beve il tè tra vecchiette con capelli viola e merletti vittoriani. In molti degli alberghi di campagna troverete libri sul comodino, che è il massimo del comfort anche per chi guarda solo Canale 5. Alla fine della bistecca gli amici mi portano in un pub.

«Vede – mi dice il professor Edward McMahon, la mia guida – vede, a proposito di turcheria, noi siamo pragmatici, non spilorci: sappiamo che prestare soldi a un ricco è un controsenso, dovrebbe essere lui a darne. E ai poveri non puoi prestare soldi, perché perdi il denaro e l'amicizia: guardi quello che fanno i paesi africani nei confronti degli Stati Uniti». Vorrei replicare [...] ma McMahon ha la bocca impastata, mi sembra abbia bevuto molto, ha gli occhi lucidi. Dopo pochi minuti è addormentato sul divano del pub».



vino

La botte miracolosa

«UNO DEGLI ARGOMENTI che in questo periodo sta sempre più infervorando coloro che si occupano delle nostre vicende enologiche è senza dubbio l'uso della tecnica delle barriques, termine francese che indica una botte di legno di rovere da 225 litri. In Italia questo tipo di tecnica è in uso da una ventina d'anni» scrivono Gabbrielli e Cernilli.

«In Francia, l'uso di queste botti è antico, e la parola stessa barrique serve ad indicare fusti di diverse capacità, secondo le zone, ma quella che ha avuto maggiore diffusione è il tipo bardolese da 225 litri ed è quella a cui faremo riferimento. Il legno con cui è costruita, se francese, è quello di quercia, rovere, di provenienza dalle foreste del Massiccio Centrale, di particolare pregio, per le caratteristiche che trasmette al vino. Schematizzando, un vino messo a contatto con del rovere di Limousin dalla struttura lignea complessa assicurerà una più rapida ossidazione e darà al vino un leggero gusto-sentore di vaniglia, il Tronçais tenderà a dare robustezza, il Vosges maggiore finezza. Il rovere iugoslavo, di Slavonia e Slovenia, il legno forse più conosciuto nelle nostre cantine è poco usato per le barriques, ma anch'esso ha dato ottimi risultati, viene in parte usato per il Sassicaia».

1990

4 gennaio: lunghe code alle Questure per la regolarizzazione degli immigrati. **25 febbraio:** muore l'ex capo di Stato Sandro Pertini. **Il Papa** contro "Idolatria della tecnologia". **Boom turistico** nel

week end pasquale: esodo come a Ferragosto. **Arriva a Roma,** per protesta, un treno con 3 mila parenti e amici dei sequestrati nelle regioni del Nord. **6 maggio:** alle urne 46,5 milioni di italiani per rinnovare 15 Regioni, 87 Province, 6.274 Comuni: oltre 500 mila i candidati. **11 maggio:** il Senato approva la legge che estende lo Statuto dei lavoratori alle aziende con meno di 16 dipendenti. **La Camera** approva la legge sulla droga. **Deficit pubblico,** allarme della Banca d'Italia: "Bloccare stipendi e salari". **Ustica,** clamorose rivelazioni sulla strage. **Approvata la legge Mammi** sull'emittenza tv. **27 settembre:** muore Alberto Moravia. **Scoperto un ex-covo Br a Milano,** riesplode il "caso Moro". **Esplode il "caso Gladio". Il Presidente Cossiga** comincia ad "esternare" (e viene soprannominato "lepre marzolina).



copertina dicembre

mangiare

Il fascino del

Ma al di là delle battute, quando è nato e come s'è sviluppato il fascino del cuoco? Nel n. 36 di marzo, Laura Mantovano segnala l'affermarsi di una tendenza che, per l'epoca, è ancora in nuce. «La sintomatologia non è ancora ben chiara – scrive –, quello che è certo però è che può colpire chiunque, a qualunque età, senza distinzione di sesso e ceto. A questo punto i più ansiosi saranno già in preda al panico. Niente paura, il virus oggetto delle nostre attenzioni è assolutamente benigno, anzi in qualche caso è stato già sperimentato, può risultare anche benefico, può rivelarsi una medicina efficacissima contro i malesseri quali la malinconia, la noia, una crisi di ideali. Si chiama, o meglio così lo battezziamo, ri-



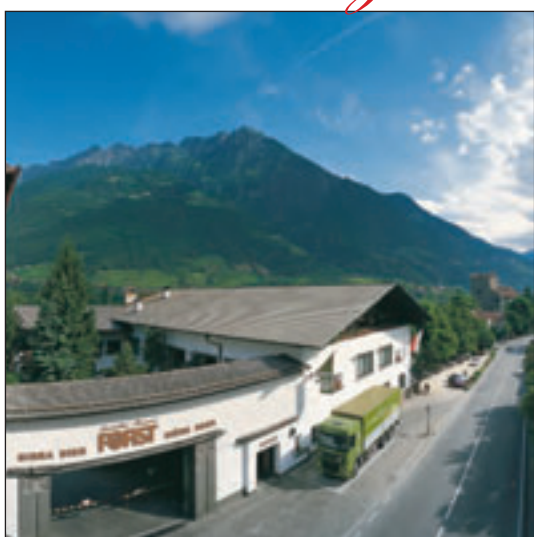
cuoco

storantomania...». E quali sono gli ingredienti?

«Il fenomeno è complesso e articolato, pieno di sfumature. La curiosità per il cibo, per la cucina come laboratorio non implica automaticamente l'apertura di un ristorante. Prova ne sono le interminabili liste d'attesa per frequentare i corsi di cucina di ogni tipo, da quelli organizzati dalla signora bene nella sua tenuta di campagna a quelli classici della scuola di Cordon Bleu, fino agli stage nella cucina di Gualtiero Marchesi o alle lezioni di Angelo Paracucchi, da parte di signore desiderose di arricchire semplicemente la propria cultura personale in

14

Sua Eccellenza Italia



BIRRA FORST

Lagundo/Algund (BZ) www.forst.it

Birra Forst: Buona, perché ha sempre vissuto qui. Birra Forst fu fondata nell'oramai lontano 1857 a Forst/Lagundo, nello stesso luogo dove essa ancora oggi si trova. Nel corso dei decenni, Birra Forst si è così sviluppata sino a divenire una delle più grandi fabbriche di birra in Italia. Il nome Forst è sinonimo di tradizione e amore per la natura, ciò che si evidenzia nel motto della famiglia Fuchs, da quattro generazioni proprietaria dell'azienda: "Massima qualità delle nostre birre in armonia con la natura, poiché la qualità rispetta la natura e la birra è natura". Forst presta sempre assoluta attenzione alla qualità, sia nella selezione delle materie prime, durante il processo di produzione nella nuova Sala di cottura ad alta efficienza energetica, per continuare poi nei reparti fermentazione e maturazione, dove gli antichi tempi di maturazione vengono ancora oggi mantenuti. Così vengono prodotte le birre speciali Forst, le quali allietano il palato dei sempre più numerosi estimatori di birra.

mangiare

Quando si mangiava così

«LA NOTIZIA CIRCOLA insistentemente: un gruppo di estrogenatori, allevatori di pochi scrupoli che sottopongono a doping il loro bestiame, ha fondato una specie di società di “mutuo soccorso”. Ognuno di loro paga una determinata quota all'anno: serve a garantire assistenza legale e perizie di parte agli “sfortunati” che incappano nelle maglie dei controlli e vengono denunciati. Come dire: il rischio si suddivide fra tutti».

La copertina e il servizio d'apertura del numero 38 (maggio) sono dedicati agli Estrogeni alla griglia, cioè alla facilità con cui ormoni e anabolizzanti vengono reperiti sul mercato così da insidiare ancora la carne. Da due anni la Cee ne ha però proibito l'uso. «L'Italia, in materia, ha fatto da locomotiva, trascinando anche gli altri paesi europei sulla via di una regolamentazione assai severa e vietando, fin dal 1961, l'uso degli estrogeni: il loro impiego in veterinaria è ora consentito esclusivamente per la cura di alcune malattie {...}. Gli ormoni non possono invece essere usati per fare ingrassare gli animali. E, in ogni caso, la legge italiana non tollera che ne resti traccia nella carne. Più elastici, al confronto, gli altri paesi europei che prevedono soglie minime di tolleranza per i residui. La stessa comunità scientifica, del resto, sembra divisa».

«Il trattamento degli ormoni, infatti, non si vede e non si percepisce al gusto. Solo personale molto esperto può forse sospettare l'uso di anabolizzanti {...} ma spesso sono proprio i macellai a non andare tanto per il sottile non chiedendo sufficienti garanzie ai fornitori. Una catena che non si spezza. Ma non resta, paradossalmente, che fidarsi di chi ci vende la carne...».

gambero rosso

«La fame di Pinocchio

è senza fondo: quando è colto in flagrante dal contadino è costretto a fare il cane da guardia; quando, diventato somaro, mangia il fieno e il giorno successivo la paglia; quando dice al Colombo, che lo trasporta sulla riva del mare, “non avrei mai creduto che le vecce fossero così buone”. Ma Pinocchio non pretende mai la luna e anche se il cibo non gli piace si accontenta: il fieno non è così cattivo come sembra. A tavola con il Gatto e la Volpe,

nella trattoria “Gambero Rosso”, si accontenta di “uno spicchio di noce, di un cantuccin di pane”, mentre la Volpe si bea davanti ad “una semplice lepre dolce forte con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto”, seguiti da “per tornagusto un cibreino di pernici, di starni, di ranocchi, di lucertole e di una paradisa”.

La testata *Gambero Rosso* si ispira alla locanda di Pinocchio.



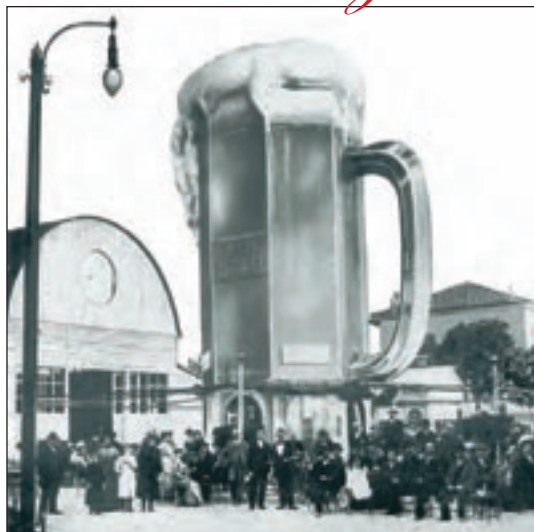
materia. La voglia di aprire un ristorante non passa necessariamente per questa strada». E da dove passa, allora? Quali sono le radici del fascino del cuoco?

La giornalista ricostruisce il percorso e lo fa risalire al «fatidico '68, il nostro passato prossimo». «Al principio degli anni Settanta scoppiò soprattutto a Milano e Bologna la moda delle osterie. «Mettersi dietro il banco» – ricorda Carlo Marulli, giornalista bolognese allora poco più che ventenne – «equivaleva ad una scelta alternativa; la cornice non aveva molta importanza, erano locali alla buona, con tavolacci e pareti semplicemente imbiancate, quello che contava era il rapporto con le persone».



Il cibo, in verità, era solo un pretesto. Dalla metà dei Settanta cambia tutto: irrompe la voglia di «dire la propria in fatto di cucina. Il ristorante è ancora un punto di aggregazione ma la ricerca gastronomica è la molla principale». Leo Pescarolo, produttore cinematografico alla sua seconda esperienza di ristorazione, ha lei idee chiare in proposito: «Niente è più gratificante che gestire un ristorante: ti dà un grandissimo potere, in quel momento sei come il direttore d'orchestra: ti puoi anche permettere di sbagliare, alla fine l'applauso sarà ugualmente garantito». Poi aggiunge: «Non ho mai avuto tante donne in vita mia come quando ho avuto un ristorante». Perché meravigliarsi, chiosa Mantovano: «Quante volte abbiamo scritto che fra Eros e Cibo c'è un legame praticamente indissolubile?»

Sua Eccellenza Italia



BIRRA MORETTI

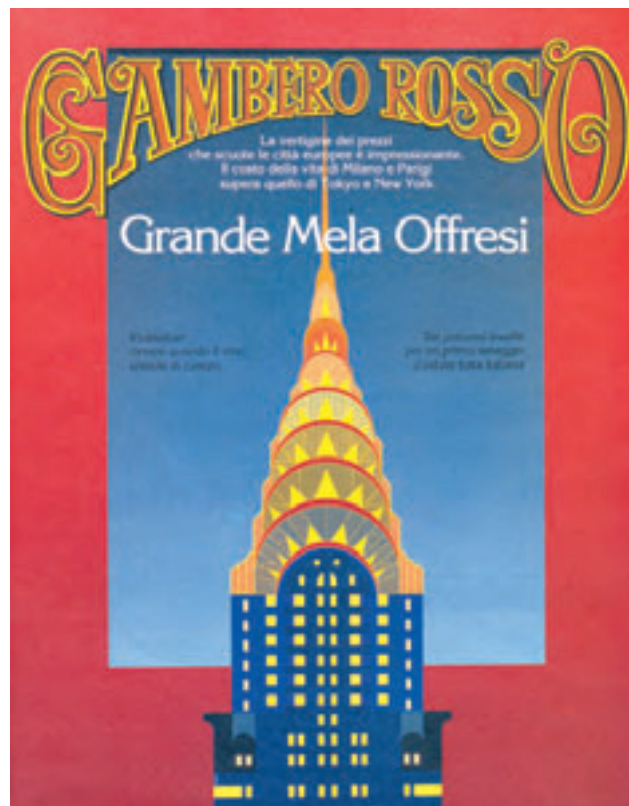
Milano www.birramoretti.it

Nel 1859 Luigi Moretti fonda la sua fabbrica di birra a Udine. La prima bottiglia di Birra Moretti viene venduta nell'estate del 1860. Merita un cenno la celebre etichetta: l'uomo coi baffi, che da sempre contraddistingue il marchio, pare fosse l'avventore di una trattoria vicino a Udine che - nel 1942 - venne notato dal commendator Lao Menazzi Moretti, che lo fotografò perché impersonava al meglio il carattere della sua birra. Birra Moretti ne ha fatta di strada in 154 anni di storia: apprezzata da subito in tutto il Friuli, diventa in pochi decenni una birra nazionale. Oggi è esportata in oltre 40 paesi nel mondo – fra cui gli Stati Uniti, la Gran Bretagna e il Giappone - e la sua produzione supera ormai i 2 milioni di ettolitri l'anno. Inoltre è l'unico marchio italiano che vanta una gamma completa di birre: sono sei, infatti, le specialità e ognuna ha caratteristiche ben precise. Nel 2012 la Birra Moretti ha conquistato prestigiosi riconoscimenti, fra cui il World Beer Championships, il World Beer Cup e il Superior Taste Award.

1991

Aumentano luce, telefono, canone Tv, benzina, gasolio, metano. A ruba i buoni del Tesoro. Fiat e Olivetti in cassaintegrazione. Il debito pubblico supera il Pil. Bilancia commerciale "in rosso": -3.629 mi-

liardi. Crescono sequestri di persona, rapine, omicidi. Il Fisco: «Buco da 11 mila miliardi». Mini sanatoria per gli evasori fiscali. Muore a 82 anni lo scultore Giacomo Manzù. Muore il Pci, nasce il Pds. Bossi acclamato segretario Lega Nord. Istat: produzione industriale a -5,3%. Fisco: meno entrate per 10.700 miliardi. Cresce l'export italiano a Est. 2.077 gli evasori totali, 1.622 quelli parziali. Al via decreto antiriciclaggio. 4 marzo: in Italia 18 mila profughi albanesi. La spesa per i Mondiali di calcio a 10 mila miliardi (3.500 quelli previsti). La parità uomo-donna è legge. Boom di telefoni portatili. Boom di turismo italiano. In arrivo nuove tasse. L'Istat: «Economia in recessione». Mantova e Cremona città più ricche, Agrigento e Enna più povere. Aumentano le indennità dei parlamentari. Sale il costo del denaro. Meno soldi ai Comuni. Tassa sulla casa? Le tv private possono trasmettere in diretta. Fininvest: «Nuovi Tg». In 100 mila per concorso a 60 posti di commesso alla Banca d'Italia.



copertina giugno

Il primo ricettario

Uniti nel piacere del mangiare

Nel 1891, esattamente cent'anni fa, un banchiere di Forlimpopoli, Pellegrino Artusi, dava alle stampe «un singolare ricettario»: *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, un libro passato alla storia come il primo manuale culinario italiano, che – di fatto – ha sancito “l’unità d’Italia del gusto”.

Sul n. 50 del supplemento, una firma d’eccezione, quella dello storico Lucio Villari, ne traccia il valore intrinseco, con alcune “chicche”: «Pubblicato a spese dell’autore perché rifiutato da tutti gli editori del tempo – rivela Villari –, il libro di Artusi si insinuava, silenziosamente, in un’Italia degli anni ’90 del secolo scorso, per tanti versi

simile a quella di oggi. Cominciava allora un fin de siècle profondamente inquieto e turbato. Si avvertivano le prime scosse di un terremoto politico e finanziario che passerà alla storia come “lo scandalo della Banca Romana” con «uomini politici, finanzieri, banchieri accusati di corruzione, destinatari di tangenti, di associazione a delinquere». Che dire? In quel clima l’Artusi dà alle stampe l’infuso della sua gaia Scienza in cucina, in cui «le ricette, frutto di ricerche, impegno intellettuale, gusto della storia diventano la “ricetta” perché ciascuno viva meglio e nello stesso tempo si senta partecipe di una civiltà, di una nazione che a tavola abbandona le divisioni politiche, le



16

Sua Eccellenza Italia



BRUNO GIACOSA CON LA FIGLIA BRUNA

BRUNO GIACOSA Neive (CN) www.brunogiacosa.it

Bruno Giacosa è uno dei maestri del vino italiano e, a oltre ottant’anni di età, comunica ancora la sua straordinaria conoscenza di questo territorio attraverso i vini meravigliosi che escono dalle sue cantine. Oltre alle cantine site in Neive, la Casa Vinicola Bruno Giacosa è proprietaria dell’Azienda Agricola Falletto situata nei Comuni di Serralunga d’Alba, La Morra e Barbaresco. La filosofia aziendale coniuga il rispetto per la tradizione con l’uso di selezionate tecnologie moderne per ottenere da ogni terroir e da ogni vigneto l’espressione migliore. Bruno Giacosa è convinto che i grandi vini nascano già nel vigneto con la produzione di uve coltivate da mani esperte. Nelle cantine l’obiettivo è produrre un vino che mantiene la sua identità dalle vite alla bottiglia; l’arte di fare il vino è perciò tradizionale, nel pieno rispetto delle caratteristiche tipiche di ogni vigneto.

■ **vino**

Vinbledon



SI CHIAMA Vinbledon e appare nel n. 51. È un gioco, forse il più appassionante del Girone dei Golosi. L'assonanza con il famoso torneo di tennis è esplicita. «È il nome di un nuovo modo di degustare i vini» inventato da menti raffinatissime. Un torneo «degustativo», dove «tutti i partecipanti si devono confrontare a eliminatoria diretta. La classifica si stabilisce in base alle vittorie conseguite. Le regole sono ferree: partecipanti dispari, bottiglie anonime, punteggio progressivo, ecc, ecc. Un «modo nuovo di fare degustazione senza pretesa d'esser tecnico o attendibile». E «per giocare è sufficiente essere degli appassionati senza nessuna preparazione scientifica». Gioco di società, tra amici amanti del vino. Non alternativo alla *Vini d'Italia*.

CANTINA CONVENTO MURI-GRIES

Bolzano/Bolzen www.muri-gries.com

Sua Eccellenza Italia



Stiamo parlando di una delle realtà vinicole italiane più antiche: il nome Gries appare infatti per la prima volta nel 1185, anche se è nel XV secolo che il castello originale fu donato ai Canonici Agostiniani. E nel 1845, con l'arrivo dei Benedettini, nasce Muri-Gries. Poi, all'inizio del XX secolo, comincia la commercializzazione vera e propria di vino sfuso nei

Paesi di lingua tedesca. La realtà attuale parla di 30 ettari vitati più 52 ettari di frutteti, oltre ai vari prodotti agricoli e bestiame. Per quanto riguarda il vino, il Convento si occupa prevalentemente di uve a bacca rossa, tra cui ovviamente il re è il lagrein. La parte agricola è affidata dal 1990 a Walter Bernard, mentre dal 1988 Christian Werth è il Kellermeister, ovvero maestro di cantina, una funzione che va ben oltre il semplice concetto di enologo.

CHRISTIAN WERTH



ideologie che dividono, le illusioni utopistiche, per unirsi nell'arte e nel piacere del mangiar bene». Eppure anche l'unico editore disponibile fu sempre scettico, tanto da definire l'opera: un prodotto «che sa di stufato». di una nazione che a tavola abbandona le divisioni politiche, le ideologie che dividono, le illusioni utopistiche, per unirsi nell'arte e nel piacere del mangiar bene». Eppure anche l'unico editore disponibile fu sempre scettico, tanto da definire l'opera: un prodotto «che sa di stufato».

Ma il prezioso volume di Artusi fu una vera fortuna: circa centodieci edizioni, oltre un milione e

mezzo di copie vendute, «per decenni uno dei titoli più fortunati del mercato italiano», al pari di *Cuore* e *Pinocchio*. Un vero successo editoriale, «un classico senza tempo», se è vero che la casa editrice Einaudi dal 1986 «ha regolarmente venduto mille copie l'anno della propria edizione».

«Del valore "politico" e culturale della sua opera - scrive ancora Villari - Pellegrino Artusi fu consapevole fin dall'inizio, tanto da replicare in questo modo allo scetticismo del primo editore-stampatore: «Sappia però, e lo dico a malincuore, che con le tendenze al materialismo e ai godimenti della vita, verrà giorno, e non è lontano, che saranno maggiormente ricercati e letti gli scritti di questa specie; e cioè di quelli che recano diletto alla mente e danno pascolo al corpo, a preferenza delle opere».

guida ristoranti d'Italia

Le Tre Forchette

DOPO I VINI DELL'88, ecco la Guida dei Ristoranti del '91. Ancora più spessa: 528 pagine con l'indice, 544 con le cartine geografiche. Una necessità, giustificata dal fatto che «al ristorante, oggi, non si va più per fame, ma per piacere. Come a teatro» garantisce l'introduzione. Che si apre con la citazione di un passo dal Vangelo di Matteo: «Venite a me, voi tutti che siete affaticati e oppressi, e io vi ristorerò». «Sembra incredibile, eppure cominciò così l'avventura del ristorante» è l'incipit introduttivo. «Un luogo nato quasi per caso per iniziativa di un certo Boulanger, venditore di bolliti e brodo a Parigi, il quale un bel giorno del 1765 "ampliò" il menù aggiungendo un nuovo piatto e cambiò la tipologia del proprio locale, scrivendo sull'insegna quell'appello evangelico». La Guida valuta i migliori ristoranti, assegnando le 8 Tre Forchette (punteggio massimo), i 6 emergenti, le 13 migliori cantine e le 30 migliori cucine. Alla fine, dei 1.500 ristoranti visitati anonimamente dagli esperti, solo 966 sono però entrati a far parte della Guida, frutto di una selezione rigorosa avvenuta in 528 località del Nord, del Centro e del Sud. Perché oggi «il ristorante è spettacolo. Uno spettacolo complesso nel quale entrano in gioco diversi elementi: la gradevolezza dell'ambiente, la qualità del servizio, la qualità manageriale del proprietario, la cucina», di fatto l'elemento più importante e intesa «nel suo complesso: bontà della materia prima, perfezione nell'esecuzione, originalità nelle proposte e nella presentazione». Perché oggi la cucina «da sola non basta più». Infatti, «anche quando si mangia fuori per motivi di lavoro, si cerca di conciliare l'utile e il dilettevole, tutto deve funzionare al meglio, a cominciare proprio dall'atmosfera». E successo fu.



1992

15 gennaio: ecco la nuova 500 Fiat. Gladio? «Banda armata illegittima» per i magistrati militari di Padova. **2 febbraio:** Cossiga scioglie le Camere, si vota il 5 aprile. **17:** è Tangentopoli: il giu-

dice Di Pietro arresta il socialista Mario Chiesa. Inizia l'era di Mani Pulite. Walter Pedulla (socialista) nuovo presidente Rai. Approvata la legge sull'obiezione di coscienza. Al voto: 148 liste. Quirinale vs. Palazzo Chigi, conflitto Cossiga-Andreotti. **12 marzo:** Salvo Lima, capocorrente andreottiano in Sicilia ucciso dalla mafia. È boom telefonini: 625 mila abbonati. Italia al secondo posto in Europa, dopo Gb. **6 aprile:** Dc sotto il 30%, Psi -1,2, Lega Nord con Bossi +9%, Pds poco sopra il 16. Cossiga firma le dimissioni e lascia il Quirinale. Il Moro di Venezia, in finale di Coppa America, sconfitto da America3. **23 maggio:** ucciso a Capaci il giudice Falcone. **25:** Oscar Luigi Scalfaro è il XVI inquilino del Quirinale. Craxi si ritira, si sblocca la crisi di Governo. Amato va a Palazzo Chigi. Lira a picco. **19 luglio:** autobomba in via D'Amelio: muore anche il giudice Borsellino. **15 dicembre:** avviso di garanzia per Bettino Craxi. Nel messaggio di Capodanno, Scalfaro auspica «un nuovo Risorgimento»



copertina febbraio



Spaghetti, Italy

Inserto, supplemento e, adesso, rivista. Il *Gambero Rosso* ricomincia da tre. Meglio: Anno 1. Numero 1. Davvero autonomo. In edicola da solo, a farsi largo nel mare magnum della vendita. Senza più esser “trasportato”. Ed è ora tutto a colori. La copertina della novissima seria, art director l'usuale e impareggiabile Piergiorgio Maoloni, è dedicata agli spaghetti e al test sui medesimi, detta anche «la prova del fuoco». Piatto che con le *meat-balls* è il piatto più noto negli Stati Uniti. Anche se in Italia non è certo il condimento fra

i più tipici del nostro paese. Ma il formato, questo sì, «è senza dubbio il simbolo per eccellenza di questo inesauribile alimento e quindi, soprattutto all'estero, dell'Italia stessa. Per un piatto fumante di spaghetti, anche semplicemente condito con pomodoro e basilico, molti rinunciano senza esitazioni – scrive Cristina Barbagli, consulente scientifica ed esperta in test, guardiano della qualità alimentare –. Ma la pasta non ha sempre avuto vita facile».

«Questa pasta è il piatto nazionale» scrive lo scrittore Alfredo Antonaros. «Col revolver affondato nella pummarola ha rappresentato l'Ita-

18

Sua Eccellenza Italia



CANTINE DUE PALME

Cellino San Marco (BR) www.cantineduepalme.it

NEL 1989 Angelo Maci avvia il progetto di quella che attualmente rappresenta una delle realtà cooperative più forti e dinamiche della Puglia, con i suoi 1200 soci conferitori, 2400 ettari di vigneti e oltre 7 milioni di bottiglie annue. Alla base del successo di Due Palme c'è una filosofia che tende a valorizzare la viticoltura di qualità, le specificità dei vitigni autoctoni e del tradizionale sistema di allevamento ad alberello, unitamente ad una tutela del territorio anche dal punto di vista ambientale, tramite la lotta integrata e la sperimentazione di alternative all'uso dei pesticidi. Tra i vini di vertice ci sono il Salice Salentino Rosso Selvarossa Riserva, realizzato con uve negroamaro e malvasia nera vinificate in barrique, e il Serre, espressione in purezza del quasi dimenticato susumaniello.

ALTRE IMPORTANTI TRASFORMAZIONI PER IL GAMBERO ROSSO.

ALLORA, DICEVAMO, NUOVA VESTE GRAFICA PER IL GAMBERO. DA FEBBRAIO PER LA PRIMA VOLTA IN EDICOLA DA SOLO. PRIMA «USCIVA IL PRIMO MARTEDÌ DI OGNI MESE, SI POTEVA ACQUISTARE UN SOLO GIORNO ABBINATO AL QUOTIDIANO, POI SPARIVA, DIVENTAVA INTROVABILE» SI LEGGE NELLA NOTA EDITORIALE. ORA ANCHE LA DATA DI USCITA CAMBIA: FINE MESE. E PURE I LETTORI. DA UN MERCATO, PER COSÌ DIRE «PROTETTO», LA RIVISTA ORA SCOMMETTE SUL MERCATO STESSO. QUINDI LA PRESENTAZIONE AI NUOVI LETTORI È D'OBBLIGO: «SIAMO UN MENSILE, CI OCCUPIAMO DI CIBO, VINO E TURISMO. (...) SIAMO LA PIÙ GRANDE CASA EDITRICE DI GUIDE ENOGASTRONOMICHE. (...) NOI GIRIAMO TUTTO L'ANNO IN LUNGO E IN LARGO L'ITALIA PER VISITARE RISTORANTI, TRATTORIE, ENOTECHE, AZIENDE VINICOLE PICCOLE E GRANDI E NEL FARE QUESTO SCOPRIAMO OGNI GIORNO LA PROVINCIA ITALIANA, LE SUE STORIE E RICCHEZZE UMANE E MATERIALI». CARATTERISTICA ESTETICA DEL PRIMO GAMBERO SONO I DISEGNI, FRUTTO DELL'INVENTIVA DI DISEGNATORI COME CARPINTERI, GIANNELLI, GHERMANDI, RICCI. ORA VENGO INTRODOTTE LE FOTO. VECCHIO E NUOVO COESISTONO.



CANTINE LUNAE BOSONI

Ortonovo (SP) www.cantinelunae.it

Sua Eccellenza Italia



L'azienda della famiglia Bosoni si trova a Ortonovo, nei pressi di quella che fu la città romana di Lunae, che dà il nome alle cantine e al territorio circostante. Ben più di 50 gli ettari di proprietà, un vigneto sicuramente fra i più estesi in una regione che vede il territorio frammentato fra molti viticoltori, spesso proprietari di poche migliaia di metri. Tutte le uve vengono conferite nella

modernissima cantina, dotata di vasche d'acciaio a temperatura controllata e di botti di rovere di varie dimensioni. Qui vede la luce un'ampia produzione che ha nel vermentino il vitigno di riferimento, declinato in più etichette, tra le quali spicca costantemente per intensità, armonia e carattere il Colli di Luni Lunae Etichetta Nera, cui fa da valido paggio la felice selezione Cavagino.

PAOLO BOSONI

lia degli anni di piombo. Nel cinema ha ridato lustro al vecchio genere western. Come “maccherone” è stata il soprannome di milioni di italiani dell'emigrazione».

Gli spaghetti, informa Barbagli, «sono anche il formato più delicato e difficile dal punto di vista tecnologico e perciò il più significativo da esaminare». Dieci le marche prese in esame di “Respaghetto”. Quali, allora, devono essere le caratteristiche?

«Alla base di un prodotto capace di tenere bene la cottura – scrive ancora l'esperta – c'è un'accurata selezione della materia prima. Una buona semola deve avere un elevato contenuto proteico e un glutine [la proteina del grano] tenace, in grado di formare un reticolo stretto e compatto durante la lavorazione, così da imprigionare e trattenere i granuli di amido, impedendone la dispersione nell'acqua di cottura».

Ma non basta: «Altro “ingrediente” determinante per la qualità del prodotto finito è la tecnologia di produzione. Contrariamente a quanto si può pensare, i risultati migliori si ottengono con tecnologie industriali molto avanzate: la pasta di semola artigianale difficilmente raggiunge gli stessi livelli qualitativi». E giù con l'elenco di tutte le fasi della lavorazione, dei tempi di cottura, ecc. Con un'avvertenza: «Un elevato assorbimento di acqua in cottura è una caratteristica positiva poiché da un'uguale quantità di prodotto crudo si ottiene una maggiore quantità di prodotto cotto».

i mercati

Voce e colore delle città

«QUANDO SI USA la parola “mercato” l'immaginazione si scatena. Si pensa alle cose più diverse: i circuiti di scambio del mondo antico, le “taberne” della Roma classica [così perfettamente conservate nei Mercati Traiane] o lungo le ordinate strade di Pompei], i mercati dell'Europa medioevale, venditori descritti nelle Mille e una notte, le fiere negli incroci delle vie consolari della Francia, della Germania, dell'Italia nell'età feudale, i variopinti “suk” arabi, le gigantesche Halles della Parigi ottocentesca, i mercati rionali e di quartiere, i silenziosi e asettici supermercati del nostro tempo, la rumorosa e sfolgorante “Vucciria” di Palermo... Insomma, si pensa a queste e a tante altre rappresentazioni di quel gioco eterno che consiste nel comprare e nel vendere. Ma in tanta curiosa e festosa incertezza un solo elemento è certo. Il mercato si identifica con la città sia perché qui è nato, fin dall'antichità, sia perché molti mercati sono stati a loro volta il luogo di nascita di tante città del mondo».



1993

È l'anno nero delle tangenti. Di avvisi di garanzia a pioggia, di arresti, scandali e alcuni suicidi eccellenti: Raul Gardini, tra tutti. L'anno in cui l'inchiesta dei giudici di Mani Pulite solleva il

coperchio scoprendo una nazione corrotta e infetta (il giudice Colombo: «Qui tutti parlano»). Della scoperta dei rapporti potere-mafia. Delle accuse lanciate dai pentiti di mafia (Buscetta tra tutti) e della cattura di Totò Riina. Dell'avviso di garanzia a Giulio Andreotti, il sette volte capo di governo. Non si salva nessuno (o quasi). Del più alto livello di disoccupazione (Cig: +43 per cento). E del crollo degli investimenti pubblicitari. Della bufera sulla lira (dollaro a 1.512 e marco a 924 lire). E del boom del debito pubblico: 1.727 miliardi. Del primo "governo tecnico" della storia, guidato da Carlo Azeglio Ciampi. Della morte improvvisa di Pietro Barilla, che lascia un'impresa con un fatturato di 3.700 miliardi, 10 mila dipendenti ed una produzione pari al 35 per cento della pasta consumata in Italia. Scalfaro chiude il '93 con un messaggio: «l'Italia sta risorgendo».



copertina aprile

■ vino

Ci vediamo in vigna

«Per un produttore di vino la vendemmia è il momento culminante di un anno di lavoro. In quel periodo così particolare, se il tempo e l'annata sono ideali, musi lunghi e cattivo umore sono banditi. L'atmosfera, soprattutto nelle piccole aziende a conduzione familiare, è all'insegna della socialità. Alla fine della giornata c'è la cena, che vede riuniti tutti i partecipanti della vendemmia. Ma anche nelle aziende più grandi e più importanti, dove i vendemmiatori sono un piccolo esercito, lo spirito festoso non scompare completamente, solo si attenua.

Per essere invitati ad una vendemmia è abbastanza facile, se un parente o un amico sono proprietari di un vigneto: un po' di braccia in più non possono che far comodo e sarete i benvenuti.



Altrimenti non resta che iscriversi all'ufficio di collocamento di un Comune a vocazione viticola, portando il libretto di lavoro. Le assunzioni sono quantitative: le aziende, in particolare quelle più importanti, richiedono all'apposito ufficio comunale un certo numero di vendemmiatori [50/100 o più alla volta] e in base all'anzianità di iscrizione si può essere chiamati dall'una o dall'altra azienda. Per la vendemmia è

di prammatica l'abbigliamento casual: stivali di gomma o scarponi, jeans e camicie vecchie e se occorre un maglione da pensionare al più presto. Un paio di guanti da lavoro come protezione non guastano: le cesoie per tagliare i grappoli sono affilate e vespe e api sono in agguato dietro ogni foglia. La vendemmia, con i grappoli dolci e sugosi, è una festa anche per loro».

20

Sua Eccellenza Italia



● CASTELLARE DI CASTELLINA

Castellina in Chianti (SI) www.castellare.it

Per quanto i possedimenti viticoli dell'editore Paolo Panerai si siano espansi con Rocca di Frassinello in Maremma e Feudi del Pisciotto in Sicilia, il nucleo centrale resta sempre Castellare di Castellina, acquisito 33 anni fa e culla di quello che qui, seguendo l'uso del benemerito barone Bettino Ricasoli, si ama chiamare sangiovetto. Per quanto in azienda siano piantati anche vitigni internazionali, la filosofia è quella di tener ben separati questi ultimi dalle varietà autoctone. Il lavoro fatto sin dagli anni Settanta in vigna ha permesso di selezionare i cloni migliori di sangiovetto e malvasia nera per dar vita a quel vino fenomenale, di rara territorialità, che è I Sodi di San Niccolò. Attualmente i vigneti occupano 34 ettari per circa 250.000 bottiglie l'anno, cui si unisce una significativa produzione di olio.

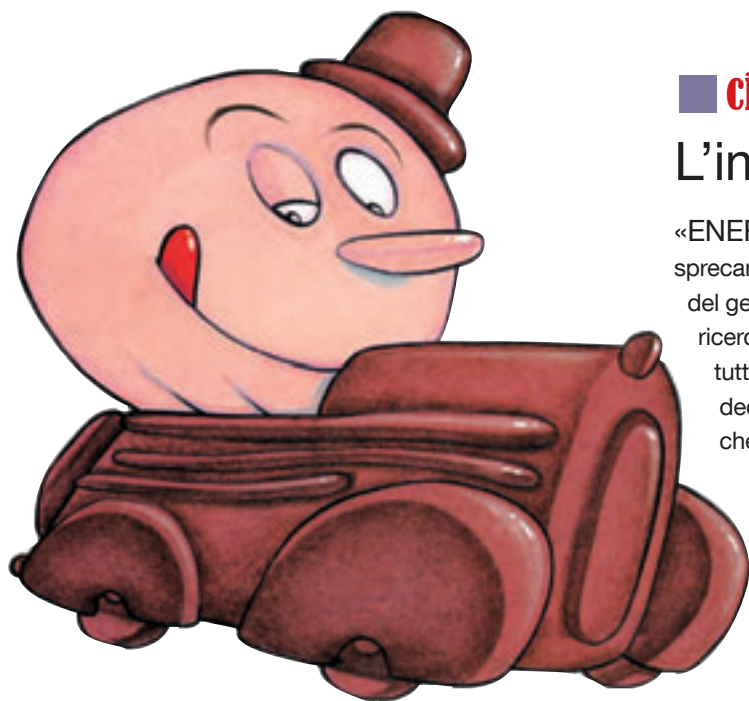
La guerra dei bianchi

«Il 5 novembre 1992 è una data che molti produttori di vino europei non dimenticheranno facilmente» scrive Andrea Gabbriellini nel n. 12/1993. «Carla Hills, responsabile del commercio estero americano, quel giorno annunciava che a partire dal 5 dicembre sarebbe stato applicato un dazio del 200 per cento su 248 vini bianchi provenienti dall'Europa. La lista di proscrizione era l'atto finale di una querelle in corso da 6 anni nell'ambito della trattativa Gatt tra Cee ed Usa.

Questa volta il *casus belli* è stato il mancato accordo sulla produzione di soia ma sullo sfondo la spada di Damocle continua ad essere l'annoso problema dei sussidi agli agricoltori europei. Resta il fatto che la minaccia ha sortito un effetto multiplo. Se da una parte ha messo in luce le contraddizioni interne alla politica agricola comunitaria, dall'altra ha fatto squillare un campanello d'allarme: il primo prodotto a pagare lo

scotto delle crisi ricorrenti tra Europa e Usa potrebbe essere nuovamente il vino» annota l'estensore dell'articolo.

«I conti sono presto fatti. Una bottiglia da 7 dollari, con l'applicazione della supertassa, dovrebbe triplicare il suo prezzo raggiungendo i 21 dollari: un somma ingente che taglierebbe fuori dal mercato qualsiasi vino bianco europeo. L'esportazione dei vini bianchi italiani negli Stati Uniti attualmente si aggira sui 106 milioni di dollari, quasi 150 miliardi di lire, su un valore complessivo degli scambi attuali dell'imposta di 300 milioni di dollari. Con i prezzi dei vini europei alle stelle, gli chardonnay californiani solitamente venduti a 10/12 dollari, diventerebbero più che mai appetibili. A fare "bingo" sarebbero prima di tutto i vini cileni, australiani, neozelandesi che a causa dei bassi prezzi di produzione stanno conquistando sempre maggiore spazio sugli scaffali Usa».



cioccolato

L'impero dei sensi

«ENERGETICO, sensuale, voluttuoso, irresistibile, inebriante: gli aggettivi si sprecano. Quella per il cioccolato è passione totale, divorante. Gli appassionati del genere non conoscono mezze misure. Sono degli incontentabili, alla continua ricerca del prodotto migliore e per riuscire ad accaparrarselo sono disposti a tutto, anche a fare chilometri e chilometri». Il n. 15/2003 del *Gambero Rosso* dedica la copertina e uno speciale a tutti gli amanti del "divino cioccolato", che è anche una piccola guida da portarsi appresso, tenere in macchina. Con storie e aneddoti legati alla diffusione del cioccolato in Europa, la scuola di degustazione messa a punto da una grande azienda e tutti gli indirizzi utili dove acquistarlo e la segnalazione dei locali che preparano una tazza di cioccolato a regola d'arte, compreso il nome degli artigiani nostrani ed europei che "firmano" praline a prova di assaggio.

Il primo europeo ad assaggiare il cacao fu Cristoforo Colombo nel 1502.

CASTELLO DI VOLPAIA

Radda in Chianti (SI) www.volpaia.it

Il Borgo di Volpaia mantiene intatto il fascino medievale: tinaie, cantine, vinsantaia, sono ancora oggi collegate attraverso un vinodotto sotterraneo; frantoio, orciaia e acetaia sono invece ospitati nei vari edifici. Oggi come nell'XI secolo l'intero borgo è intimamente coinvolto nell'attività rurale che porta alla produzione di vino e di olio. È merito della famiglia Mascheroni Stianti l'aver preservato le antiche strutture di questo borgo fortificato a cavallo tra le eterne rivali Firenze e Siena. L'azienda è diretta dall'enologo Lorenzo Regoli, con la consulenza esterna del notissimo winemaker Riccardo Cotarella. Gli ettari vitati sono 46, condotti con agricoltura biologica, mentre le bottiglie prodotte sono 200.000, tra cui si distinguono diverse selezioni di notevolissimo Chianti Classico.

Sua Eccellenza Italia



1994

Gennaio si apre con Berlusconi che accusa Ciampi d'aver aumentato il prelievo fiscale. È l'avvio della "discesa in campo". Indro Montanelli si dimette dalla direzione de

"Il Giornale" per dissidi con l'editore. E fonda "La Voce". Si scioglie la Dc e nasce il Ppi. Anche dei giornalisti coinvolti nelle tangenti Montedison. 27 marzo, l'Italia va al voto: Forza Italia è il primo partito e il Polo della libertà conquista la maggioranza assoluta alla Camera. Nasce il primo Governo Berlusconi (10 maggio). Che approva un condono edilizio. La procura di Palermo chiede il rinvio a giudizio di Andreotti per complicità con i boss. Arriva in Italia Bill Clinton, presidente Usa. Luglio, prime fibrillazioni nel governo. La Banca d'Italia aumenta il costo del denaro: mezzo punto. Mani Pulite entra anche nel mondo della moda. È rottura governo-sindacati sulle pensioni. 22 dicembre: avviso di garanzia al capo del Governo. È verifica di maggioranza: si apre la crisi. Di Pietro, giudice simbolo di Mani Pulite, si toglie la toga e lascia la magistratura.

copertina febbraio



STRANO ANIMALE IL GAMBERO ROSSO. E STRANA RIVISTA. AVANZA SEMPRE. PROGREDISCE. È IRREQUIETA. CAMBIA DI CONTINUO. A DISTANZA DI DUE ANNI DA QUANDO VA IN EDICOLA AUTONOMAMENTE E DALL'ULTIMO CAMBIO GRAFICO, ECCO UNA NUOVA TRASFORMAZIONE: NUOVA VESTE E NUOVO FORMATO. IL GIORNALE DIVENTA TUTTO FOTOGRAFICO, ARRICCHENDOSI DI IMMAGINI E DELLA RIPRODUCIBILITÀ CHE LA TECNOLOGIA OFFRE: SCONTORNI, SCOMPOSIZIONE DI ELEMENTI, ECC. UN GIORNALE MATURO (O ADULTO), CHE ORA NON HA PIÙ TIMIDEZZE DIMOSTRANDOSI INVECE SICURO DI SÉ. SI MUOVE CON DISINVOLTURA NEL CAMPO EDITORIALE E FA TENDENZA. CON TANTI ESTIMATORI E QUALCHE IMITATORE. «ABBIAMO VOLUTO

FARLO MIGLIORE» SI LEGGE IN UNA NOTA EDITORIALE. «CERTO, PER NOI È UN PASSO AVANTI NEL LAVORO DI SCOPERTA E NARRAZIONE DELL'ITALIA GASTRONOMICA E IN QUELLO DELLA RISCOPERTA DELL'ITALIA MINORE. IL NOSTRO È UN PAESE CON UNA STERMINATA RICCHEZZA DI TRADIZIONI, PERSONE, PRODOTTI E IL NUOVO GAMBERO ROSSO VUOLE ESSERE LO STRUMENTO PER UN TURISMO GASTRONOMICO INTELLIGENTE E CONSAPEVOLE, CURIOSO E CAPACE DI VALORIZZARE QUESTO PATRIMONIO»

CAVIT Trento www.cavit.it

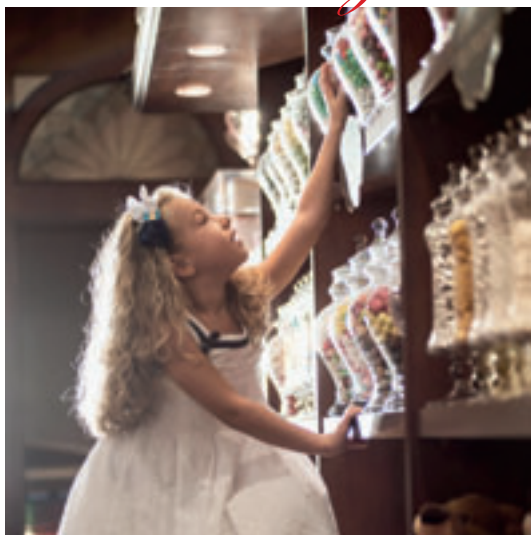


La storia di Cavit inizia nel 1950 quando alcuni viticoltori, consapevoli dell'unicità della loro terra ricca di microambienti climatici e desiderosi di apprendere le tecniche per meglio valorizzare i loro prodotti, si associarono dando vita a un Consorzio di Cantine Sociali. Oggi Cavit si fa portavoce di più di 4.500 viticoltori e riunisce 11 cantine sociali trentine rappresentando il

65% della produzione trentina. Tra i caratteri distintivi di Cavit permane l'impegno nella formazione e nella divulgazione enologica. Per questo motivo l'azienda ha instaurato collaborazioni con i più importanti istituti e centri di ricerca. In particolare con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, oggi Fondazione Edmund Mach (FEM) e con la Fondazione Bruno Kessler (FBK), il centro per la ricerca scientifica e tecnologica che si distingue a livello internazionale per gli studi di informatica e dei microsistemi Cavit è diventata dunque il punto di riferimento per la produzione vitivinicola trentina.

Due Eccellenze Italiane





CONFETTI GIOVANNI MUCCI Trani (BT)

www.muccigiovanni.it www.museodelconfetto.it

Mucci Giovanni racconta la storia del confetto con la passione di un tempo; fare eccellenza significa saper emozionare ogni volta che il palato incontra un dolce ricordo. E' così che la famiglia Mucci interpreta la propria filosofia che ha radici lontane. Dal primo laboratorio nel 1894, su cui oggi sorge il Museo del Confetto di Andria, al moderno stabilimento di Trani dove le mani di abili artigiani lavorano sapientemente materie prime esclusive e selezionate: mandorle di Avola e di Toritto (Bari), "Noccioline Piemonte Igp", "Pistacchi Verdi di Bronte DOP" e semi di cacao Criollo del Perù. Nascono confetti e dragées, semplicemente unici, senza glutine e con coloranti ed aromi naturali da condividere ogni giorno non solo con intenditori sempre più esigenti e colti ma con tutti coloro che credono nella qualità senza compromessi.

febbraio

Ma che razza di maiale

«Tanto io che il povero maiale non saremo apprezzati che dopo la nostra morte» scriveva Jules Renard ben conoscendo quanto scarsa fosse in vita la considerazione (e la reputazione) di questo animale. Il "porco", sporcaccione, avido e ingordo. Fa tanto ribrezzo in vita, quanto è apprezzato una volta accoppato, smembrato, tagliato e insaccato in vario modo.

La prima copertina è dedicata proprio a lui, tenero, roseo e indifeso. Fa persino tenerezza a guardarlo. Un animale in via d'estinzione. «Maiali di razza "romagnola" ne rimangono nove. Di razza "senese" ne sopravvivono cinquantotto. Le antiche razze locali che una volta popolavano isole e Appennino sono ormai buone da studiare più che per farci prosciutti. Reperti animali da mettere sotto protezione in centri specializzati come quello

di Circiello, in provincia di Benevento – racconta il servizio d'apertura – un'Arca di Noè che imbarca mucche, asini, cavalli e specie in via di estinzione. Auguriamoci dunque abbia ragione Claudio

Lorenzi, responsabile del libro genealogico dei suini dell'ex ministero dell'Agricoltura, quando sostiene che "neanche picchiandoli i nostri consumatori mangerebbero più prosciutti ricavati da queste razze". Al loro posto la ricerca genetica ha selezionato esemplari meno rustici. (...) «Essendo quindi destinato alla trasformazione, il nostro suino è obbligato a conquistare alcune doti ben gradite all'industria. Per esempio avere almeno due centimetri e mezzo di grasso di copertura, altrimenti la coscia non è sufficientemente protetta durante la stagionatura».



novembre

Che cuccagna, sapore di campagna

«NIENTE RISTORANTE, NIENTE TRATTORIE. Come sarebbe un'Italia così? Ci avete mai pensato? Bella senz'anima potremmo azzardare, rubando l'immagine al mondo della canzone».

Il n. 34/1994 della rivista si lancia, sin dalla copertina, ad analizzare la tendenza di fine secolo: il ritorno al ristorante in quanto «divertente, accogliente, gustoso». L'occasione è data dalla presentazione della nuova Guida dei ristoranti d'Italia 2005, edita dal Gambero Rosso-De Agostini, che null'altro è che la mappa o mappatura dei protagonisti di quarant'anni di ristorazione nazionale.

Per capirci, «tutto è cultura – si legge un po' più avanti nel servizio -: la conoscenza di un territorio, di una città non passa soltanto attraverso piazze, chiese e monumenti, s'insinua nel paesaggio, s'intreccia con l'economia e le consuetudini alimentari, in una parola finisce nel piatto. E, fedele all'insegnamento, all'idea del turismo enogastronomico, l'italiano si muove (...) e spesso strada facendo resta, se non proprio deluso, almeno perplesso». Provocatorio l'editoriale d'apertura, che ci introduce nel tema: «Che noia andare al ristorante e che spesa. Non ci si diverte più, è vero? Ma non ci diverte neppure a fare le guide, sapete. Sempre gli stessi discorsi, il solito pianto sulla crisi, le recriminazioni. (...) Siamo stanchi? Intendo, noi clienti abbiamo fatto il pieno di buone maniere e deliziosi ambienti? Di conti stellari e insoddisfazioni atroci? Certo, alcuni anni fa ve ne fregavate, (...) oggi vi accorgete che si gioca in modo diverso la partita, e nel grande gioco della ristorazione fanno il loro ingresso le parole professionalità, rapporto qualità/prezzo, tradizione, territorio, piacere e persino la parola cultura. Forse, cari lettori e cari ristoratori, non vi siete accorti che è iniziata la ricostruzione dalle fondamenta della cucina e della ristorazione italiana».



Tutti pazzi per la minerale

Fu un'inchiesta storica, che fece scalpore per la sua importanza, quella pubblica nel n. 33/1994, curata dalla consulente scientifica Cristina Barbagli: un test su 12 acque minerali, cioè su dodici grandi marchi. E che doveva rispondere a un interrogativo: «È meglio l'acqua del rubinetto?» Con una mappa delle sorgenti della penisola.

L'analisi prendeva in considerazione gli elementi della composizione dell'acqua: ovvero, il residuo fisso, i bicarbonati, i solfati, i cloruri, il potassio, il calcio, il magnesio, il fluoro, i nitrati. Ma anche il contenitore, il prezzo medio della bottiglia e del litro in sé, la leggibilità dell'etichetta, ecc. Perché, paradossalmente, «quando si acquista acqua minerale non si compra un prodotto, ma un servizio» annota Barbagli. «La materia prima, l'acqua, è infatti di proprietà dello Stato, e quindi degli stessi consumatori. Lo Stato dà in concessione lo sfruttamento della sorgente a imprenditori privati. Le imprese attuano solo un servizio di confezionamento e di trasporto dalla sorgente al consumo, oltre ai controlli sull'acqua previsti dalla legge. Il prodotto, in sé, ossia l'acqua, non costa praticamente niente, caso unico nel settore alimentare: il prezzo che si paga è dovuto agli impianti di imbottigliamento, al contenitore, al trasporto e alla pubblicità».

L'inchiesta svela che l'Italia, in Europa, almeno un record lo può vantare: «Siamo i maggiori consumatori di acqua minerale», 6.500 milioni di litri pari a una spesa di 3.200 miliardi di lire.



Acquabona, Acquacalda, Acquacalina, Acqua dei corsari, Acquafondata, Acquaformosa, Acqualagna, Acqualoreto, Acquamela, Acquanegra, Acquapendente, Acquappesa, Acquaria, Acquarica, Acquaro, Acquarola, Acquasanta, Acquaseria, Acquasparta, Acquatraversa, Acquavella, Acquavena, Acquedolci, Acqui, Acquicella.

«Sono alcuni dei paesi italiani che prendono nome dall'acqua, ma ci sono anche tre Acquafredda in provincia di Brescia, Potenza e Savona, e otto Acquaviva, disseminate da nord a sud della penisola, e quasi sessanta località che prendono il nome da antiche fontane».



Sua Eccellenza Italia



● CONSORZIO ABBACCHIO ROMANO IGP

Roma www.abbacchioromanoigp.it

Per chi non lo sapesse abbacchio in romanesco indica l'agnello giovane, o meglio lattante, che nella cucina romana ha un ruolo fondamentale, basti pensare al famoso abbacchio alla romana. La carne di "Abbacchio Romano", caratterizzata da scarsa presenza di grasso sia di copertura che infiltrato, è immessa al consumo provvista del logo I.G.P., a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. Questo viene garantito dal Consorzio di tutela. La denominazione di "Abbacchio Romano" è riservata esclusivamente agli agnelli, maschi o femmine, nati e allevati allo stato brado e semibrado, di razza Sarda, Comisana, Sopravissana, Massese, Merinizzata Italiana e relativi incroci. Fondamentale per la bontà del prodotto è anche l'area di produzione, l'intero territorio della regione Lazio, che grazie alla natura dei rilievi, ad un clima temperato e alle abbondanti precipitazioni annuali, permette un allevamento ottimale.



FRANCIACORTA

Quando si parla di Franciacorta, la prima immagine che viene alla mente è quella di un vino eccellente, del brindisi elegante per i momenti più esclusivi ma anche dell'accompagnamento ideale per la qualità inimitabile della cucina made in Italy o per la migliore cucina internazionale, a tutto pasto. Un passo più in là, il focus si concentra sullo splendido territorio di cui questo vino è piena espressione: la Franciacorta. Una zona collinare adagiata sulle sponde del lago d'Iseo e a due passi da Milano, ricca di bellezze naturalistiche, storia, tradizioni, arte, cultura. Un'integrazione raffinata tra passato, presente e futuro, capace di affascinare e coinvolgere chiunque abbia il desiderio di sperimentarne l'unicità.

Il nome Franciacorta deriva da "curtes francae", ovvero le comunità di monaci benedettini che durante il medioevo si dedicavano alla bonifica dei territori del bresciano. In questa zona, la vigna è protagonista del paesaggio da sempre. Ne sono testimonianza i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica e il materiale archeologico rinvenuto; senza dimenticare poi gli autori classici, da Plinio a Virgilio, che hanno parlato del vino di quest'area. La coltivazione della vite è stata una costante della Franciacorta, dove dall'epoca romana al periodo tardo-antico, fino al pieno medioevo, crescevano vigneti anche grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche.

Una storia con radici profonde, quindi, che dagli anni '60 ha visto la nascita di un nuovo corso. *Norme rigide e scrupolose per ottenere vini di assoluta qualità*: è questo l'imperativo del Consorzio Franciacorta e dei suoi produttori che impiegano esclusivamente **vitigni nobili**, raccolta a mano, **rifermentazione naturale in bottiglia** e successiva **lenta maturazione e affinamento sui lieviti**, non inferiore ai 18 mesi per i Brut, 30 per i Millesimati e ben 60 mesi per le Riserve.

Il Franciacorta è prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot nero (è ammesso anche il Pinot bianco in misura non superiore al 50%). E' stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad avere ottenuto nel 1995 la **Denominazione di Origine Controllata e Garantita** e inoltre nello stesso anno il riconoscimento del metodo di produzione Franciacorta, abbandonando l'espressione "vino spumante". Non uno spumante, quindi: **il Franciacorta è Franciacorta**, con un'identità univoca e definita, che non si presta ad alcun appiattimento, portatore, spesso, di confusione soprattutto tra i consumatori. Oggi sulle etichette si legge solo Franciacorta, unico termine che definisce, il territorio, il metodo di produzione e il vino. In tutta Europa solo dieci denominazioni godono di tale privilegio e di queste solo tre vengono realizzate con la rifermentazione in bottiglia: Cava, Champagne e Franciacorta.

Le cantine, diventate oggi moderne cattedrali di tecnologia enologica, producono le diverse tipologie di Franciacorta (non Millesimato, Millesimato, Rosé, Satèn, Riserva) e, in volumi relativamente inferiori, i vini fermi della Franciacorta: il Curtefranca Bianco, ottenuto da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, un vino delicato, fresco e morbido; il Curtefranca Rosso, prodotto da uve Cabernet franc e Cabernet sauvignon in particolare, è un vino più corposo e di carattere, soprattutto quando invecchiato in legno; infine la categoria Sebino IGT che esprime vini giovani e freschi, sempre di qualità ma di più facile interpretazione, declinati nelle categorie bianco, rosso, novello e passito oppure con il nome del vitigno prevalente. La superficie vitata complessivamente oggi in Franciacorta supera i 3 mila ettari, di cui ben 2.800 destinati alla produzione di Franciacorta, i rimanenti a quella dei Curtefranca o dell'IGT Sebino.

Il Consorzio per la tutela del Franciacorta è l'organismo preposto a garantire e controllare il rispetto della disciplina di produzione del Franciacorta. Il suo lavoro si articola in diverse attività: dalla tutela del marchio e del territorio, alla valorizzazione attraverso un continuo lavoro sul disciplinare e sul regolamento di produzione (il più severo al mondo in questa tipologia di vino); dall'informazione al consumatore fino alla promozione del Franciacorta. Il Consorzio è presieduto da Maurizio Zanella e conta 106 aziende produttrici.

1995

Statue della Madonna piangono in tutta Italia. Muore l'attore Tino Carraro. Sanremo: vince Giorgia con *Come saprei*. Parte il servizio radio-mobile Gsm Telecom. Muore

l'attrice Paola Borboni. Chiude il quotidiano *La Voce* di Montanelli. Videomusic passa a Cecchi Gori. Proroga per indagini su Ustica. Comincia l'attività dei giudici di pace. In edicola il *Telegiornale* di Gigi Vesigna. Approvata riforma delle pensioni. Muore Mia Martini. Bossi propone un Parlamento del Nord. Giovanni Paolo II pubblica l'enciclica *Ut unum sint*. Referendum sulla Mammi, vince il No. Inaugurata a Roma la più grande moschea d'Europa. Riesumata la salma di Enrico Mattei. Soci stranieri in Mediaset: Kirch, Rupert, Al Walid. Cecchi Gori acquista Tmc. Bettino Craxi è dichiarato latitante. Cassazione: genitore *single* non può adottare bambini. Muore il regista Nanni Loy. Buscetta lascia la crociera, *Oggi* rivela la sua presenza. Presentate le nuove Fiat *Bravo* e *Brava*. Anna Valle, siciliana, è Miss Italia. Il Leone d'oro al vietnamita Tran Anh Hung. Muore Muccioli, fondatore di San Patrignano. Estradato dall'Argentina Erich Priebke.



copertina novembre

gennaio

Bollicine in cronaca

«Nel film *Il giorno più lungo* – cronaca cinematografica dello sbarco in Normandia – l'arrivo delle truppe alleate a Omaha Beach è salutato da un partigiano francese che va incontro ai "liberatori" con una bottiglia di Champagne. In quelle scene c'è, riassunta, la storia della fortuna dello Champagne nel mondo».

Inizia così il servizio d'apertura del n. 36/Gennaio dedicato ad uno "Speciale Champagne", ricco di informazioni che spaziano da «le curiosità dei brindisi storici» al test su 12 marche che passano al vaglio e al giudizio degli esperti, ad un'inchiesta su «il mercato e i prezzi delle bottiglie» con una piccola guida all'itinerario per «la Champagne dei piccoli produttori». «Lo Champagne è eclettico (...), Champagne è sinonimo di festa, di allegria, lusso e anche di seduzione. Non a caso per la Francia è motivo di

orgoglio ed è da sempre uno degli ambasciatori più apprezzati della cultura e del modo di vivere francese nel mondo. È anche una sorta di leggenda enologica ma non c'è nulla di misterioso nella sua preparazione».

«Lo Champagne si ottiene con tre varietà di uve, una bianca, lo chardonnay e due rosse, il pinot noir e il pinot meunier. I primi due sono vitigni che danno un prodotto di altissima qualità mentre il terzo è di importanza secondaria e viene impiantato in virtù della sua resistenza alle avversità climatiche». (...) «Nonostante due delle tre uve impiegate siano rosse, il prodotto finale è bianco perché durante la spremitura vengono usate delle particolari presse che impediscono al mosto di entrare in contatto con le bucce impedendo a queste ultime di cedere le sostanze coloranti».

Sua Eccellenza Italia

● CONSORZIO PRODUTTORI AGLIO DI VOGHERA DOP

Voghiera (FE) www.agliodivoghiera.it

L'aglio fa bene, questo è risaputo, ma l'Aglio di Voghiera Dop è pure certificato e tutelato dal Consorzio Produttori Aglio di Voghiera creato nel 2000 e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. È coltivato da secoli nella fertile Pianura Padana Ferrarese fin dall'epoca degli Estensi, caratterizzata da un suolo leggero, con sabbie di origini fluviali, argilloso e limoso, che favorisce l'equilibrio tra qualità e aromaticità e garantisce le caratteristiche organolettiche distintive dell'Aglio di Voghiera Dop. Rinomato per il suo gusto dolce, delicato e fresco, è la sintesi naturale di enzimi, vitamine, flavonoidi e sali minerali che insieme creano un'anima aromatica e genetica unica e inimitabile. Sapore autentico che vanta un profondo legame con il territorio d'origine e le genti che lo abitano. È ideale per chi ama un profumo deciso, ma non invadente, e una cucina creativa e ricercata.





CONTI MARIO E FRANCESCO ZECCA

● CONTI ZECCA Lecce www.contizecca.it

Una storia che inizia intorno al 1500, quando la famiglia napoletana dei Conti Zecca si trasferisce a Leverano, nel Salento. Oltre mezzo millennio di viticoltura, che gli ultimi discendenti della famiglia hanno saputo interpretare con dinamismo e spirito inventivo, pur nel rispetto dei valori tradizionali del territorio. I 320 ettari vitati sono suddivisi in quattro tenute, cui corrispondono quattro linee produttive: Saraceno, Donna Marzia e Santo Stefano in quel di Leverano e Cantalupi nella Doc Salice Salentino. In più ci sono le otto Selezioni Negroamaro, Primitivo, Malvasia bianca, Fiano, Terra, Luna, Sole e Nero: quest'ultima, un blend di negroamaro al 70% e cabernet sauvignon, rappresenta una delle punte di diamante dell'azienda, insieme al Terra, fatto con aglianico all' 85% e negroamaro.

■ **marzo**

SUPER TUSCAN MANHATTAN

IL 1995 SI APRE con una grossa novità. Da gennaio il *Gambero Rosso* rivista sbarca negli Stati Uniti, New York City, al 5 East 22St: edizione in lingua inglese, copertina dedicata a *The 92 best italian wines*. Un'iniziativa fuori dal comune, che riscuote un grande successo. L'ora X dello sbarco a NYC «scatta intorno alle tre del pomeriggio del giorno 18 gennaio» nelle sale del Mezzanine dell'Hotel Michelangelo, all'angolo tra la settima e la cinquantaseiesima. I protagonisti dell'inedito evento sono venti produttori di vino scelti tra i migliori e più rappresentativi della Toscana e «un gruppo del Gambero Rosso alla prima uscita sul palcoscenico degli States». Gli interrogativi sono più d'uno: «Chi avrebbe risposto all'appello? La stampa newyorkese avrebbe preso in considerazione l'invito? E i ristoratori, gli enotecari, gli appassionati di vino come avrebbero reagito?» si legge nel trepidante resoconto dell'evento.

«Produttori di vino di gran nome erano stati a lungo corteggiati – si legge ancora – affinché aderissero alla manifestazione. Il lavoro ai fianchi si era reso necessario anche con gli importatori di vini italiani negli States, quasi tutti abbastanza scettici sul fatto di riuscire a destare interesse». Come non condividere del resto tutte queste perplessità? «Il pubblico della Big Apple non è forse rotto a tutte le esperienze e bombardato dai più disparati events? E poi a fare da specchio per le allodole non c'erano grandi attori o famose griffe della moda italiana. Alle 15.30 il primo dato della giornata è confortante: 50 fra operatori e giornalisti sono lì ad assaggiare, a prendere appunti e discutere con i produttori. È già un mezzo successo. Un'ora più tardi la sala degustazione diventa quasi impraticabile, più di centocinquanta persone si accalcano assaggiando i vini e spazzolando la forma di Grana Padano che troneggia al centro del salone. Fra di loro alcuni ristoratori

famosissimi sui quali era difficile scommettere». Ora la gente fa a gomitate per entrare, e per New York è un buon segnale perché significa che l'evento ha avuto successo. Anzi, ora le persone sostano in sala e sembra non volersene proprio più andare. A sera «arriva la torta dedicata al Gambero Rosso: riproduce in modo assolutamente preciso la copertina del primo numero» in lingua inglese. Ed è offerta come augurio dal bar pasticceria Sant'Ambroeus di New York», locale che ha portato in piena Manhattan atmosfera e gusti milanesi. La nova avventura editoriale hapreso il volo.



■ **novembre**

Enogastronavigando in Internet

NELL'ANNO CHE CORRE siamo ancora proprio all'inizio dell'avventura del World Wide Web. Ma con l'usuale fiuto anticipatore nella propria materia di competenza, l'enogastronomia, il n. 46/ novembre del Gambero dedica addirittura la propria cover al fenomeno che si sta sviluppando e dà conto di un primo censimento di siti, indirizzi, link per orientarsi tra cibo, vino e viaggi on line in una carrellata di articoli e analisi che si protrae per ben venticinque pagine. Un ricco dossier. La navigazione comincia con i siti scoperti e suggeriti da Franco Zanini, un fisico sperimentale e di Trieste, che è in particolare appassionato di cibo e vino e che porta il lettore dentro

ad uno dei primi viaggi virtuali tra entusiasmo, curiosità ma anche critiche competenti.

Mentre un suo collega, l'ingegnere Franco Patini, annota – in un gioco dal duplice senso e significato – che ci sono «troppi siti al sapore americano». Ma i siti sono per propria definizione e natura siti specializzati. Volete sapere tutto sul tè? E allora ecco che l'esperto sciorina l'elenco, interminabile, di indirizzi e link. Ha inizio il gioco del web.



I gusti di Carvalho

C'era già stato Simenon a inventare un investigatore – Maigret – coinvolto, a volte in modo ossessivo dal cibo. Nel n. 37/febbraio c'è l'intervista a Manuel Vasquez Montalbàn sul ruolo del cibo nei suoi romanzi. Dello scrittore catalano sono appena uscite *Ricette di Pepe Carvalho*. L'investigatore ha stupito i suoi seguaci per una passione per il cibo e la cucina che diventa quasi ossessiva.

Chiarisce lo scrittore: «Propongo la cucina come metafora della cultura. Mangiare significa uccidere e trangugiare un essere che prima viveva, animale o pianta che fosse. Cucinare è una metafora della cultura, ipocrita nei contenuti, e nei romanzi di Carvalho fa parte del trittico di riflessioni sul ruolo della cultura». Dalla sua Maigret, a differenza dell'ispettore di Montalbàn, ha però i troppi Calvados bevuti tra un interrogatorio e l'altro, i molti Cognac e Pernod buttati giù durante i pedinamenti, bottiglie e panini fatti salire in ufficio dalla brasserie Dauphine, i piatti della silenziosa signora Maigret, gli arrostiti degli amici. E Carvalho? «I miei gusti caserecci» dice il suo creatore «si basano sulla "memoria del palato", sulla cucina di mia nonna e di mia madre, che era una sintesi di piatti del sud della Spagna e della cucina catalana, una cucina molto mediterranea». Ma perché è importante in letteratura il rapporto con il cibo?

A rispondere, anni dopo, sul Gambero di gennaio 2011 è Andrea Camilleri, creatore del commissario Montalbano (con la "o"): «Non riguarda solo Montalbano. Molti investigatori della letteratura amano il cibo. Per esempio fin quando Montalbàn ha vissuto e scritto i suoi romanzi, Pepe mangiava delle cose che, secondo me, avrebbero provocato un genocidio... però a lui piacevano. Se le mangiava, se le cucinava... ma non erano pranzi digeribili da tutti». Diatribe per palati gastronomico-letterari...



Ciak!, si mangia

IL CIBO O, MEGLIO, L'ASSENZA DEL CIBO. Soltanto fame e stenti per il povero vagabondo Charlot ne *La febbre dell'oro* [1925]. Indimenticabile è la sequenza di quando, per fame, Charlot-Chaplin arrotola e mangia, come fossero spaghetti, i lacci delle proprie scarpe. Anche nel rapporto con il cibo il cinema compie nel 1995 cent'anni. Così, nel n. 42/luglio la rivista celebra il connubio tra celluloidi e tavola, in un *excursus* che abbraccia un periodo che va dalle pellicole sperimentali dei fratelli Lumière al raffinato set del *Pranzo di Babette*. Tocca allo storico del cinema Gian Piero Brunetta percorrerne le tappe: «Tavola e cibo, sin dal 28 dicembre 1895, sono un motivo onnipresente e un vero e proprio luogo comune per tutte le cinematografie e tutti i registi. (...) Contrariamente a quanto pensava Proust nella *Recherche* – scrive ancora Brunetta – è proprio al cinema che si verificano vari fenomeni di esaltazione di tutte le capacità percettive dello spettatore e di tutti i sensi. Il cinema diventa, fin dagli anni a cavallo della prima guerra mondiale, lo spazio sintetico per eccellenza in cui si realizza l'opera d'arte

totale immaginata da Wagner, ma soprattutto il luogo in cui la fisicità dei corpi, dei cibi, degli odori, dei sapori dello schermo si fonde perfettamente con il corpo di una platea ribollente di umori, amori, odori, colori, rumori. (...) A loro volta, gli attori sono sottoposti a ingrassamenti forzati o diete feroci».



CUSUMANO

Partinico (PA) www.cusumano.it

Una casa vinicola venuta alla ribalta a partire dal Duemila, che è riuscita in poco tempo a imporsi con autorevolezza sui difficili mercati internazionali all'insegna dello stile, anche di marketing e commerciale, che ha saputo rappresentare la Sicilia enologica in chiave di territorialità, modernità ed eleganza. Tutto ciò attraverso vini impeccabili e coerenti, che hanno reso le diverse tenute aziendali, da Salemi a Pachino, da Butera a Piana degli Albanesi, riconoscibili e ben distinte. Vino autoctono per eccellenza il Sàgana, nero d'Avola prezioso e tipicamente mediterraneo, ma non sono da meno il solare e succoso Cubia, da uve insolia, e il soave e morbido Moscato dello Zucco, felice recupero di un nobile vino tradizionale che sembrava ormai definitivamente perduto.

Sua Eccellenza Italia



MARIO RONCO (ENOLOGO) E DIEGO CUSUMANO

Alle Fiere del Vino con **Gambero Rosso**

LE TAPPE DEL TOUR

CATANIA
MILANO
NAPOLI
PESCARA
ROMA
TORINO



**NELLE MIGLIORI
ENOTECHE ITALIANE**

IN DEGUSTAZIONE
LE PIÙ PRESTIGIOSE ETICHETTE
CHE VERRANNO PRESENTATE
COME NOVITÀ ASSOLUTE
NELLE PIÙ IMPORTANTI
FIERE DEL VINO INTERNAZIONALI

www.gamberorosso.it



trebicchieri

della guida Vini d'Italia 2013 del **Gambero Rosso**

Düsseldorf

Sabato 23 Marzo 2013
Congress - Stadthalle

il giorno prima
della
ProWein



trebicchieri

della guida Vini d'Italia 2013 del **Gambero Rosso**

Verona

Domenica 7 Aprile 2013
Fiera di Verona - Palazzo

EVENTO
SPECIALE AL

vinitaly
Realizing Your Wine in Verona

Verona, 7-10 April 2013

Alle Fiere del Vino con **Gambero Rosso**

1996

Il presidente Scalfaro dà la grazia all'ergastolano Paolo Pan. Esce Il Foglio di Giuliano Ferrara. Venezia, incendio distrugge il teatro La Fenice. Mostro di Firenze, assolto Pacciani. Il Senato approva la legge sulla violenza sessuale. Lanciato lo shuttle Columbia con due astronauti italiani: Guidoni e Cheli. La Lega calcio assegna al gruppo Cecchi Gori (che rinuncia) i diritti tv. Crolla a Noto la cupola della barocca San Nicolò. Elezioni, vince l'Ulivo di Prodi. Mafia, la polizia arresta Giovanni Brusca: innescò la bomba di Capaci. Muore Luciano Lama, già segretario Cgil. Caltagirone acquista Il Messaggero. Muore Federico Umberto D'Amato, titolare dell'Ufficio affari riservati del Viminale e noto gourmet. Michele Santoro si dimette dalla Rai per Mediaset. Eletta Miss Italia Denny Mendez, ragazza di colore. Irene Pivetti, già Presidente della Camera, espulsa dalla Lega. Vertice mondiale Fao a Roma, Fidel Castro incontra Giovanni Paolo II. Muore a Parigi Marcello Mastroianni.

Il presidente Scalfaro dà la grazia all'ergastolano Paolo Pan. Esce Il Foglio di Giuliano Ferrara. Venezia, incendio distrugge il teatro La Fenice. Mostro di Firenze, assolto Pacciani. Il Senato approva la legge sulla violenza sessuale. Lanciato lo shuttle Columbia con due astronauti italiani: Guidoni e Cheli. La Lega calcio assegna al gruppo Cecchi Gori (che rinuncia) i diritti tv. Crolla a Noto la cupola della barocca San Nicolò. Elezioni, vince l'Ulivo di Prodi. Mafia, la polizia arresta Giovanni Brusca: innescò la bomba di Capaci. Muore Luciano Lama, già segretario Cgil. Caltagirone acquista Il Messaggero. Muore Federico Umberto D'Amato, titolare dell'Ufficio affari riservati del Viminale e noto gourmet. Michele Santoro si dimette dalla Rai per Mediaset. Eletta Miss Italia Denny Mendez, ragazza di colore. Irene Pivetti, già Presidente della Camera, espulsa dalla Lega. Vertice mondiale Fao a Roma, Fidel Castro incontra Giovanni Paolo II. Muore a Parigi Marcello Mastroianni.



copertina **marzo**

april

Aggiungi un vino a tavola

Uno “speciale vino” caratterizza la cover del n. 51/aprile. Un bilancio a dieci anni esatti dallo scandalo del metanolo. Quando il vino italiano toccò il punto più



basso della sua qualità e della sua considerazione nel mondo per colpa del fatto che «alcuni criminali imbecilli – scrive Alberto Zaccone – avevano utilizzato per alzare la gradazione alcolica di certi intrugli vinosi venduti a prezzi incredibilmente bassi».

E adesso, dieci anni dopo, «il vino è ancora la bevanda più amata dagli italiani? E se no, perché?» Queste son le domande che hanno fatto da guida ad un'inchiesta ad hoc e alle quali il mensile cerca di dare una risposta. «Le questioni che abbiamo affrontato – si

legge nel sommario – vanno dai problemi relativi a un marketing inesistente e alla promozione che fa fatica a trovare una sua efficacia, all'immagine che il vino ha presso il pubblico dei consumatori, analizzata attraverso le interviste a chi opera nel settore quotidianamente. Poi ci sono le cose che funzionano, come il Vinitaly di Verona, la più importante fiera enologica italiana, che festeggia quest'anno il trentennale, e le piccole nicchie di consumatori superesperti e di appassionati.

Senza dimenticare il vino senza frontiere, il vino on line. Per finire, un grande identikit delle cantine sociali che formano la spina dorsale della produzione italiana, ma che sono molto spesso del tutto sconosciute al grande pubblico.

A dimostrazione che il vino italiano resta nella sua massima parte un vero oggetto misterioso».

30

● DE CECCO DAL 1886

Fara San Martino (CH) www.dececco.it

Prima della pasta, a Fara San Martino, un piccolo borgo ai piedi della Maiella, don Nicola De Cecco nel suo molino in pietra produce “la miglior farina del contado”. E' suo figlio Filippo che inizia la produzione di pasta: è il 1886 e nasce il Molino e Pastificio dei Fratelli De Cecco. Mettendo insieme l'esperienza artigiana e le nozioni di ingegneria Filippo De Cecco realizza un essiccatore a bassa temperatura, così da non essere più soggetto alle condizioni meteorologiche. Dopo la Seconda Guerra Mondiale inizia una crescita che porta l'azienda alle dimensioni attuali e nel '50 viene inaugurato il pastificio di Pescara. Molte cose sono cambiate negli anni, tranne i principi del fondatore: utilizzo di solo grani pregiati e semola fresca, trafile in bronzo, essiccazione lenta a bassa temperatura e un costante controllo della qualità.

Sua Eccellenza Italia



■ **maggio**

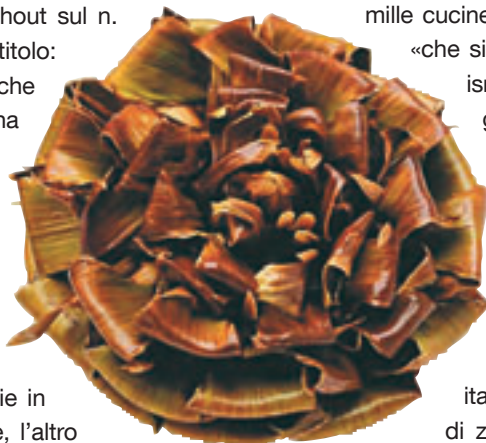
LE LEGGI DELLA CUCINA EBRAICA

«COME OGNI ESSERE VIVENTE, l'uomo assicura la propria sopravvivenza attraverso il cibo e la riproduzione, che costituiscono due momenti fondamentali della vita biologica. La Tora attribuisce una particolare importanza alla consacrazione della vita biologica che l'uomo ha in comune con gli animali» scrive il Rabbino Shalom Babhout sul n.

52/maggio, la copertina ha questo titolo:

«Mangia casher e campi 3000 anni». Anche in questo caso uno “speciale” sulla cucina ebraica.

«Un elemento che ha notevolmente influenzato l'aspetto della cucina ebraica – si legge ancora – è la proibizione di mangiare a breve distanza di tempo latticini e carne: la divisione tra carne e latte ha determinato nella cucina ebraica anche la divisione delle stoviglie in due servizi: uno per gli alimenti di latte, l'altro per quelli di carne. In conseguenza della proibizione di mischiare carne e latte, a meno che non vengano rispettate determinate norme è proibito cibarsi di formaggi che vengano prodotti con caglio di origine animale».



E se Raffaella Prandi ci conduce in un viaggio dentro i «tremila anni di Gerusalemme» a partire dalla sua conquista e trasformazione in capitale del regno d'Israele da parte di re Davide, Eric Salerno – storico corrispondente estero de Il Messaggero, da tempo con base proprio a Gerusalemme – ci porta dentro le

mille cucine di una città e i gusti delle comunità etniche,

«che si ritrovano solo in parte integrati nella “cucina israeliana”». Tuttavia, annota Salerno, «nelle

grandi feste ebraiche anche gli ebrei che hanno abbandonato le regole del casher ritrovano per

un giorno la cucina del passato». «Vi sono,

in Israele – scrive ancora – ebrei venuti da

oltre cento paesi del mondo, ma non tutte le

loro cucine nazionali sono state trapiantate a

Gerusalemme. Stranamente ciò vale anche

per la comunità italiana. Nei numerosi ristoranti

italiani della capitale i fritti – baccalà, carciofi, fiori

di zucca così tipici della cucina ebraica romana

– sono totalmente assenti e chi di passaggio meglio

farebbe ad aspettare un ritorno in Italia invece di avventarsi tra

le trattorie che offrono real italian cooking per poi, ad esempio,

annegare un piatto di spaghetti al pesto in un mare di panna».

■ **maggio**

Buon compleanno!

ED ECCOCI ARRIVATI al classico primo giro di boa. Al decennale la rivista dedica ben 36 pagine, con ricche interviste a De Rita, Lubrano, Raspelli, Veronelli. Filo conduttore: il “cambiamento”.

«E in questi dieci anni di corsa nei consumi – si legge in una nota editoriale sul n. 58/ novembre – i lettori sono cambiati probabilmente più di noi. Le modificazioni della nostra società sono state così profonde che ancora non le abbiamo connesse tutte, le une con le altre, tanto da avere il quadro completo della nuova Italia. Di sicuro è un'altra Italia, ancora ricca, piena di soldi nascosti, ma anche un'Italia in crisi».

La rivista perciò si trova alle prese con «“la linea culturale”, i bilanci, ci sono i redattori, ma anche i concorrenti (...) e c'è il piccolo vascello *Gambero Rosso*, che si confronta con i concorrenti dieci e cento volte più grandi. Pensate che le riviste che occupano i comparti di cui il *Gambero Rosso* si occupa, hanno sostenuto la diffusione tagliando il prezzo, regalando libretti, guide, riviste della stessa scuderia e persino [come ai tempi di Lauro] un pacco di pasta».



● **DECIMI**

Bettona (PG) www.decimi.it

Quella della famiglia Decimi è una delle più affascinanti imprese italiane nel campo dell'olio extravergine. Tutto comincia nei primi anni Duemila, quando Graziano, letteralmente rapito dalla passione per l'oro verde, decide di costruire il suo frantoio, applicando alla produzione olearia la sua maniacale precisione e la voglia di raggiungere traguardi sempre più importanti. Ovviamente la natura ha la sua importanza, così come la gestione del campo e la raccolta delle olive. Le piante di proprietà si trovano nei pressi dei borghi antichi di Bettona, Collemancio e Giano dell'Umbria, e appartengono alle varietà classiche della zona come Moraiolo, Frantoio, Leccino e San Felice. Ecco spiegati i segreti del successo della famiglia Decimi: amore per la terra e per il proprio lavoro, competenza e rigore tecnico, capacità di sognare e serietà che rifugge il seppur minimo compromesso.

Sua Eccellenza Italia



GRAZIANO DECIMI

1997

Lotteria Italia, a Roma i 7 miliardi del premio. Kofi Annan, nuovo segretario Onu. Presidenza Usa, Bill Clinton giura per secondo mandato. Muore a 92 anni Deng Xia-

oping, leader cinese. Venezia, commando secessionista occupa il campanile di San Marco. Muore a Parigi il regista Marco Ferreri. Uccisa a La Sapienza di Roma la studentessa Marta Russo. Gb, vince il Partito di Tony Blair. Bicamerale: sì al semipresidenzialismo. Ciclismo, a Ivan Gotti l'80° Giro d'Italia. Rapito l'imprenditore Giuseppe Soffiantini. Hong Kong storico passaggio dei poteri dalla Gb alla Cina della colonia, inglese dal 1841. Dopo 14 anni si costituisce Toni Negri (processo "7 aprile"). Gianni Versace ucciso a Miami davanti casa. Identificati i resti di Ernesto Che Guevara, erano in fossa comune a Vallegrande (Bolivia). Olimpiadi 2004, Roma perde la sfida con Atene. Muore in India madre Teresa di Calcutta. Dimissioni di Prodi al Quirinale. A Dario Fo il Nobel per la letteratura. Gli eredi Savoia rientrano in Italia. Muore Giovanni Alberto Agnelli, erede della dinastia Agnelli.



copertina maggio

giugno

Ore 9, mani in pasta

È la moda del momento. Tutti vanno a scuola di cucina e i corsi si moltiplicano a vista d'occhio. Per il settore del food&wine è un gran momento, ma una scuola vale l'altra, un corso è comunque un corso valido, utile? Con l'usuale tecnica e fiuto e con la competenza che lo contraddistingue il mensile ha sguinzagliato la sua squadra, ha selezionato alcuni indirizzi, tra affidabili e migliori.

Parafrasando Audrey Hepburn in *Sabrina*, quando frequentava la scuola di alta cucina *Le Cordon Bleu*, l'inviata del Gambero ricorda che alla scuola di cucina si andava «per impadronirsi dei segreti custoditi dall'istituzione Cordon Bleu (...) e per riuscire a mettere in tavola i piatti della grande cucina classica, le selle alla Orloff, i paté in crosta, le aragoste in bellavista. La cucina fami-

liare, quella di ogni giorno, si dava per scontato che una brava moglie la conoscesse e non avesse alcun tentennamento nell'affrontare un mine-stro-ne o un arrosto». Ma oggi?

«Oggi tutto questo non è più così scontato – risponde il servizio –, né l'aspirazione di chi si iscrive ad un corso è quella di imparare le ricette classiche proposte dagli Escoffier o dai Carnacina. Ma piuttosto quella di imparare le tecniche di base che consentono di capire come si arriva anche semplicemente alla cottura perfetta di un uovo al tegamino. Ed è esattamente questo, del resto, il criterio più importante che permette di distinguere una buona scuola da una cattiva scuola».

E la qualità degli insegnanti è anche la vera questione sulla quale si gioca la serietà di una scuola».

DEVODIER PROSCIUTTI

www.devodier.com www.dolceparma.it



La tradizione di bontà e dolcezza di Devodier Prosciutti deriva dall'incontro di un clima esclusivo, una passione intrinseca per i salumi e l'amore che la famiglia Devodier ha saputo infondere in decenni di lavoro in ogni suo prodotto. Quelli di Devodier Prosciutti sono tutti prodotti senza conservanti, additivi e coloranti; solo tre gli

ingredienti: carne di suino, sale e tempo. Non a caso l'azienda è stata una delle fondatrici del Consorzio del Prosciutto di Parma nel 1963. Il suo Prosciutto di Parma D.O.P è stagionato e affinato nelle tre Antiche Cantine. La Cantina del Mornello è adatta alla prima affinatura, la Cantina 24 Lune è adeguata ai prosciutti stagionati 24 mesi e la Cantina Secretum 30 mesi dalla quale esce un prodotto unico dedicato agli estimatori. La Devodier Prosciutti propone anche altri prodotti come il Culatello con cotenna e la Spalla Cruda di Parma.

Quella Eccellenza Italiana





DI DONATO

Pescara www.didonatoconfetti.it

La storia di questa azienda comincia nel lontano 1932 e da allora si sono avvicendate ben quattro generazioni. Che cosa produce? Soprattutto confetti: da quelli di mandorla, specialmente di Avola, ai Ricci di mandorla e nocciola, ai cannellini, per passare ad un vasto assortimento di Viennesi, comunemente detti “ciocco mandorla”: diversi tipi di anime ricoperte di cioccolato in vari gusti e protetto da un sottile strato di zucchero. Degni di nota anche i prodotti di cioccolato, di qualità superiore e rigorosamente puro, accompagnato da nocciole intere di altissima qualità e appena tostate, ma anche da ciliegie, albicocche, scorzette d’arancia e di limone, noci, chicchi di caffè... L’attenta selezione delle materie prime e la loro trasformazione, attraverso processi produttivi che affondano le radici nella storia e che si sono perfezionati nel tempo, sono alla base di ogni prodotto di questa realtà. Nell’azienda abruzzese l’amore, la cura e l’esperienza di generazioni sono il segreto per offrire in ogni periodo dell’anno prodotti di qualità.

Fabbrica Confetti e Cioccolato

maggio

La cucina è globale

«QUELLO CHE AVETE VISTO, sentito e letto su Los Angeles è tutto vero» giura l’editoriale del n. 64/maggio. In che senso? Nel senso che nella città a misura d’auto e non d’uomo, a più rapida crescita del mondo industriale, con un’area urbanizzata vasta quanto l’Irlanda e un prodotto lordo superiore a quello nazionale dell’India, la città dello *show business* che filma se stessa, «sta nascendo la più grande cucina mondiale, la cucina globale».

Lo “speciale” che segue (per 32 pagine) «permette di fare la conoscenza con alcuni dei migliori chef d’America. (...) Potete anche capire perché questa è una delle nuove frontiere della cucina mondiale – si legge ancora –, perché qui si incontrano e si amalgamano le influenze dell’Asia con la cultura gastronomica europea. Tutto questo è possibile perché a LA c’è una grandissima concentrazione di ricchi che hanno investito sul vino e la gastronomia. Sul vino acquistando

tutti i migliori vini del mondo e le annate più importanti. (...)

Sulla gastronomia perché i molti ricchi dello *show business* e dell’industria hanno investito dapprima come clienti, sempre alla ricerca e del nuovo e poi anche come finanziatori. Ormai a LA i ristoranti vengono pensati e aperti come fossero dei film, con i produttori che finanziano un regista/chef e con il ristorante che viene pensato come uno spettacolo, con le coreografie/arredamento e i cuochi/attori».

Le pagine che seguono raccontano cucine, ambienti, cuochi che sono grandi firme e vere e proprie industrie o imperi, come Puck che dopo quindici anni dall’apertura del primo ristorante «vale 90 milioni di dollari», circa 160 miliardi di lire.

Qualche pagina prima si fa anche il punto sulla cucina italiana, «originale, fantasiosa, che cerca promoter (...) ma più che mai accusata di rimanere al palo. Niente a che vedere con la vivacità della cucina globale che impazza Oltreoceano».



alta cucina

Parigi, la caduta degli dei

DEFINITI COME I “GENI CONTESTATI”, i cuochi francesi a metà ’97 hanno perso *appeal* e lo scettro di dell’Olimpo gastronomico. Anche loro un po’ al palo, come gli italiani al confronto con le novità che arrivano dagli States, stretti d’assedio da cucine più moderne e aperte al nuovo ma anche duramente colpiti dalla crisi economica, che erode clienti. Ma se tutto il mondo è paese, è anche vero che «il piatto non piange per tutti» in egual misura. Come dire: gli chef non son tutti uguali.

E infatti, con l’usuale curiosità per le novità e i cambiamenti, il *Gambero Rosso* non si ferma all’apparenza ma va a scandagliare le cucine degli chef più attenti come Passard (nella foto), Gagnaire, Solivérès «sempre pronti a confrontarsi, a mettersi in discussione. Anche a costo dello scontro».

Le pagine che seguono sono il reportage – a meno di mille giorni dal countdown del Terzo millennio – di alcuni punti di eccellenza. Perché ora «i grandi di Francia son meno grandi» e «non vengono più copiati a New York o a Sydney».

1998

Il "Kreutzer Strad" del liutaio Antonio Stradivari venduto a Londra a 947.500 sterline (oltre 1,3 milioni di euro) a Londra. Prezzo mai pagato per un violino. Alfredo Ormando

si dà fuoco a San Pietro per protesta contro l'atteggiamento della Chiesa verso i gay. Visita apostolica di Giovanni Paolo II a Cuba. Muore a 73 anni l'ex-leader dei terribili Khmer Rossi e Primo Ministro della Cambogia. Marco Pantani vince il Giro d'Italia. E anche Giro di Francia. In Italia il leader del Pkk Abdullah Ocalan, ricercato dalla polizia turca. Nasce il Movimento del Nordest, promoter il sindaco di Venezia Massimo Cacciari. Parte la sperimentazione della cura Di Bella contro il cancro (poi bocciata). Nasce l'Italia dei Valori dell'ex Pm Antonio Di Pietro. Al via "sanitometro" per accedere alle prestazioni. Paolo Fresco è il novo presidente Fiat. Si chiude in Germania l'era Kohl. Nasce il governo D'Alema. Veltroni segretario dei Ds con l'89 per cento dei consensi. Accordo Telecom-Murdoch per la cessione di Stream Tv.



copertina luglio



agosto

Rivoluzione

«Vogliamo parlare del semifreddo di parmigiano? Sì, avete letto bene: arriva in tavola uno degli antipasti ed è un semifreddo e questo semifreddo è di parmigiano, sa di parmigiano e non sembra parmigiano». Parola d'ordine: «Destrutturare». Separare. Scomporre. Quindi massima valorizzazione delle spume per conservare il sapore "puro" dei cibi, gelati e sorbetti salati per dar vita a nuove consistenze e a nuove presentazioni. Sono i capisaldi di Ferran Adrià, la rivoluzionaria cucina del giovane chef spagnolo. Il direttore del Gambero se n'è volato a Barcellona, ha preso a nolo una vettura ed è risalito verso la Costa Brava, a Cala Montjoi nei pressi di Roses Girona, alla scoperta del cuoco del XXI secolo, salutato come uno dei più bravi al mondo, che l'ha accolto nel suo locale, El Bulli. Il resoconto di questo incontro-esperienza si trova nel n.79/ agosto ed è parte di quel viaggio intrapreso dal mensile

34

DI MAJO NORANTE

Campomarino (CB) www.dimajonorante.com

È la cantina di punta della vitienologia molisana, a nord del Gargano, in quello che fu l'antico feudo dei marchesi Norante di Santa Cristina. Alessio Di Majo, con passione e impegno, ha fatto di questa realtà familiare, attiva sin dall'Ottocento, un credibile e importante modello di riferimento per tutte le aziende della regione, nel solco della tradizione, puntando sulla valorizzazione dei vitigni del terroir locale. Di grande rilievo l'accurata gestione agronomica del vigneto, le sperimentazioni e le selezioni effettuate. Straordinario il Molise Rosso Riserva Don Luigi, da uve montepulciano con un po' di aglianico, grintoso e potente, di rara armonia e profondità, che si gioca la palma di primo della classe con il sontuoso e avvolgente Aglianico del Molise Contado Riserva. Valorizzare il terroir: un modello da imitare.

Sua Eccellenza Italia



ALESSIO DI MAJO



■ **settembre**

VINO. I maestri del terroir

DODICI RITRATTI, dodici storie di vigna e di terra. Sono i Maestri del territorio, detti anche “tradizionalisti”, per definizione e per metodo. Sono quei personaggi che hanno influito profondamente nella storia dell'Italia enologica negli ultimi cinquant'anni, ai quali il Gambero Rosso dedica un'attenzione particolare nel n. 80/settembre. Tra loro, tanti nomi e cognomi illustri, come Bruno Giacosa, Giovanni Conterno, Von Klebersberg, Leonildo Pieropan, Livio Felluga, Mario Schiopetto, Franco Biondi Santi (nella foto), Nunzio Capurso, Edoardo Valentini, Giorgio Lungarotti, Cosimo Taurino, Marco De Bortoli. «Figure che hanno creato aziende, che sono riuscite a esprimere compiutamente il legame che unisce l'uomo alla vigna, la vigna al territorio. Maestri – si legge nella rivista – di un'arte difficile,

che richiede dedizione, passione e pazienza. Ma che riesce a concretizzarsi in prodotti unici, nei grandi classici che aprono vie nuove e diventano un modello per gli altri produttori, una leggenda per gli appassionati. I capiscuola riconosciuti di territorio, insomma, e di uno stile a volta definito tradizionale».

Nomi classici e della “classicità” nella storia del vino italiano, «accanto ai quali – avverte sempre l'estensore dell'articolo – ce ne sono altri che stanno lavorando con lo stesso spirito e la stessa determinazione sul territorio, al Nord come al Sud, ma cercando anche di aprire vie nuove, di espandere le potenzialità del vigneto Italia utilizzando tecniche innovative».

A loro viene dedicata un'altra puntata nel n. 82/novembre

spumeggiante

«alla ricerca delle nuove cucine del mondo». «Senza dubbio, negli ultimi anni, l'idea principe della cucina del Bulli sono state le spume – spiega Adrià –, un concetto rivoluzionario e certamente provocatorio in ambito gastronomico. (...) Cosa sono le spume? Si tratta di un concetto nuovo sviluppato a partire da quello della mousse, dalla quale si eliminano però la panna, le uova e qualsiasi altro prodotto che potrebbe diminuire il gusto dell'ingrediente alla base della preparazione. La creazione delle spume è un'idea che mi girava in testa da diversi anni, quando consumavo mousse pesanti e senza gusto. (...) Quando venni a sapere dell'esistenza del sifone ISI, il cui scopo era all'inizio quello di montare la panna, capii che avevo trovato la macchina perfetta per realizzare le mie idee. E potevo realizzare spume di ogni genere: di verdure, di frutta fresca e secca, di erbe, di spezie, ecc».



CROCCHETTE DI POLLO LIQUIDE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g di pasta fresca
2 dl di olio girasole
PER L'IMPASTO DELLE CROCCHETTE
3 cucchiaini di cipolla tritata
2 spicchi d'aglio tritati
100 g di petto di pollo cotto
¼ l di panna
½ dl di brodo di pollo
2 foglie di gelatina

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

1. Tirare l'impasto a macchina per renderla la più fine possibile
2. Bollire, raffreddare e asciugare con un canovaccio

PREPARAZIONE DELLA FARCITURE DELLA CROCCHETTE

1. Stufare la cipolla con l'aglio per ½ ora
2. Aggiungere il pollo tritato in precedenza al brodo di pollo e alla panna. Lasciar bollire
3. Aggiungere a caldo la gelatina precedentemente messa in ammollo
4. Lasciar rassodare in frigorifero per 12 ore
E tagliare porzione

PRESENTAZIONE

1. Mettere sopra a un pezzo d'impasto un poco di farcitura a chiudere come se si trattasse di ravioli (è importante che risultino per chiusi e con il meno pasta possibile)
2. Impanare con farina, uovo e pan grattato e friggere successivamente in olio.

Sua Eccellenza Italia



● DONNAFUGATA Marsala (TP) www.donnafugata.it

Un'azienda, Donnafugata, una famiglia e un nome, quello dei Rallo, che hanno segnato la storia del vino siciliano di qualità, sempre alla ribalta per capacità, passione e lungimiranza ben riconosciute dai media e dai consumatori internazionali. Un successo prestigioso che vede accomunati, con diverse competenze, Giacomo e Gabriella e i figli Josè e Antonio, pilastri insostituibili dell'azienda. Eleganza e piacevolezza segnano lo stile dei vini di Donnafugata, che provengono dalle belle tenute di Contessa Entellina e di Pantelleria, quest'ultima autentico esempio di viticoltura eroica. Dell'ampia gamma della casa occorre fare cenno almeno al celebre Mille e una Notte, quasi tutto da nero d'Avola, una pietra miliare della tipologia, e al seducente Ben Ryé, un Passito di Pantelleria che ha esaltato al meglio l'uva moscato.

1999

Entra in vigore l'euro. Muore il cantautore Fabrizio De André. Il Cdm: sanatoria per gli stranieri in Italia. Quota latte, marcia degli allevatori su Bruxelles. Muore l'editore

Giulio Einaudi. Incendio di un tir nel tunnel del Monte Bianco: 45 morti e decine di feriti. L'omeopatia diventa mutuabile. Negozi, orario libero di apertura tra le 7 e le 22. Giovanni Soldini vince a Charleston la quinta edizione della regata in solitario intorno al mondo. Carlo Azeglio Ciampi è presidente della Repubblica. Ucciso dalle Br l'avvocato Massimo D'Antona. La Camera approva la legge sul finanziamento ai partiti: 4.000 lire a voto. Muore il presentatore Corrado Mantoni. Silvia Baraldini finirà di scontare la pena in Italia. Il giudice Priore rinvia a giudizio per la strage di Ustica dieci generali. La Confcommercio organizza il "Crime Day". Al via la privatizzazione dell'Enel. Il tribunale di Milano revoca a Craxi gli ordini d'arresto «per gravi motivi di salute». Muoiono a Roma Amintore Fanfani e Nilde Jotti. 31 dicembre, si festeggia l'avvento del nuovo millennio.



copertina ottobre

gennaio

Alla scoperta dei formaggi

Di professione fa il *fromager*. Ovvero lo scopritore di formaggi e, anche, il loro stagionatore. Lui è Alberto Marcomini a cui la rivista dedica la copertina del n. 84/ gennaio. Cioè uno di quei rarissimi personaggi che in Italia svolgono la professione quasi sconosciuta di "affinatore". In Francia, invece, l'hanno addirittura insignito del titolo di *maitre fromager*, ma si sa i francesi hanno con il formaggio un rapporto particolare. Marcomini può vantare un patrimonio di ben centocinquanta formaggi, di cui una sessantina sono italiani. Tipo il Caciocavallo podolico, La sora di Val Casotto, il Pecorino della fossa dell'abbondanza, il Taleggio, la Vezzena, eccetera, solo per citare qualche nome.

Cosa significa creare cose nuove nel campo dei formaggi? gli chiede Raffaella Prandi, l'intervistatrice: «È più che altro un lavoro di personalizzazione come hanno fatto i francesi. Si tratta di prodotti che si discostano dalla tradizione. Le faccio un esempio: noi abbiamo la tradizione del formaggio ubriaco. Bene, abbiamo pensato di abbinare un formaggio erborinato a un vino passito, far cioè macerare il primo nel secondo come fanno gli inglesi con lo Stilton e il Porto ed è nato la Fourme d'Ambert au Sauternés, una



36

● ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE

Padova (PD) www.eaifood.com

Nasce nell'estate del 2010 per dare valore a ciò che è straordinario nel mondo della cultura gastronomica italiana. EAI ricerca infatti le migliori espressioni artigianali di alta gamma, per dare loro l'opportunità di affermarsi presso il pubblico internazionale. È anche produttore diretto poiché appartenente a Tenuta La Valle, una delle aziende agricole più antiche d'Italia e con una storia lunga sei secoli, fatta di esperienza, passione e innovazione. Ciò garantisce l'utilizzo di metodi di lavorazione artigianale affiancati a sistemi di produzione all'avanguardia e un particolare controllo di filiera per i prodotti a base di semola di grano duro, orzo, riso e mais. L'obiettivo principale di EAI è di diffondere la cultura moderna del Gusto, fondata sulla valorizzazione delle specialità territoriali dalle qualità organolettiche uniche, preparate nel massimo rispetto dell'ambiente, evitando qualsiasi spreco e inutile consumazione delle risorse naturali.

Sua Eccellenza Italia





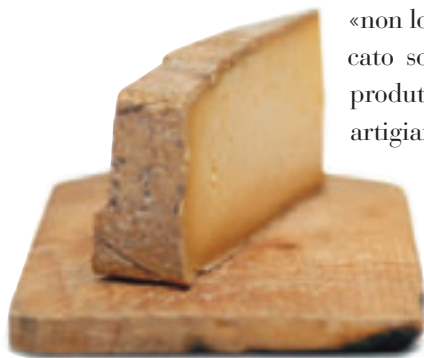
● ERNESTO BRUSA Varese www.ernestobrusa.com

Già nel lontano 1930 Ernesto Brusa si dilettava artigianalmente nella creazione di alcuni tipi di confetti riservati a sua moglie e ai suoi figli. Con il passare del tempo e il passaparola le famiglie più note di Varese incominciarono a richiedere i suoi confetti, nasce così il confettificio Ernesto Brusa. Azienda artigianale dove la cura e la pignoleria nella scelta delle materie prime hanno da sempre costituito il filo conduttore di tutta la sua storia. Il risultato? Un confetto di grande personalità dove la mandorla gioca il ruolo di vera star. Oggi l'azienda, che ancora si può ritenere a conduzione artigianale, seguendo i mutamenti e le abitudini sociali, ha aumentato la gamma di prodotti di Alta Confetteria integrandola con dell'Alta Pralineria, mantenendo però la mentalità perfezionista di allora. Continua ad utilizzare materie prime di altissima qualità, dalla Mandorla di Avola alla Nocciola "Tonda Gentile delle Langhe", a frutta e spezie pregiate, ricoprendole di puro cioccolato al latte, amaro e bianco..



nostra creazione. Il guaio è che c'è in giro una certa esasperazione».

Marcomini sostiene poi che quando l'artigiano italiano comincia ad avere «un po' di successo, s'improvvisa commerciante», dice sì a troppe persone e allora bisogna litigare tutti i giorni». Come nel caso del Castelmagno, «non lo stagionano più. Arriva sul mercato solo il formaggio fresco. Tanto i produttori lo vendono lo stesso. Nessun artigiano immobilizza più i capitali per stagionare formaggi, come non si trovano più i bei prosciutti stagionati. La difficoltà del nostro lavoro sta proprio nella ricerca dei produttori bravi».



■ gennaio

La festa dei cuochi

La cucina e la ristorazione italiane fanno sempre più notizia. E prova ne è il grande interesse che hanno suscitato da parte della stampa e delle televisioni le presentazioni delle ultime Guide del Gambero. Che sono poi anche delle vere e proprie feste del cibo e del vino. Bene, sempre nel n. 84/gennaio la rivista dedica un servizio che passa in rassegna i diversi appuntamenti, a partire dalla presentazione della Guida di Roma avvenuta in novembre da 'Gusto, uno dei più singolari e divertenti locali della capitale, a largo Augusto Imperatore.

In passerella c'erano i migliori ristoranti della città e della provincia e tutti i locali da Oscar. Poi è stata la volta della gigantesca kermesse che si è tenuta all'Hotel Hilton di Roma, i primi di dicembre in occasione della festa in onore dei migliori cuochi italiani e della degustazione riservata ai vini e agli spumanti super. Due giorni da Guinness dei primati.

Quanto al '99 che è appena iniziato, il Gambero Rosso si impegna «a fare prodotti sempre più rispondenti alle esigenze dei lettori (...), un impegno – promette la rivista – che si concretizzerà in grandi novità». Raccontabili sono nei numeri a venire. Ma con l'idea di contribuire a valorizzare i cuochi, i produttori di vino, gli artigiani per farli diventare «protagonisti del grande Rinascimento» della cucina e della tradizione enogastronomica italiana.

■ agosto

Sulle tracce di Ducasse

SEMPRE ALLA RICERCA DELLE NOVITÀ, delle prelibatezze e dei nuovi talent, il n. 91/agosto della rivista decide di seguire per un'intera settimana «il re dei cuochi francesi», come lo definisce già dalla copertina, da Montecarlo a Parigi dove pendola per lavoro. Un caso unico al mondo, perché Alain Ducasse – 43 anni nel 1999 – è a capo di un impero gastronomico che è in continua espansione e che vanta già ben due locali da Tre Stelle, grande chef ma – soprattutto – un grandissimo organizzatore e un magistrale uomo d'affari.

«Raccontare Alain Ducasse è impresa pericolosa» esordisce Andrea Petrini nel suo articolo. «Ma l'incontro che cambiò radicalmente la sua vita, fissando – come su una fotografia – lo sviluppo determinante del giovane cuoco, fu il periodo trascorso accanto ad Alain Chapel a Mionnay. "Gli devo tutto" confessa Ducasse "da lui ho appreso il valore assoluto del prodotto, le tecniche necessarie per magnificarlo. E soprattutto ad andare all'essenziale, riflettendo sulla logica della cottura, differente per ogni prodotto, sostituendo nelle preparazioni e nel piatto le salse di vecchio stampo con i ben più autentici succhi di cottura. I legumi e le verdure cotte in cocotte, le carni lungamente accarezzate a bassa temperatura e regolarmente rinfrescate col loro succo... Chapel mi ha insegnato la vera umiltà del perfezionismo».

Ma lui, più che altro, è una macchina da guerra che è riuscito a realizzare un record assoluto: due locali da Tre Stelle.

È l'ora del Channel

Ventiquattr'ore tutte da assaporare. In Tv. È il primo di luglio e nasce «la Tv dei consumatori curiosi e golosi». Si chiama Gambero Rosso Channel ed è il primo canale tematico in assoluto dedicato al vino e al cibo. Una vera novità. Con un solo concorrente al mondo, che però va in onda oltreoceano: si tratta di Food Channel, diffuso via cavo in tutti gli Stati Uniti, lanciato nel 1993 e che vanta ben 32 milioni di utenti. E i suoi programmi sono variegati, meglio di tutto un po'.

Per il canale italiano si tratta invece di un esordio e di

una vera sperimentazione insieme, che ha per base il know how della rivista, l'esperienza delle sue donne e dei suoi uomini, di tanti collaboratori di prestigio, le conoscenze, le relazioni, la credibilità conquistata sul campo e che va di pari passo alla serietà e all'affidabilità.

«Francamente anche solo un anno fa tutto questo sarebbe sembrato uno scherzo, un progetto futuribile, un bel sogno» si legge in una pre-

sentazione al n. 90 del numero estivo uscito in edicola alla fine di giugno. Poi cosa è successo? «Poi è arrivato l'australiano Murdoch con le sue migliaia di miliardi, la sua voglia di dominio e conquista anche del mercato televisivo italiano e la Rai ha stretto un'alleanza strategica con i francesi di Canal Plus, leader in Europa e proprietari in Europa di Tele+ e D+, i canali italiani che trasmettono calcio, automobilismo, film e, dal primo luglio, anche il

nostro canale di food&wine» (dall'agosto del 2009 sulla piattaforma SKY).

Lo studio del nuovo Channel è attrezzato con una grande cucina, con dei computer, un bel tavolo per le degustazioni, per far vedere i prodotti che arriveranno e poterli raccontare e far vedere ai telespettatori, un angolo per discutere e poi tanti libri, riviste, cioè quel di cui dispone la redazione della rivista il Gambero Rosso. La prima forma di sinergia tra giornale e Tv in tempi del tutto insospettabili.

E veniamo all'obiettivo dichiarato dell'impresa: «In questo studio – prosegue ancora la nota editoriale – verranno come ospiti i produttori dell'enogastronomia. Vedrete Piero Antinori e Elio Altare, Marcomini, grande affinatore di formaggi, e Martelli, il piccolo-grande produttore di pasta. Se verrà in studio noi intervisteremo Raspelli così come faremo cucinare, sempre se vorrà venire, Gianfranco Vissani, parleremo delle nuove pubblicazioni degli editori italiani e stranieri, racconteremo tutto quello che si muove in questo mondo, vorremmo avere come ospiti Veronelli e Pillon, Paolini e Piccinardi, quelli della Guida Touring e i signori della Michelin e mille altri protagonisti del passato e del presente». In verità, quella della televisione per il Gambero non è una novità in assoluto. Il rapporto con l'etere c'era già stato e continuava con Di tasca nostra di Tito Cortese, poi con le trasmissioni di Antonio Lubrano. Ma si trattava di ospitate. Apparizioni ad hoc e a tema degli esperti della rivista, di qualche redattore o del direttore stesso. Qui invece, il rapporto è diretto, un canale in proprio per 24h di trasmissioni giornaliere. Un'opportunità enorme, che si è poi stabilizzata e affermata nel tempo con largo successo. Nell'annunciare e celebrare questo exploit, insieme, la rivista non può esimersi dal rivolgersi in questo modo al proprio pubblico: «Siamo orgogliosi di questo nuovo primato, ma soprattutto orgogliosi di avere dei lettori fedeli, attenti, così capaci di critica da averci fino ad oggi permesso di crescere e avere successo. Perché, vale la pena di ripeterlo, ogni nuovo passo, ogni nuova strada la si può percorrere solo se anche voi siete della partita». Un vero connubio.

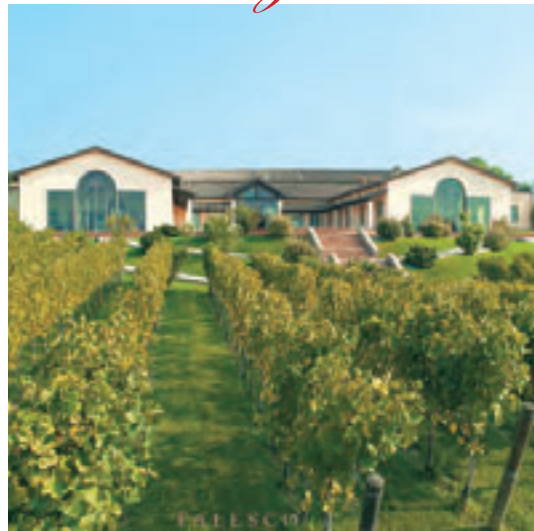


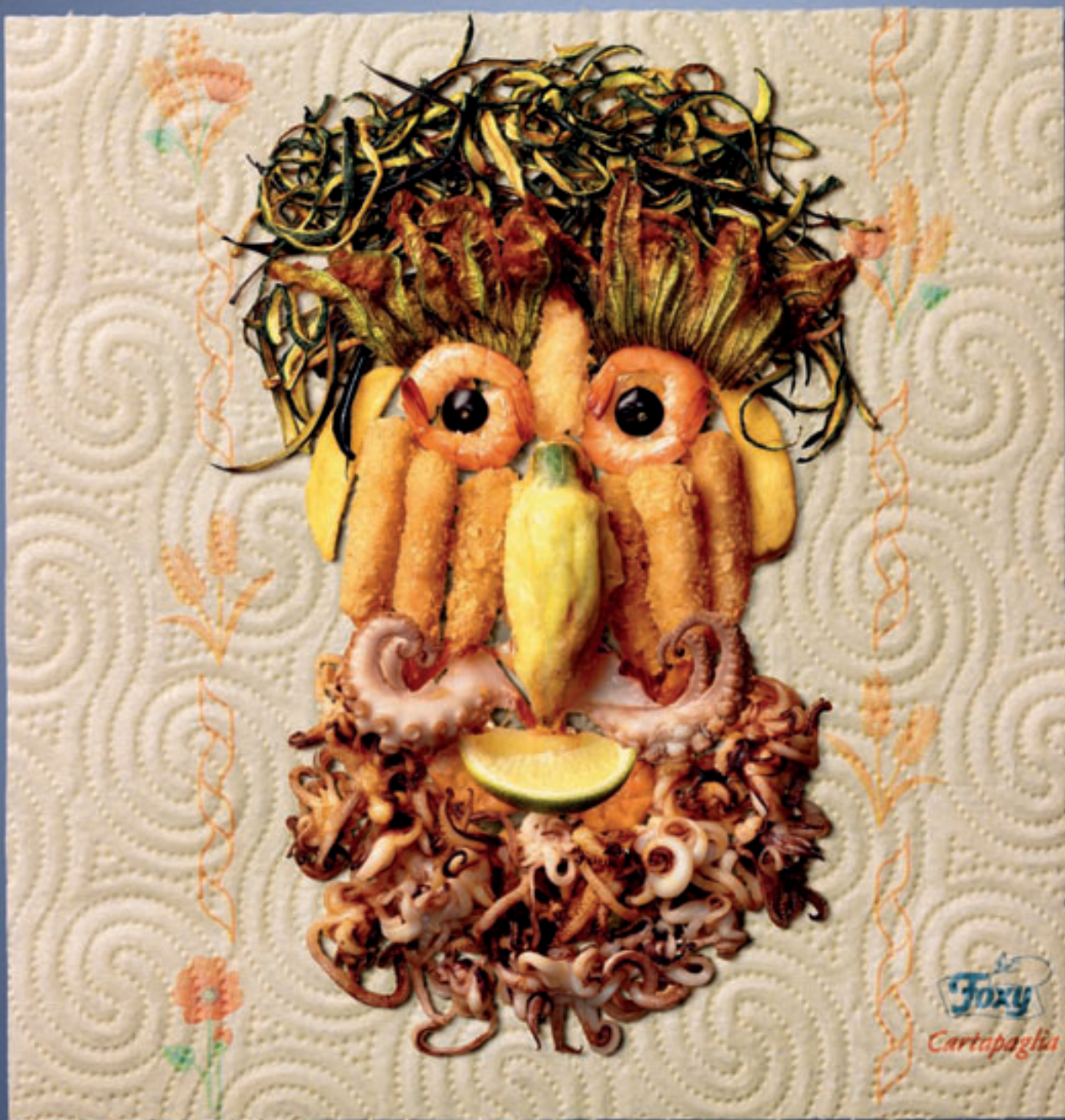
FALESCO

Montecchio (TR) www.falesco.it

L'azienda vinicola Falesco è stata fondata dai fratelli Cotarella nel 1979 entrambi enologi e profondamente legati ai territori tra Umbria e Lazio. Tra gli obiettivi iniziali quello di recuperare i vitigni storici della ricca zona collinare tra Lazio ed Umbria, identificando aree viticole dove l'esposizione e la particolarità dei terreni potessero garantire prodotti di altissima qualità. Contemporaneamente, si andava realizzando una cantina moderna (Montecchio, in Umbria) dove l'uso delle ultime tecnologie per la fermentazione consentiva l'esaltazione del patrimonio aromatico e gustativo delle selezioni locali. I vigneti dell'azienda si estendono tra Lazio ed Umbria. Gli uffici, parte della produzione e l'imbottigliamento sono situati in Umbria nella nuova cantina di Montecchio, nei pressi di Orvieto. A Montefiascone (provincia di Viterbo), rimane la cantina per la Vinificazione della DOC Est! Est!! Est!!! di Montefiascone. Dopo 30 anni la seconda generazione è già inserita nei ruoli chiave dell'azienda.

Sua Eccellenza Italia





Olio su carta.

**CARTAPAGLIA FOXY:
PERFETTA CON IL FRITTO, PERFETTA CON TUTTO.**

Potete usarla per i fritti. Potete usarla come tovagliolo. Potete usarla per asciugare. Potete usarla per pulire. Potete usarla come volete: Cartapaglia Foxy vi assicurerà sempre un risultato straordinario. Perché con le sue cellulose accuratamente selezionate e la nuova trama con vortici superassorbenti, Cartapaglia Foxy è ancora più morbida e più resistente. Cartapaglia Foxy: l'asciugatutto a prova di fritto, l'asciugatutto a prova di tutto.



FOXY. PICCOLI COLPI DI GENIO.

2000

Millennium Bug, nessun danno ai computer. **I care**, congresso fondativo dei Ds al Lingotto. **Muore** ad Hammamet Bettino Craxi. **Coppa America**, l'italiana **Luna rossa** sconfitta dai neozelandesi

di **Black Magic**. Scuola, pari diritti tra pubbliche e private. Il Papa chiede scusa per i cristiani che nel passato hanno travisato il Vangelo violando i diritti dei singoli e dei popoli. I Carabinieri diventano la quarta forza armata. Si dimette il governo D'Alema, entra in carica Amato. **Muore** a Firenze il ciclista Gino Bartali. **Affluenza** al 32,8 per cento, niente **quorum** al referendum. **Incidente** tra due treni vicino Parma: deceduti cinque macchinisti. **Muore** Enrico Cuccia, storico presidente Mediobanca. **Se ne va** anche Vittorio Gassman. **A Sandro Veronesi** il Premio Campiello. **A Roma** settimana di "Gay Pride". **Esce** in edicola l'ultimo numero de l'Unità. **Giubileo**, oltre 2 milioni di giovani a Roma con il Papa. Il maltempo flagella l'Italia. **Joerg Haider**, governatore della Corinzia e leader dell'estrema destra austriaca, fa visita da Papa. **Abolita** la leva obbligatoria.



copertina novembre

gennaio

La festa del vino

«Per trent'anni sono stato collezionista e assaggiatore. Ho bevuto i migliori vini del mondo. Quando sono arrivato in Toscana sapevo perfettamente che cosa volevo fare. Piano piano ci sono riuscito. Questo riconoscimento è dedicato a tutti i clienti che hanno comprato il mio vino prima che fosse famoso».

Nelle parole di Stak Aivaliotis, cipriota trapiantato in Toscana, che al suo esordio in Vini d'Italia si è beccato subito i Tre Bicchieri con il suo Tzingana '97, si racchiude un po' il senso di una giornata formidabile che tale è stata soprattutto per gli esordienti, alcuni sorpresi, altri emozionati, tutti comunque lusingati e soddisfatti. Un successo che viene girato a chi il vino lo capisce, lo ama, lo compra ma soprattutto ci scommette indipendentemente dalle fortune decretate dai premi».

Tre Bicchieri per un buon compleanno Duemila. Il Gambero ne parla nel n. 96/gennaio. Ovvero le 182 etichette migliori dell'anno protagoniste di una gigantesca degustazione che ha visto coinvolte tremila persone. E poi un'incredibile cena di gala per 700 ospiti in onore dei migliori ristoranti d'Italia, con ai fornelli cinque chef: Heinz Beck, Annie Feolde, Gualtiero Marchesi, Valentino Marcattili, Ezio Santin.

Dopo anni di happening informali, l'edizione dei Tre Bicchieri di quest'anno ha avuto un carattere forse più istituzionale con la presenza compatta di tutti i produttori premiati (tranne pochissimi). Notizia: delle tre edizioni della Guida (italiana, tedesca, inglese) prenotate 100 mila copie, con previsione di vendita di 150 mila.

40

● FEUDI DI SAN GREGORIO

Sorbo Serpico (AV) www.feudi.it

NEL 1986 quest'azienda si impegnò in una delle avventure enologiche più entusiasmanti e innovative del Sud, oggi è l'azienda vitivinicola leader nel Sud Italia con oltre 300 ettari e 3,5 milioni di bottiglie rappresentative dei diversi territori. Oggi, i notevoli cambiamenti di strategia la vedono sempre protagonista in primo piano, con il giovane e determinato presidente Antonio Capaldo alla guida, coadiuvato da Pierpaolo Sirch, amministratore delegato e responsabile della produzione. Elegante e fruttato il Fiano di Avellino Pietracalda, di grande fascino il Greco di Tufo Cutizzi, intrigante e possente Serpico, un Aglianico speziato e minerale. Quest'azienda è sensibile anche alle tematiche di recupero e salvaguardia del patrimonio vitivinicolo locale. Negli ultimi anni ha infatti ospitato la "Scuola Italiana di Potatura della Vite", metodo che punta a riscoprire la tradizione vitivinicola in gran parte perduta. Degno di nota il ristorante blasonato Marennà che è il cuore delle attività di ospitalità.

Sua Eccellenza Italia



ANTONIO CAPALDO



aprile

Una Maremma straniera

DA OAKVILLE A BOLGHERI. È più che un viaggio. È una traversata, ma anche un'impresa. L'ha compiuta il gigante californiano Mondavi che ha comprato una quota di Ornellaia a Bolgheri. E fonda con Frescobaldi una nuova azienda a Magliano in Toscana. Così la Maremma vinicola, in particolare, finisce sempre più al centro dell'attenzione degli investitori stranieri. Anche se è un po' tutta l'Italia è un territorio strategico da questo punto di vista.

Il n. 99/aprile racconta questa storia singolare e questa «continua corsa all'oro maremmano». Anzi, avvisa Fabio Vizzari, estensore dell'articolo in questione, «la febbre di acquisizioni dei mesi scorsi non è calata, anzi. Grandi fondi in abbandono, aree vitate o vitabili, vecchie tenute, fino al più piccolo podere coltivabile: ogni frazione di terra è oggetto di una caccia serrata da parte di aziende vinicole note e meno note. Obiettivo: arrivare all'acquisto prima che i prezzi all'ettaro raggiungano livelli paragonabili a zone famose quali Montalcino o Chianti Classico. Qui si possono infatti produrre vini ottimi a prezzi ragionevoli. Il clima è caldo, benevolo, le uve giungono a maturazione praticamente sempre: In più il nome Toscana dà affidabilità e prestigio a un territorio ancora poco conosciuto in Italia e all'estero. Un cocktail molto invitante e potenzialmente molto redditizio».

Non è un mistero per nessuno che qui negli ultimi mesi dell'anno, in ordine sparso hanno comprato Antinori, Zonin, Biondi Santi, Poliziano, Fonterutoli, Cecchi. Da ultimo il californiano Mondavi.

«A conti fatti – si legge – i personaggi che hanno fatto la storia del vino moderno sono pochi. Quattro o cinque nella vecchia gloriosa Europa, tra Francia e Italia, un paio in Australia. E uno, uno soltanto negli Stati Uniti: Robert Mondavi uscito da anni dal numero pur ristretto dei grandi vignaioli per diventare una figura leggendaria. Senza di lui, affermano critici autorevoli, «il vino californiano non sarebbe oggi un marchio di qualità in tutto il mondo. Sarebbe una colonia produttiva periferica e francesizzante».

gennaio

Mister Malto

Dopo esatti cento numeri, al n. 101/giugno il Gambero inizia le sue seconde cento tappe, come avverte un editoriale, «non con la solita copertina ma addirittura due copertine»: la prima dedicata ai figli d'arte, cioè a quei giovani che, «per nulla intimiditi dai nomi altisonanti dei propri genitori, proseguono la tradizione di famiglia nelle cucine e nelle sale di alcuni dei più importanti ristoranti d'Italia, la seconda dedicata a Silvano Samaroli, all'uomo, cioè, che ha reinventato i grandi whisky ed è stato uno degli artefici della crescita di qualità del settore del bere alto e nel mondo della ristorazione». Il più grande selezionatore di whisky e rum, unico non britannico né scozzese a fare questo lavoro. Due storie di copertina, emblematiche di un modo di intendere «la propria professione ai massimi livelli. Due esempi indicati come da imitare. Ma corre l'obbligo aggiungere, «se possibile» in quanto «la qualità è un qualcosa che richia di svaporare sotto i nostri occhi proprio quando stiamo per raggiungere il traguardo».



41



FRANTOIO OLEARIO CIRO D'ERCHIE

Montemesola (TA) www.olioderchie.com

La storia del Frantoio Oleario D'Erchie comincia nel 1932 e da sempre coniuga tradizione e innovazione. Il Frantoio Oleario D'Erchie nasce per volontà del nonno Ciro che ha tramandato ai suoi eredi un'antica tradizione olearia. Oggi, l'attuale proprietario omonimo, l'Agronomo Ciro D'Erchie, esponente di terza generazione, continua a garantire la genuinità e la qualità del suo olio iniziando dalla cura dei propri uliveti. Fare un buon olio extravergine d'oliva non è cosa semplice: la scelta varietale, l'individuazione del giusto grado di maturazione, le modalità di raccolta e di lavorazione, sono fattori decisivi per ottenere un prodotto di qualità superiore. Sono «trucchi» del mestiere tramandati da padre in figlio in ottant'anni di storia.

Sua Eccellenza Italia

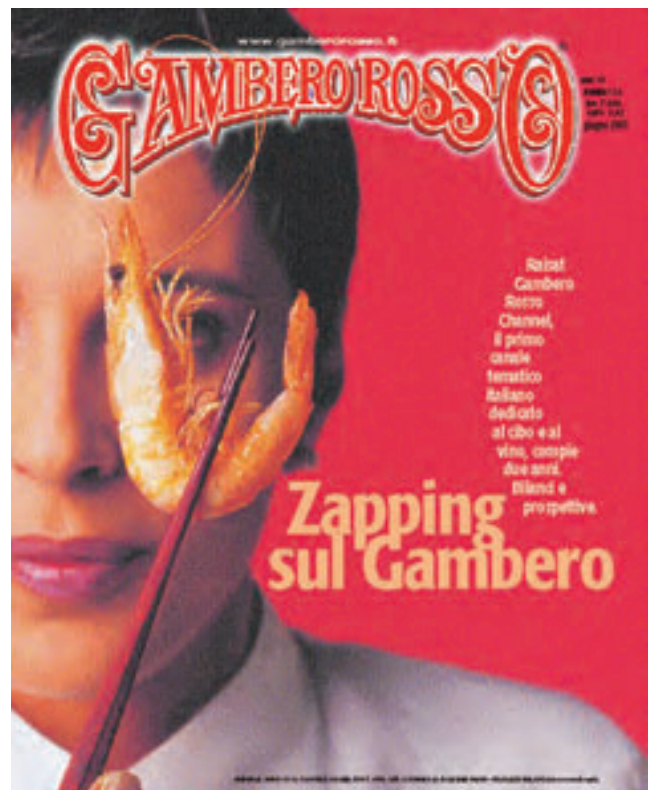


CIRO D'ERCHIE

2001

Terzo millennio al via: 8 milioni 634mila gli italiani guardano Canale 5, 7 milioni 530mila la Rai. George Bush alla Casa Bianca. Se ne va la Regina di Maggio, Maria José del Belgio.

Varenne vince il Prix d'Amerique. La Grecia entra nella moneta unica. Niente più Mp3 gratuiti da Napster. Ciampi scioglie le Camere, a maggio rinvia Berlusconi. Gli Usa contro il protocollo di Kyoto. Trafugata la salma di Enrico Cuccia. Elisa vince Sanremo con Luce, Kostner la Coppa del mondo di discesa libera. La Roma compra Cassano per 60 miliardi. Mucca Pazza, vietata la "fiorentina". A "La stanza del figlio" di Moretti il Donatello e la Palma d'Oro di Cannes. La benzina verde costa 2.205 lire al litro. La Cassazione autorizza l'uso del cognome materno anche per i figli riconosciuti. Tmc diventa La7. Scontri tra polizia e manifestanti al G8 di Genova: ucciso da un carabiniere Carlo Giuliani, la polizia massacra gli studenti alla Diaz. Argentina sull'orlo della bancarotta. 11 settembre, attacco alle Torri Gemelle. Muore l'ex presidente della Repubblica Giovanni Leone, aveva 93 anni.



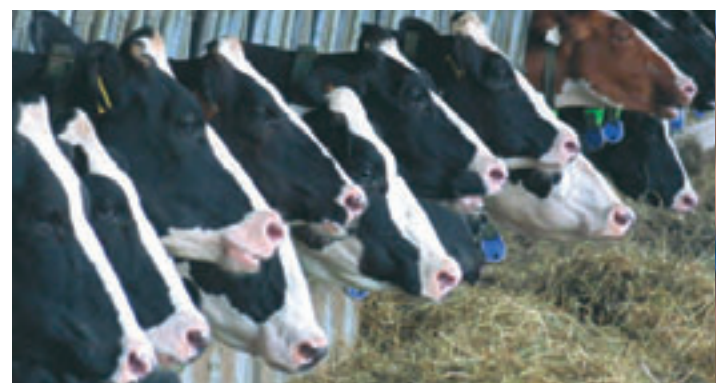
copertina giugno

marzo

Mucche sagge e pure felici

Il fatto è contestuale: a marzo scoppia in Italia il caso "mucca pazza" e il n. 110 dello stesso mese del Gambero dedica la sua copertina a MuccaSaggia, «carne buona ma, soprattutto, sana». «È questo il diktat – recita l'abbrivio del sommario, il lungo testo riassuntivo che introduce gli articoli, vero segno grafico e di contenuto introdotto dall'art director Piergiorgio Maoloni -. Oggi più che mai.

E non è detto che sia una missione impossibile. Basta sapersi dare delle regole. Come hanno fatto gli allevatori dei quali raccontiamo il percorso nelle pagine seguenti», come al solito uno sfoglio molto ricco di complessive diciannove facciate. Gli allevatori in questione sono quelli di alcune Cascine, piemontesi di razza per "razza piemontese", ma anche di aziende di "razza romagnola", chianina, maremmana, marchigiana, podolica. Si tratta di persone «che si sono date un rigorosissimo disciplinare di produzione puntando sul benessere animale e valorizzando le razze da carne pregiate italiane». Oltreché sagge, le chiamano anche «mucche felici». E se la carne delle razze pregiate italiane, data l'esigua produzione, «è destinata a rimanere appannaggio di pochi, non è affatto detto che una trasparenza di produzione in grado di garantire al consumatore la tracciabilità delle carni dalla nascita dell'animale al suo arrivo sul piatto, non possa diventare la norma. Una trasparenza di produzione che, di pari passo con la valorizzazione delle nostre produzioni tipiche, dovrebbe essere la chiave di volta della nuova agricoltura». Si tratta finora di piccole realtà, certo, «ma è la prova tangibile che produrre con saggezza non è un'utopia».



FRATELLI BRANCA DISTILLERIE

Milano www.branca.it



È il 1845 quando Bernardino Branca inventa l'amaro che in pochi anni fa il giro del mondo con enorme successo. Naturalmente parliamo di Fernet-Branca, amaro caratterizzato da una notevole ricchezza aromatica: sono 27 le erbe, spezie e radici raccolte in 4 continenti, presenti nella ricetta originaria, sempre la stessa da allora, che la famiglia

custodisce gelosamente da 5 generazioni. Nel 1893 debutta il mondo Branca firmato da Leopoldo Metlicovitz. Nel 1965 nasce la variante rivoluzionaria alla menta, Brancamenta, che aggiunge alle qualità benefiche e digestive del Fernet il gusto rinfrescante della menta. Negli anni vengono acquisiti Carpano, Distilleria Candolini e Caffè Borghetti. Nel 2012 la Fratelli Branca scommette ancora una volta sul futuro creando una nuova vodka tutta italiana, Sernova, e la limited edition Magnamater, distillato premium di vino.

Sua Eccellenza Italia

■ **maggio**

In nome del pane ci vuole pazienza

BUONO COME IL PANE recita il vecchio adagio. Eppure del pane è andato perso il sapore. Meglio, «i pane non ha più il sapore di una volta. Perché?». *In nome del pane* è la lunga inchiesta dedicata nel n. 112/maggio al futuro del nostro alimento principe, a cinque panettieri e con l'elenco delle migliori panetterie italiane, che cerca di rispondere all'interrogativo. «Quella del panettiere è solo apparentemente un'arte semplice – si legge –, bisogna saper dosare ingredienti e temperature e non aver fretta. Il pane richiede passione e sapienza. Una sapienza che alcuni fornai hanno perso e alla quale l'industria non può supplire. E poi c'è chi pensa che per risolvere il problema basta affidarsi ai "miglioratori". Niente di più sbagliato».

Ma chi è un fornaio? Sentiamo: «Un fornaio è come il comandante di una nave: sotto le stelle alza il dito e ascolta l'aria. Deve capire come tira il vento e quale vento. Deve sapere la temperatura dell'aria, l'umidità; solo dopo può fare il pane». Questa è, di fatto, la base del pane, si impara solo con anni e anni di levatacce nel cuore della notte e impropri da parte dei più anziani: «alla fine o si ha la nausea o nasce la passione per l'arte bianca».



LA RAZZA BOVINA piemontese deriva il suo nome dalla regione che ne è stata la culla d'origine ed è la più importante e pregiata razza da carne italiana. Il fenomeno caratterizzante che ha determinato l'evoluzione recente della razza piemontese è la comparsa del carattere "doppia coscia" o "culard" che si presenta come masse muscolari molto sviluppate non solo a livello di cosce e natiche ma anche del collo. È una razza precoce e longeva dotata di grande adattabilità per cui può essere allevata nei climi più diversi e risponde

bene sia all'allevamento stallino sia a quello brado e semibrado. Numero dei capi 118.993).

La razza podolica, allevata in Italia intorno al 450 d. C., è oggi diffusa principalmente nelle regioni del sud. Bovino dal manto grigio chiaro, viene allevato esclusivamente al pascolo e le sue ottime e naturali capacità di adattamento rendono possibile la sua presenza in impervie zone marginali. Lo scheletro è leggero e resistente. Tra le sue molteplici e rare caratteristiche, spicca la salubrità e l'elevata qualità nutrizionale delle sue carni. Allevata tutto l'anno

su pascoli incontaminati dell'Appennino Centro Meridionale, produce carni magre, sane e genuine. Numero dei capi 16.774.

Razza Chianina. Conosciuta fin dal tempo

degli Etruschi trae il proprio nome dalla Val di Chiana. Splendido ed elegante bovino dal manto bianco è da secoli allevato nelle aziende della Toscana, Umbria e alto Lazio. Ha conquistato fama nel

mondo enogastronomico per la "bistecca alla fiorentina". La carne della Chianina, già nota per il gusto eccellente, si colloca tra le carni più genuine e salubri esistenti. Numero dei capi: 29.340.



GAJA Barbaresco (CN) www.gajawines.com

Sua Eccellenza Italia



Una cantina nota a livello mondiale, grazie a vini che sono la più nitida espressione dell'uva nebbiolo. Angelo, da sempre coadiuvato dalla moglie e ora dalle due figlie, è divenuto l'ambasciatore dei suoi prodotti di Langa già negli anni in cui parlare di Barolo e di Barbaresco non era così semplice a causa di una presunta durezza di questi vini. Il

suo stile di vinificazione, realizzato al meglio dal quel grande maestro cantiniere che è Guido Rivella, si è basato su un'eleganza, una complessità e una ricchezza di frutto che hanno convinto tutti gli appassionati. Le etichette più celebri sono quelle che oggi utilizzano la Doc Langhe Nebbiolo, ossia il Sori Tildin, il Sori San Lorenzo e il Costa Russi, ma anche le sue 50.000 bottiglie annue di Barbaresco sono un raro esempio di purezza enologica.

LA FAMIGLIA GAJA



2002

Entrano gli euro nei borsellini. Il Pg di Milano Borrelli invita i magistrati a «Resistere, resistere, resistere». Arrestate Wanna Marchi e la figlia Stefania. «Con

questi dirigente non vinceremo mai», Nanni Moretti vs. l'Ulivo. I Matia Bazar con "Messaggio d'amore" vincono Sanremo. Il governo approva la modifica dell'art. 18 dello Statuto dei lavoratori. Anna Maria Franzoni arrestata per l'uccisione del figlio Samuele. Ucciso a Bologna dalle Br-Pcc Marco Biagi. Tano Badalamenti condannato all'ergastolo per l'omicidio di Peppino Impastato. Aereo da turismo contro il grattacielo Pirelli a Milano. Il cosmonauta italiano Roberto Vittori nell'equipaggio della Soyuz. Muore il cantautore Umberto Bindi, 70 anni. Fulmina e danneggia l'obelisco di Axum a Roma. Berlusconi e Lunardi annunciano i lavori per il Ponte sullo Stretto di Messina nel 2004. Muore Pietro Valpreda, 69 anni, l'anarchico accusato e assolto per la strage di Piazza Fontana. Muore il cantautore Pierangelo Bertoli, 60 anni. Il Papa in visita a Montecitorio. Muore lo scultore Gio Pomodoro, 72 anni.



copertina ottobre

settembre

Madame Pinot

Il vino come “vita e amore di donna”. Il n. 128/ settembre dedica la copertina a Madame Pinot, la signora del vino. Ovvero, Lalou Bize Leroy, all'anagrafe Marcelle, per la precisione la più importante donna del vino del mondo, «dotata di un palato infallibile che ha contribuito a farne un vero mito vivente». Discende da una di quelle famiglie che più di tutte hanno marcato la storia del vino in Borgogna, dato che da circa un secolo e mezzo producono e selezionano i migliori prodotti di questa terra. «C'è chi la descrive come una produttrice positiva ed entusiastica, e chi la dipinge come una donna insofferente e arrogante.



Ammirata e detestata, e anche adulata e contestata. Il Gambero è andata trovarla nel suo regno in Borgogna: il suo vino preferito? «Lo Chambertin 1955. È ancora il mio vino preferito – si confessa – e credo sarà il vino che si berrà il giorno del mio funerale. È dello stesso anno in cui sono entrata alla maison: ero giovane. Un anno in cui ho cominciato a imparare molte cose. (...) Noi abbiamo pretese così alte, noi siamo degli artigiani. Potrei dire che il nostro compito è di essere delle levatrici che permettono di raccogliere il lavoro della terra e di darne alla luce il frutto».



● GARZOTTO ROCCO & FIGLIO

COLOGNA VENETA (VR) www.garzottorocco.com

La ricetta è quella del 1840 quando a Cologna Veneta (Verona) Rocco Garzotto ebbe l'idea di amalgamare miele, albume d'uovo, mandorle sbucciate, tostate e poco zucchero. Oggi Dino Garzotto, erede di quinta generazione, porta avanti la stessa rigorosa ricetta realizzata con i medesimi ingredienti di prima qualità e di origine italiana. Innegabile dunque il carattere artigianale che si esprime anche nell'assenza di conservanti, coloranti e aromi. Il mandorlato è proposto in tanti formati ed è contenuto in raffinate confezioni da collezione, dalle scatole in metallo in stile veneziano ai vasi di vetro con bocconcini monodose. La Garzotto Rocco & Figlio Srl realizza anche il mandorlato morbido con squisiti pistacchi di Sicilia e la “Granella” di mandorlato classico. Il mandorlato in versione “Granella” è proposto alla ristorazione per la preparazione di dolci, semifreddi, bavaresi ed alle gelaterie per il gusto mandorlato.

Sua Eccellenza Italia





A SIX, ALBERTO GALLONI, TITOLARE

● GHIRARDI PROSCIUTTI

Langhirano (PR) www.ghirardiprosciutti.it

La farfalla è il marchio aziendale che ha portato fortuna alla Ghirardi Prosciutti S.r.l. di Langhirano. Un'azienda dalle dimensioni artigianali che dal 1948, grazie all'intuizione di Albino Ghirardi, opera nel settore della lavorazione e stagionatura del prosciutto crudo. Si deve a lui anche l'invenzione del prosciutto disossato pressato esportato fin dagli esordi anche negli USA. Oggi gli attuali titolari, Claudio Ghirardi e Alberto Galloni, seguono personalmente ogni fase di lavorazione per garantire quegli standard qualitativi che consentono di produrre un prosciutto di Parma evoluto e raffinato. Una ricerca quasi maniacale nella scelta delle carni, un lungo periodo di maturazione e, dulcis in fundo, la dolcezza incomparabile, fanno del prosciutto crudo Ghirardi un prodotto unico. Oltre al Prosciutto con osso o disossato Marca Farfalla DOP (stagionato dai 14 ai 17 mesi), producono anche il Gran Riserva DOP (stagionato almeno 20 mesi) e il Culatello con cotenna, ricavato dalla parte più pregiata della coscia.

■ luglio

Il gusto ha la sua Città

«Non basta aver assaggiato il lardo di Colonnata o uno Chardonnay "barricato" per definirsi cultori del buon mangiare e bere. L'ultima frontiera del cibo e del vino di qualità si chiama Città del Gusto, voluta e realizzata dal Gambero Rosso, e nascerà a settembre in un ex deposito di grano nel quartiere Ostiense, a Roma, per soddisfare i sogni ma anche il palato degli appassionati del genere».

Così l'Agenzia Ansa delle ore 15,13 del 7 maggio batte la notizia dell'apertura del nuovo "polo del gusto" capitolino. La mattina s'è tenuta in Campidoglio la conferenza stampa di presentazione, alla presenza del Sindaco Walter Veltroni. Cinque piani per un totale di cinquemila metri quadrati di cucine, aule e laboratori, 2.500 metri quadri di terrazze, 450 mila calorie di fuochi a gas,



500 kilowatt di potenza installata per le cucine elettriche, tremila metri quadrati di soffitti aspiranti per rendere inodori i fumi in uscita dalle cucine. Sono i numeri della potenza di fuoco di questa novità. La Città del Gusto è anche l'unica città, come recita lo slogan, «fondata sul sapore» e punta a diventare il palcoscenico delle nuove tendenze enogastronomiche at-

traverso degli spazi – il "teatro della cucina" come il "laboratorio della pizza" – che ospiteranno esibizioni delle migliori firme della ristorazione italiana ma anche corsi per neofiti e curiosi. Quando nasce, la Città del Gusto non ha eguali al mondo. Né a Parigi, né a New York, né altrove. La Città apre ufficialmente i battenti il 22 ottobre.

■ aprile

VIGNETI. Investimento sicuro

BOLLA, CRAGNOTTI, Ferragamo, Panerai, Tipa, Moratti. Sono i Signori del vino, nomi eccellenti dell'industria, della finanza, della moda, dell'economia italiana, imprenditori, per i quali ora è diventato (anche) «il vigneto l'investimento del futuro».

Nell'articolo di apertura del n. 123/aprile, al cui tema è dedicata anche la copertina, il Gambero traccia, per la firma di Daniele Cernilli, una fotografia del panorama enologico italiano che «è in gran fermento» tanto da dar vita anche ad «agguerrite manovre sul fronte dei mercati internazionali del vino». «In vigna come in trincea» è l'esemplificativo titolo. E se Australia e Cile sono in grande espansione, in Italia invece aziende e gruppi importanti sono a caccia di nuove acquisizioni. Novità ci sono al Sud – segnala la rivista – e in Toscana, «dove Ornellaia diventa americana». E pure in Friuli. «Sono aziende grandi e famose, italiane e non, che diversificano la loro produzione e iniziano ad investire in regioni e in aree che non facevano parte, fino a qualche anno fa, delle loro strategie di fondo».

2003

Brasile, Lula giura fedeltà alla Costituzione: è il nuovo Presidente. Muore, a 63 anni, Giorgio Gaber. Pierluigi Collina eletto per la quinta volta miglior arbitro al mondo. George W. Bush s'appresta a invadere l'Iraq. Lo Space Shuttle Columbia esplode durante il rientro. Morti sette astronauti. Infezione, muore la pecora Dolly, primo mammifero clonato. Rapimento a Milano dell'imam egiziano Abu Omar ad opera della Cia. Prima condannata per l'11 settembre. Festival di Sanremo, vince Alexia. Hu Jantao, segretario del Pc cinese, eletto Presidente della Repubblica. Dopo 50 anni le Poste italiane sono in utile: 22 milioni di euro. La Corte d'Appello di Palermo conferma l'assoluzione di Giulio Andreotti dall'associazione mafiosa. Nazionali e sigari Toscani al gruppo britannico Bat, che ha comprato l'Ente Tabacchi per 2,3 miliardi di euro. L'assemblea Cirio liquida l'industria alimentare. Sky inizia a trasmettere sul satellite. Scoppia il caso tangenti Telecom-Serbia. Schumacher vince il sesto campionato del mondo di F1.

George W. Bush s'appresta a invadere l'Iraq. Lo Space Shuttle Columbia esplode durante il rientro. Morti sette astronauti. Infezione, muore la pecora Dolly, primo mammifero clonato. Rapimento a Milano dell'imam egiziano Abu Omar ad opera della Cia. Prima condannata per l'11 settembre. Festival di Sanremo, vince Alexia. Hu Jantao, segretario del Pc cinese, eletto Presidente della Repubblica. Dopo 50 anni le Poste italiane sono in utile: 22 milioni di euro. La Corte d'Appello di Palermo conferma l'assoluzione di Giulio Andreotti dall'associazione mafiosa. Nazionali e sigari Toscani al gruppo britannico Bat, che ha comprato l'Ente Tabacchi per 2,3 miliardi di euro. L'assemblea Cirio liquida l'industria alimentare. Sky inizia a trasmettere sul satellite. Scoppia il caso tangenti Telecom-Serbia. Schumacher vince il sesto campionato del mondo di F1.



copertina maggio

febbraio

Sulle ceneri di GaultMillau

Nel n. 133 il Gambero Rosso fa il punto sullo stato dell'editoria enogastronomica francese. «Aria di crisi ma anche di novità» anticipa nell'occhiello. Risultato?

«Pubblicazioni stantie, lontane dal pubblico e dal nuovo gusto dei tempi moderni; poche idee e pure confuse; poche copie vendute, non oltre le 20-30 mila per chi vende di più. Dopo la crisi del mensile GaultMillau, al quale sembra peraltro molto interessato l'editore (di libri) Gallimard, mettiamo a nudo il mondo del giornalismo enogastronomico d'Oltralpe con un rapido giro nelle redazioni parigine insieme a protagonisti della nuova leva: in gioco è il futuro stesso della cucina francese, dal grande passato che rischia di soffocare sotto il suo stesso peso».



«No – si legge ancora nel servizio – la crisi della cucina e anche dell'editoria che alla gastronomia e al gusto si ricollega è vera, è una crisi culturale. (...) La stasi, la paralisi, l'apoplepsia spiri-

tuale comincia proprio qui. Dall'asfittico vuoto in cui si dibatte l'esagonale pensée culinaire. Troppo intenta, e da sempre, a controllare le sue frontiere per accorgersi di aver fatto il deserto intorno a sé». «In edicola, in libreria, titoli e volumi si susseguono a getto continuo. Ma sempre uguali. Siamo ben lontani dalla pimpante editoria americana, inglese, spagnola o irlandese. È tutto un fiorire di reportages prevenduti, un pro loco agitarsi promozionale di vari uffici e addetti al turismo. E a tavola? Continua il carosello dei "soliti noti". (...) Non è mica un caso se qui la stampa "gastro" non vende più».

46

IL MOLINO

Montefiascone (VT) www.oliodelmolino.it

Situata in posizione collinare nello splendido scenario della Tuscia Viterbese, la tenuta di famiglia si sviluppa da generazioni intorno al casale settecentesco che ne è il cuore. L'azienda agricola che lo circonda è da sempre gestita nel rispetto dell'ambiente, come testimonia la scelta di coltivare utilizzando criteri rigidamente biologici. Sono 300 ettari dove si producono anche grano e orzo, ma è l'oliveto, con le sue diecimila piante molte delle quali secolari, il fulcro della loro attività e l'olio extra vergine biologico il fiore all'occhiello della produzione. Le olive raccolte e molite entro la giornata nel frantoio privato aziendale, garantiscono un prodotto ricco di clorofilla, di polifenoli e tocoferoli. Il Denocciolato Frantoio Dop Tuscia è un olio fruttato medio con note fresche di erba selvatica. In bocca sentori di mandorla amara ed erbe balsamiche. Un prodotto di grande qualità, biologico, tracciabile e certificato DOP a testimonianza delle origini e dei sapori della loro terra.

Sua Eccellenza Italia





ILLY Trieste www.illy.com

Una tazzina di caffè illy è l'atto finale di un progetto lungo e articolato, frutto di una vera e propria ossessione per la qualità che ha inizio nel 1933, quando Francesco Illy fondò illycaffè. Oggi nel mondo vengono serviti ogni giorno più di 6 milioni di caffè preparati con il blend illy, composto da nove tipi di pura Arabica, in oltre 140 Paesi, nei 5 continenti, in più di 100.000 esercizi pubblici, negli Artisti del Gusto e nei bar espressamente illy, catena di caffè all'italiana presente in oltre 30 Paesi. Per diffondere la cultura del caffè, l'azienda ha creato l'Università del caffè che, nelle 24 sedi del mondo, offre una formazione teorica e pratica ai coltivatori, ai baristi e agli appassionati su tutte le tematiche attinenti al caffè. Affinché l'esperienza di degustazione sia sempre unica e speciale, illycaffè ha ideato l'iperespresso, il sistema che permette di ottenere anche a casa un espresso straordinariamente aromatico, intenso e corposo, con una crema ricca e vellutata. Meglio se degustato con una tazzina delle collezioni d'artista illy Art Collection.



agosto

Donne di vino

Il vino? È donna. Giovani imprenditrici, enologhe, sommelier e distributrici. Una nuova generazione di vere intenditrici si sta affacciando sul "mondo del vino", materia che è sempre stata – per tradizione – appannaggio maschile.

Il n. 135/aprile della rivista il Gambero Rosso si occupa proprio di loro, le donne. Dei loro percorsi, dei loro gusti, della passione per la terra e per la vigna. Cinque giovani donne: Eleonora Guerrini (foto a destra), sommelier e giornalista; Cristiana Laro, imprenditrice nella distribuzione del vino; Marina Mariani, enologa; Federica Morricone, produttrice (foto a sinistra).

Scrivendo Niccolò Machiavelli – si legge nell'incipit di un articolo – a proposito Del modo di trattare i popoli della Val di Chiana ribellati, che «il mondo fu sempre ad un modo abitato da uomini che hanno avuto le medesime passioni». Sarà forse per questo, chiosa l'estensore dell'articolo, che «da che mondo è mondo le passioni sono sempre le stesse, uguali, ripetitive, un tantino omologate, vagamente stereotipate e anche un po' noiose. Sarà anche per questa dominanza larvatamente imperiale che le donne hanno avuto, in genere, poco spazio anche all'interno dei desideri e dei piaceri prettamente maschili, forzatamente tenute ai margini, subalterne. Oggi le passioni al femminile sono più riconoscibili, in molti campi persino predominanti; diventano segno distintivo, carattere e caratteristica insieme, stili di vita». Tante Madame Pinot.

E allora come è nata e s'è diffusa la passione del vino, oggi assai estesa tra le donne, tanto da diventare in molti casi avventura, impresa, mestiere, ruolo, per il cosiddetto nettare di Bacco? Per molte di loro, se non per quasi tutte, nasce dal gesto. Quale? «Dal gesto del contadino che sistema i tralci della vite. Che cura la terra. Gesti sapienti. E poi dal rituale della convivialità». Tutte caratteristiche molto, molto femminili.

aprile

E la ristorazione italiana all'estero?

SONO TRA I CINQUANTA e i sessanta mila. «Hanno nomi italiani, menù scritti in una strana lingua e piatti come "pasta bolognese" o "spaghetti con meat ball"... Sono questi i ristoranti italiani nel mondo». Ma quanti di loro sono veri?, si chiede la rivista. «Molti sono acquistati da catene o da ex lavoratori che tutto hanno messo meno che lo spirito della nostra penisola».

La fotografia offerta nel n. 135/aprile è abbastanza impietosa. Poi un annuncio: «Un progetto che coinvolge 4 ministeri, da giugno, inizierà la "certificazione d'autenticità". Ne resteranno forse 15 mila, ma dovranno parlare italiano, profumare d'Italia e importare circa il 60% di prodotti dall'Italia. Una garanzia e un affare da un miliardo di contatti l'anno». E la notizia, secondo il mensile «dei curiosi e dei golosi», è che forse questa volta «il "cartello" dei ristoranti italiani all'estero si riesca a farlo davvero».



2004 saranno chef

Entra in vigore in Italia la legge sulla privacy. Mark Zuckerberg crea Facebook. Arrestati Sergio Cragnotti, ex patron Cirio, e i due figli per il crack del colosso alimentare. Stati Uniti: al "Signore degli Anelli" vanno undici premi Oscar. Una serie di attentati ai treni sconvolge Madrid: 191 vittime. C'è la mano di Al Qaida. Bossi colpito da ictus. Spagna, il premier Aznar sconfitto al voto. Arriva Zapatero. Iraq, rapiti quattro italiani. Uno di loro, Fabrizio Quattrocchi viene ucciso con un colpo alla nuca. Scoppia lo scandalo della progione Abu Ghraib. La Rolls Royce ha 100 anni. Lanciata da Cape Canaveral verso Mercurio la sonda Messenger. Rapito in Iraq il giornalista free-lance Enzo Baldoni. Rubato in Norvegia L'urlo

di Munch. Michel Schumacher vince anche il 7° titolo Mondiale di F1. Valentino Rossi conquista il sesto titolo iridato. Il capo dello Stato Carlo Azeglio Ciampi concede la grazia a Graziano Mesina, detto "Grazia-neddu", ex primula rossa del banditismo sardo.



copertina febbraio

marzo

L'esperienza della scuola per cuochi professionisti nelle aule della città del gusto di Roma

Folgorati sulla

Francesco, studente d'ingegneria informatica; Luca, meccanico in Svizzera; Astrid, laurea in economia ad Atene ed esperta di marketing; Gabriele, diploma al liceo linguistico; Sabina, estetista e mamma di famiglia; Valentina, studentessa in scienze politiche; Gianna, *food manager* in Bulgaria; Giuseppe, al quarto anno di giurisprudenza; Martino, liceo classico e iscritto ad antropologia; Stefano, scienze delle comunicazioni; Vincenzo, laureando in giurisprudenza; Marco, giramondo in cerca di un destino; Adriano, liceo classico e facoltà di lettere. Antonella è l'unica ad aver sempre lavorato nel ristorante di famiglia, nel Foggiano... Eppure, tutti questi ragazzi – la più grande ha trent'anni – qualcosa in comune ce l'hanno: la passione per i fornelli. Una passione che li ha portati a interrompere studi e percorsi di vita già ben intradati per dedicarsi alla cucina, per dare sfogo a una spinta interiore, a una creatività che finora avevano tenuto solo dentro. Sono ragazzi già formati, con titoli di studio ritenuti finora "incompatibili" con la

48

Sua Eccellenza Italia



CARMEN MORETTI DE ROSA

L'ALBERETA Erbusco (BS) www.albereta.it

Tempio eccellente di ospitalità e gusto. Immerso tra le colline della Franciacorta, nobile terra di vigneti, intervallati da ville e cascine che sanno di bosco, l'Albereta è un luogo che sembra fatto di sogni. Un resort lussuoso con un giardino secolare che era un'antica villa padronale di fine '800, appartenuta a Giovanni Cavalleri e alla moglie Anna, musicista, grande appassionata di pittura e mecenate, che ne fece una sorta di Accademia delle Arti, un punto di riferimento culturale importante nella prima metà del '900. Vittorio Moretti, Presidente del Gruppo Terra Moretti, la acquista nei primi anni '90 e sua figlia Carmen, realizza questo straordinario tempio dell'ospitalità e del gusto, celebre per essere la cittadella di Gualtiero Marchesi e della sua Cucina Totale. Spazio anche al benessere e alla salute con la sua spa medica Espace Vitalité di Henry Chenot.



via dei fornelli

professione di chef. E questo è il dato più interessante: ciò che era ritenuto il mestiere “basso” per antonomasia, ora è diventato una meta ambita, una professione che ha la dignità di arte e di disciplina, che richiede impegno, studio e concentrazione. Status e consapevolezza nuovi che difficilmente le scuole di cucina “ufficiali”, pubbliche, riescono a trasmettere a chi è in cerca di motivazioni. È la ragione, in fondo, per la quale gli istituti alberghieri segnano ancora il passo rispetto alla enorme evoluzione che hanno avuto la cucina e la gastronomia nell’esperienza quotidiana, nel comune sentire e anche nell’immaginario collettivo. Se ne sono ben resi conto i quattordici aspiranti cuochi che, non a caso, hanno preferito fare un’esperienza diretta e importante a contatto vero con i fornelli e con maestri importanti scegliendo di frequentare il master del *Gambero Rosso*, pure a costo di sacrifici non da poco. Ecco, nelle loro storie e nelle loro parole, il racconto di una passione che segna la vita, cui non si può dire di no.

Il sapore della solidarietà

UNA CENA MAI VISTA, una gara di solidarietà davvero... saporita. Organizzata il 26 gennaio scorso alla Città del gusto di Roma dal *Gambero Rosso* e dalla Comunità di Sant'Egidio, la “singolare” cena è servita a finanziare il progetto *Dream* per la lotta all'Aids in Africa: ogni due commensali, pagando 150 euro a testa, hanno contribuito a far vivere un sieropositivo in Africa per un anno; la stessa cifra permette la nascita di sei bambini sani da una mamma sieropositiva. In 400 hanno partecipato a questa cena dove in cucina e in sala si sono avvicinati un centinaio di



donne e uomini del *Gambero Rosso* e in cui il vino – le etichette offerte dalle oltre sessanta aziende aderenti al progetto “Wine for life” – è stato servito ai tavoli da una quarantina di donne e uomini del vino, sommelier e titolari di enoteche e wine bar, venditori, guidati da Dario Laurenzi, direttore di ‘Gusto, e Lina Paolillo dell’Enoteca Ferrara. A guidare le brigate di cucina, invece, quattro nomi eccellenti della ristorazione italiana: Antonello

Colonna (fagioli con le cotiche e vignarola), Angelo Troiani (matriciana), Gennaro Esposito (calamaro ripieno e friarielli), Fulvio Pierangelini (creme brûlée e gelato al caffè). Incredibile il risultato, garantito da una squadra di appassionati non professionisti: sotto il controllo dei maestri, tutti hanno contribuito al successo di una serata molto godibile. Il tutto con l’obiettivo ben chiaro a tutti – a partire dai simbolini rossi di “wine for life” sulle giacche di ognuno – di poter dare una mano concreta a chi soffre e muore dall’altra parte del mondo.

49

Sua Eccellenza Italia



● L'ANDANA TENUTA LA BADIOLA

Castiglione della Pescaia (GR) www.andana.it

Incantevole resort nel cuore della Maremma, immerso nei 500 ettari di Tenuta La Badiola, a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, nato grazie al felice sodalizio tra la famiglia di Carmen Moretti de Rosa e Alain Ducasse. L'Andana, un tempo villa medicea del Granduca Leopoldo II, costituita da due corpi principali, la Villa e la Fattoria, unite da un meraviglioso giardino d'inverno in ferro e vetro, è stata ristrutturata da Ettore Mocchetti, che ha curato anche gli interni con toni caldi, beige luminosi, toni di polveri e terre. Atmosfera intima da “cucina di casa” al ristorante La Villa, per una prima colazione indimenticabile, e piatti di tradizione. Grande esperienza del gusto alla Trattoria Toscana, unico ristorante italiano firmato da Alain Ducasse, che propone anche i suoi celebri corsi di cucina. Esclusiva la SPA con un carnet di trattamenti di bellezza di altissima tecnologia.

2004

■ aprile

Il Barbaresco che sarà



La nascita del Barbaresco risale all'ultimo decennio dell'Ottocento, precisamente al 1893, quando Domizio Cavazza "forestiero" modenese arrivato ad Alba una decina di anni prima, fonda la Cantina Sociale del Barbaresco, uno dei primi esempi italiani di cooperazione tra viticoltori, con l'intenzione di rivendicare la personalità del nebbiolo di questa zona, che fino a quel momento veniva utilizzato per la produzione del Barolo. Una

passione straordinaria per questa terra e una conoscenza eccezionale della materia (laurea in Agronomia e studi di perfezionamento a Versailles e Montpellier) lo portano ad operare scelte oculate e drastiche in termini di qualità, utilizzando solo le uve prodotte sui migliori declivi, quelli che attualmente chiamiamo cru, e contribuendo alla diffusione del concetto di collaborazione tra i soci.

Era l'inizio. L'inizio di un lungo percorso che ha visto numerosi momenti bui e difficili, che ha subito arresti anche drastici, dovuti alla fillossera, parassita delle radici della vite che costrinse a reimpiantare i vitigni, ai conflitti mondiali, agli anni del fascismo, in cui si privilegiò la coltura del grano, all'estrema povertà. Un inizio faticoso. Poi viene Fiorino Marengo, piccolo prete di campagna, che nel 1958 raccoglie l'eredità di Cavazza e fonda la Cantina Sociale dei Produttori del Barbaresco col fine di far rinascere una zona e quello che lui intuisce poter esserne il prodotto di punta. Diciannove soci si avventurano con lui portando uve da alcuni dei migliori cru di Barbaresco e ottenendo così, già dalle prime vinificazioni, ottimi risultati. Ancora qualche anno e viene anche riconosciuta la Denominazione di origine controllata che entrerà in vigore con la vendemmia del 1964 e il cui disciplinare risulta essere, soprattutto per i tempi, molto severo. Sempre alla Cantina dei Produttori si deve, con il millesimo del '67 sulla scia di pochi illustri anticipatori, la vinificazione separata dei diversi cru, allora cinque e attualmente nove. Si tratta comunque, ancora, di piccole scintille nella nebbia langarola, nel buio qualitativo che rappresentano quegli anni. Poche, insomma, le eccezioni tra le quali non si possono non annoverare Giuseppe Colla e Carlo Filiberti con la Casa Vinicola Prunotto che già nel '61 vinifica separatamente le uve del cru Montestefano, o lo schivo e caparbio Bruno Giacosa che con l'abilità di un grande commerciante e la sensibilità dell'uomo che conosce e "sente" la propria terra acquista le migliori uve da cru già rinomati come il Montefico, l'Asilo o quello che si è poi quasi identificato con il produttore stesso, il Santo Stefano. Le Riserve Speciali di questi cru, distinguibili grazie all'etichetta rosso-bordeaux, hanno fatto sognare, e continuano a farlo, migliaia di appassionati, legati a questo grande personaggio di Langa da un rapporto che nasce dalla stima e si trasforma negli anni, grazie al fluire del vino, in una sorta di intima conoscenza. Poi arrivano gli straordinari anni Settanta, anni segnati da diverse vendemmie memorabili, anni nei quali iniziano a farsi strada quelle figure che permetteranno a questo grande e suadente vino di Langa di imporsi sul mercato e di conquistare consensi generali. {...}

LA MOTTICELLA di Paolo Petrilli

Lucera (FG) www.lamotticella.com



Fin da tempi non sospetti Paolo Petrilli coltiva e trasforma secondo i dettami del biologico. Nell'azienda La Motticella accanto ai pomodori e alla pasta, nuova sfida è il vino. Dal 1998 al 2002 Petrilli ha piantato 11 ettari di vigna sul poggio più alto e pietroso dell'azienda, caratterizzato da terreno molto calcareo. La scelta ricade su vitigni della

tradizione: nero di Troia, varietà prevalente della zona, sangiovese e montepulciano, aglianico e bombino. All'inizio di quest'avventura fondamentale è stato l'aiuto di Luigi Veronelli. Nel 2008, dopo una serie di esperimenti e tentativi, si è optato per la zonazione: la vigna è stata divisa in un vero e proprio scacchiere per adattare ogni parcella alla varietà e alle tecniche di vinificazione ideali. Il prodotto finale: un vino vivo, sempre diverso a se stesso che negli ultimi anni è sempre migliore.

PAOLO PETRILLI CON LA MOGLIE PAOLA

Qua Eccellenza Italia

www.gamberorosso.it

Se non vuoi perdere

GAMBERO ROSSO®

canale 411

abbonati a Sky

con i programmi
di Francesca Barberini,
Max Mariola,
Camilla Monteduro,
Maurizio Santin,
Laura Ravaioli,
Simone Rugiati,
Toni Brancatisano,
Giorgione
e tanti altri chef
e talent



2005

Scoppia lo scandalo Fazio-Bankitalia-Fiorani-Popolare di Lodi-Bnl-Unipol. Dopo 68 anni l'obelisco di Axum torna in Etiopia. Il Parlamento boccia le "quote rosa". La Chiesa cattolica esone-

rata dal pagamento dell'Ici per gli immobili adibiti ad uso commerciale (quelli ad uso di culto lo era già). Torna sulle nostre tavole la bistecca fiorentina. Il Senato dà il via libera alla "devoluscion". "Fratelli d'Italia" diventa ufficialmente, dopo 60 anni, l'inno nazionale Italiano. Matrimonio di Carlo d'Inghilterra e Camilla. Grave attentato alla metropolitana di Londra. Evento storico in Usa: abolita la pena di morte per i minori. Il vertice G8 cancella 55 miliardi di dollari di debito a 18 paesi poveri. Fumata bianca per Joseph Ratzinger, che diventa Papa Benedetto XIV. Al Qaida esordisce con un suo Tg. Germania, Angela Merkel vince le elezioni. La Francia abbandona le 35 ore settimanali di lavoro. Svolta epocale negli Emirati Arabi: le impiegate non dovranno piu' portare il velo in ufficio.



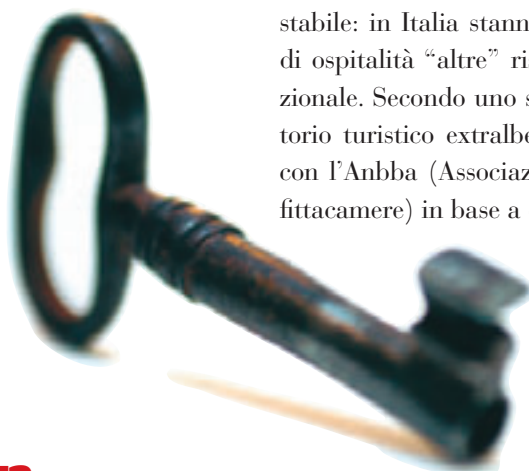
copertina novembre

■ maggio

Ospitalità all'italiana

Chiamatelo turismo alternativo, ospitalità extralberghiera, accoglienza di nicchia, attività ricettiva minore, circuito di alloggio complementare, artigianato turistico. Chiamatelo come vi pare ma un dato è incontestabile: in Italia stanno crescendo a vista d'occhio forme di ospitalità "altre" rispetto al mercato turistico convenzionale. Secondo uno studio elaborato dall'Ote (Osservatorio turistico extralberghiero italiano) in collaborazione con l'Anbba (Associazione nazionale dei b&b e degli affittacamere) in base a dati Istat, nel periodo 1990-2002 le strutture alberghiere sono passate dal 58,7 al 29,4 per cento nella "torta" complessiva del turismo, mentre la ricettività cosiddetta minore – con il suo esercito di bed & breakfast, agriturismi, alberghi

diffusi, affittacamere – è salita dal 32,2 al 54,1%. E con grandi potenzialità e margini ulteriori di crescita, in quanto il fenomeno italiano di ricettività alternativa è ancora agli albori, essendo il Bel Paese arrivato all'appuntamento buon ultimo rispetto ad altre nazioni come Gran Bretagna, Irlanda, Francia, Germania, Austria, Spagna, Portogallo. In più, tanto per rendere un po' più complicato il gioco, la legge quadro sul turismo affida alle Regioni la regolamentazione, con la conseguente diversificazione delle norme e delle regole da luogo a luogo. La voglia di un contatto più diretto con gli ospiti, il desiderio di scoprire storie e persone, di entrare nel vivo di una realtà (e anche di avere prezzi più concreti e meno gonfiati rispetto alla media alberghiera che in Europa è tra le più care) si confronta dunque spesso con la difficoltà da parte dei piccoli operatori del turismo di lavorare.



52

Sua Eccellenza Italia

● LA NICCHIA. BONOMO&GIGLIO

Pantelleria www.lanicchia.com

E' nel 1949 che due cugini, Antonio Bonomo e Girolamo Giglio, danno vita all'azienda artigianale Bonomo & Giglio, unica realtà di Pantelleria che produce, trasforma e commercializza il Cappero di Pantelleria IGP. Oggi, dopo più di 60 anni e tre generazioni, la Bonomo & Giglio attraverso il marchio "La Nicchia" propone le migliori materie prime dell'Isola di Pantelleria, selezionate nel campo e lavorate nel modo più semplice e naturale possibile: Capperi di Pantelleria IGP in sale marino, Pomodori secchi, Uva Zibibbo appassita al sole ed al vento dell'Isola e proposta anche come Ambrosia ("miele" d'uva) in vaso e una linea di prodotti legati alla tradizione culinaria pantasca come pesti, salse e patè. Tra le novità del 2013 ci sono la Polvere di capperi, i Capperi croccanti e i Fiori di Origano essiccati, frutto di una ricerca volta a mantenere al meglio le caratteristiche organolettiche di ogni singola materia prima.



GABRIELE LASAGNI



● LATTERIA SOCIALE DI BRANZI

Branzi (BG) www.formaggiobranzi.com

Fondata da Giacomo Midali nel 1953 nell'Alta Val Brembana, la latteria sociale di Branzi raccoglie e lavora il latte degli allevatori consorziati trasformandolo in formaggi prevalentemente d'alpeggio. È dalle sue coldere (caldaie di rame usate ancora nelle malghe) che uscirono le prime forme di quello che i soci denominarono da allora Branzi, in onore dell'omonimo comune bergamasco. Il formaggio tipo Branzi, prodotto in alpeggio da giugno a settembre, è caratterizzato da una pasta compatta ed elastica di colore giallo paglierino e da un sapore dolce e delicato con aromi vegetali dell'erba appena tagliata e del fieno. Molti i prodotti, ma degno di nota il *formai de mut*, che viene prodotto in alpeggio e lavorato d'estate nelle baite in particolari "fasere" di legno. È il frutto dei pascoli dell'Alta Val Brembana, che gli conferiscono profumi di nocciola, burro, erba appena tagliata. Branzi: uno dei più antichi e tipici formaggi delle Orobie nato dalla fatica e dalle mani dei casari.

■ settembre

MEDIA&CUCINA. La gran corsa ai fornelli. Tanto business, poca sostanza

SE NELLE LONTANE AMERICHE il dibattito su cibo e media si snoda sul doppio binario "spettacularizzazione e approfondimento accademico e colto", qui da noi regna invece incontrastata l'anarchia. Ognuno fa come gli pare. Ovvero, se Sparta piange, Atene non ride. E in effetti c'è proprio poco da stare allegri anche perché, a differenza di quello americano, il nostro è un orticello piccolo piccolo in cui ognuno spara all'impazzata

senza neanche sapere bene quale sia il bersaglio da centrare. Eppure i problemi sono tanti e diversi tra loro. Prendiamo per esempio i nostri quotidiani. A differenza di quelli americani, e malgrado da noi esista una tradizione eno-gastronomica forte, nessuno dei nostri giornali ha mai neanche preso in considerazione l'idea di proporre un vero inserto cibo. Con l'introduzione del colore chi ci sta provando è *La Repubblica* con il domenicale curato da Licia Granello. Siamo ancora distanti dal giornalismo americano, ma è



un primo passo. La cosa più sorprendente poi è che nei grandi *media* di informazione praticamente non esistano giornalisti impegnati a tempo pieno nell'alimentazione. A parlare di cibo su quotidiani e giornali sono perlopiù figure di free lance o, stranamente, giornalisti provenienti in massima parte dalle pagine sportive. Gianni Mura della *Repubblica* è il prototipo più famoso. Allievo di Gianni Brera, Mura parla con cognizione di causa di cibo e vino anche quando fa le sue cronache sportive: celebri i suoi reportage dal Tour de France. Ha da anni una rubrica sul *Venerdì* dove, insieme con la moglie Paola, segnala ristoranti e trattorie "non di moda" e vini di piccoli produttori. Paolo Marchi del *Giornale* è un altro esempio di giornalista sportivo "prestato" al cibo in una prima fase, diventato vero e proprio giornalista gastronomico con l'andare del tempo. Insomma l'idea, a parte queste e poche altre eccezioni, è che chiunque mangi e abbia una certa passione per il cibo o per il bere possa a buon titolo scriverne e occuparsene.

E se è vero che la passione è spesso un buon punto di partenza per indagare il mondo circostante, è anche vero che da sola non sempre è sufficiente. Non solo, il fatto è che impedendo la nascita di quella figura professionale che è il *food editor*, per dirla all'americana, di fatto non si investe sull'argomento, non esistono infatti giornali che paghino solo per scrivere di eno-gastronomia. E non è un caso. Investire sul cibo vuol dire di fatto riconoscerne la valenza politica, sociale, e soprattutto culturale. E qui da noi questo crea ancora un certo imbarazzo. È vero che ormai anche i bambini hanno capito che la cucina "tira", che parlare di chef, di ricette, di nuovi ristoranti, di mode e tendenze è un sistema quasi infallibile per vendere più copie (eclatante il caso del *Corriere della Sera* che ha visto aumentare le vendite quando ha allegato al giornale dispense e libri di cucina, seguito a ruota dal *Giornale* con una serie di dispense dedicate alle ricette e al vino), ma è altresì vero che l'ottica dietro a tutto questo è ancora puramente commerciale. Il cibo nel nostro Paese fa vendere molto, ma da qui a considerarlo cultura

■ le guide del gambero rosso

Vini rosati

L'APPUNTAMENTO con i vini rosati è sempre un po' una festa. Anche quest'anno è in libreria e in edicola la guida Vini rosati del *Gambero Rosso* che traccia un panorama – in netta crescita sia quantitativa che qualitativa – di questi prodotti che stanno acquistando sempre più peso. Bere in rosa, specialmente in estate, è un'esperienza che dà allegria e soddisfazione per i profumi e per quel pizzico di nervo che i vini hanno in più rispetto mediamente ai bianchi più freschi. Quest'anno, per segnalare anche una tendenza, iniziamo a raccontare queste etichette partendo dalle bollicine che in molti casi acquistano un bel carattere vinificate in rosa e cominciano ad avere un bel mercato e diversi appassionati... Poi, un affresco – sicuramente parziale – dei migliori prodotti... Il resto lo troverete in guida!

come accade nel resto del mondo, ce ne vuole. Per dirla in breve da noi un piatto di spaghetti fa talmente parte del quotidiano da renderne difficile un altro tipo di lettura. E questo ci riporta a una nuova anomalia tutta italiana.

Certo, ci sono nuove figure di giornalista come Paolo Massobrio, col suo *Papillon*, che iniziano ad aggregare attorno a sé appassionati di artigianato alimentare, organizzano mostre, hanno rubriche, *news letters* e pubblicano libri. {...}

Poi ci sono i grandi specialisti della ristorazione, Edoardo Raspelli in testa, con la sua rubrica del sabato sul supplemento libri della Stampa, le sue polemiche, la sua partecipazione a trasmissioni televisive, non tutte di successo. Luigi Cremona, a dispetto della magrezza, è uno dei migliori palati italiani, scrive sul mensile *Monsieur* ed è curatore della guida di alberghi e ristoranti del Touring Club Italiano. Volendo fare un'analisi accurata del rapporto media-cibo sul suolo patrio, ci si accorge che gli addetti

ai lavori hanno spesso una visione assolutamente bipolare del fenomeno. Da una parte le riviste femminili (tranne qualche eccezione) e la televisione (e parliamo della generalista, anzi di un certo tipo di tv generalista, quella meno sofisticata, per capirci), all'inseguimento di audience e share, quella televisione da folklore, da improvvisati gastronomi da bar che si sfidano all'ultimo fornello alla ricerca dei famosi, warholiani, 15 minuti di celebrità che ormai non si negano a nessuno: il reality show "Il Ristorante", grande flop dal punto di vista della qualità,

insegna. E a seguire i Fornelli d'Italia, le Prove del Cuoco, i Piatti Forti e compagnia mangiando. Per ciò che riguarda i canali monotematici, di Rai-Sat Gambero Rosso Channel preferiamo non parlarne e lasciare agli altri il diritto di critica, viceversa per quanto concerne Alice ci sembra che in realtà ultimamente stia tentando di virare più sul cosiddetto "lifestyle" che su gastronomia e cucina.



COSA RAPPRESENTANO I CUOCHI SPAGNOLI OGGI?

Gennaro Esposito: «Gli spagnoli sono persone che vanno in una direzione di novità con uno spirito non semplicemente di tecnica fine a se stessa ma partendo anche da strumenti che possono portare vera innovazione. Alcune cose sono sicuramente eccessive, e a me queste paiono inutili, ma altre sono sicuramente interessanti e possono portare novità interessanti in cucina. In ogni caso è gente che non si ferma davanti a niente».

■ alta ristorazione

Tecnica o sapori?

“OGGI, PIÙ CHE MAI, l'alta cucina d'avanguardia si deve sforzare, dimostrare che ha vocazione e doti artistiche. Soprattutto in un periodo in cui a mala pena riesce a mantenere il livello raggiunto negli ultimi anni. Questa è la sfida: aprire nuove vie, far lavorare la creatività, essere anticonformisti con il virtuosismo, non sentirsi mai sufficientemente soddisfatti. L'evento di quest'anno s'inquadra nel progetto di Lo Mejor de la Gastronomía - LMG [...] configurando un movimento congiunto e di sinergia chiamato a stimolare lo sviluppo della cucina artistica e dell'arte della buona cucina al di là delle frontiere spagnole. [...] La meta più ambiziosa, se possibile, è promuovere nel mondo rivoluzioni simili a quelle verificatesi in Spagna, rendendo le persone protagoniste delle opere [...]”.

Così scriveva qualche mese fa Rafael Garcia Santos, il più celebre critico gastronomico spagnolo, alla vigilia dell'ormai noto congresso di cucina di San Sebastian, da lui organizzato e svoltosi dal 22 al 25 novembre 2004. Un congresso di cucina "innovativa", questo è sicuro, ma non certo di interesse solo spagnolo. E infatti quest'anno ad ingrossare le fila c'era una nutrita schiera di francesi (persino Alain Ducasse, cui è stata dedicata un'intera sezione) e, tra i circa duemila iscritti, ben centosessanta italiani di cui dieci presenti con i loro interventi. Tra questi ultimi Valeria Piccini, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, Paolo Lopriore, Luca Mannori (per il cioccolato) Paolo Masieri (Paolo e Barbara) e il tradizionalissimo Renzo Vivalda (Antica Corona Reale di Cervere).

Sua Eccellenza Italia



LIBRANDI

Cirò Marina (KR) www.librandi.it

Come nasce un'azienda leader? Non è stato facile per Tonino e Nicodemo Librandi rivoluzionare completamente l'azienda di famiglia e cercare una via propria e nuova che portasse a risultati tangibili. Si cominciò con le selezioni dei vitigni autoctoni, sviluppando un enorme patrimonio di vigneti sperimentali, selezioni clonali e innumerevoli microvinificazioni. Contemporaneamente, in attesa che questa fatica desse i suoi frutti, vennero introdotte anche le varietà internazionali, per saggiarne l'adattabilità. Sono passati anni impegnativi e appassionanti, con l'impiego di risorse economiche rilevanti, e l'azienda dei due dinamici fratelli è diventata punto di riferimento dell'intera regione. Fra i vini sveltano l'elegante Curò Rosso Duca San Felice Riserva, da uve gaglioppo, e il polputo e speziato magliocco Magno Megonio.



**SCEGLIERE il ristorante e il vino giusto
con GAMBERO ROSSO è SCONTATO**



-25%
DI SCONTO
sulle guide 2013
GAMBERO ROSSO®



Nelle librerie, nelle edicole e su www.gamberorosso.it
dal 18 aprile al 15 maggio 2013

2006

La Russia taglia i rifornimenti del gas all'Ucraina: la crisi coinvolge anche l'Europa e l'Italia. Approvata in sede legislativa la legge sull'affido condiviso. Muore Romano

Mussolini (79 anni), l'ultimo dei 5 figli del Duce ancora in vita. Era un famoso pianista jazz. Edizione n.56 di Sanremo, vince Povia con "Vorrei avere il becco". Muore a Milano Massimo Della Pergola (93 anni), inventore della schedina del totocalcio. Abbattuto a Bari l'ecomostro di Punta Perotti. Muore a Roma il commediografo Pietro Garinei (87 anni). Giorgio Napolitano (80 anni) è il nuovo capo dello Stato. Muore lo scrittore Enzo Siciliano. Il debito pubblico raggiunge in maggio il record di 1.573,2 miliardi di euro. Senza tregua gli arrivi dei clandestini sulle coste della Sicilia. Il Leone d'oro della 63/a Mostra di Venezia al cinese Sanxia Hooren di Jia Zhang-Ke. Muore a Roma il regista Gillo Pontecorvo. Scompare il cantautore genovese Bruno Lauzi. Ammainata a Nassiriya la bandiera italiana, si conclude la missione in Iraq.



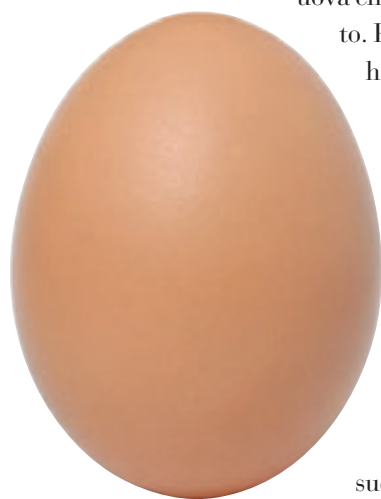
copertina settembre

marzo

L'Uovo... di Colombo. Il ritorno

«Beh, la cosa più difficile è stato far capire agli ispettori della Asl di che cosa si trattasse. Osservavano le uova che tenevo in frigorifero con grande sospetto. Poi, non fidandosi di ciò che gli spiegavo, hanno telefonato al professor Alessio Sensidoni del Dipartimento di tecnologie alimentari dell'Università di Udine. Lui li ha tranquillizzati, me lo hanno passato al telefono e alla fine con il professore siamo diventati molto amici. E anche gli ispettori della Asl oggi entrano in cucina con più rispetto, con un animo meno da sceriffi». Emanuele Scarello, *jeune restaurateur* di Udine, racconta divertito l'epilogo del suo "piccolo" studio sull'uovo che lo ha portato ad inserire in carta al ristorante Agli

Amici alcuni piatti frutto di una tecnica innovativa. Le uova (quelle che hanno insospettito gli "sceriffi" per via dei gusci tutti crepati) erano state abbattute a meno ventotto gradi per quattro ore e poi lasciate rinvenire per una notte in frigorifero alla temperatura di 4 gradi. Il procedimento determina un cambio di consistenza: l'albume si liquefa e viene eliminato mentre il tuorlo assume una cremosità del tutto inedita mantenendo tuttavia le caratteristiche organolettiche del crudo. Un giochino che diverte i clienti che l'uovo se lo gustano per esempio con asparagi e formaggio Montasio. Oppure trasformato in tagliatelle realizzate però senza farina. Il tuorlo (sempre trattato come sopra) viene steso su una pellicola di silicone e fatto cuocere in forno a bassa temperatura. Il risultato è appunto una sfoglia da stendere e da farcire a piacere. «Oggi – afferma lo chef friulano – abbiamo finalmente codificato ciò che una volta si dava per scontato o si verificava solo per via



56



LIVON

San Giovanni al Natisone (UD) www.livon.it

L'Azienda Livon nasce nel 1964 grazie all'intuizione del suo fondatore Dorino Livon, che ha da subito capito le grandi potenzialità di questo piccolo lembo di terra posto all'estremo Nord-Est d'Italia, il Collio. I figli Valneo e Tonino, attualmente alla guida dell'Azienda, sono alla ricerca continua nel rinnovamento nelle vigne, prediligendo vitigni autoctoni, all'utilizzo di nuove tecnologie in cantina. La loro passione, li porta ad investire in altre regioni, nel 1996 con l'Azienda Borgo Salcetino in zona Chianti Classico e nel 2001 con l'Azienda Fattoria Colsanto in D.O.C.G. Montefalco. Si passa quindi da vini freschi e leggeri della linea Villa Chiopris, oggi anche B&B, a vini succosi e suadenti del Collio Goriziano. Una strategia globale d'azienda, quindi, estremamente diversificata attraverso i cinque diversi marchi, con oltre 200 ettari di vigneti: Livon, Tenuta RoncAlto e Villa Chiopris (Friuli), Borgo Salcetino (Toscana) e Fattoria Colsanto (Umbria). Un'ampia scelta con un denominatore comune: la qualità.

Sua Eccellenza Italia



TONINO LIVON

■ novembre

GRANDI VINI. La perfezione del Riesling che parla tedesco

«BEVETE UN RIESLING almeno una volta al mese – scrive Hugh Johnson – e tanti Chardonnay vi sembreranno banali... Il Riesling è il miglior vitigno bianco del mondo, soltanto lo Chardonnay gli si avvicina per qualità. Ma senza il passaggio in legno può lo Chardonnay dirsi così interessante? Solamente il Riesling dà vini puri, che rispecchiano precisamente il territorio d'origine, in una varietà che va dal floreale o fruttato secco con acidità minerale e tagliente, al sensuale e cremoso, fino a un nettare dolce, quasi un miele, seppure pungente. Vini di sette, dieci, tredici gradi che possono durare e durano decenni...»

Ci sono due varietà di Riesling, quello renano e quello italico. Il primo è più pregiato e proviene appunto dalla Renania-Palatinato, uno degli Stati confederati alla Repubblica tedesca, che ha come confine naturale il Reno. Tributaria del fiume è la Mosella che, insieme ai propri affluenti, Saar e Ruwer, danno nome alla regione

vinicola in cui scorrono: la Mosel Saar Ruwer.

Tale regione, con 9.266 ettari di vigna, è la quinta regione vinicola tedesca per grandezza. È però la prima, in Germania e nel mondo, per ettari piantati a Riesling, circa 5.300. Tra i suoi colli serpeggia la Mosella per ben 242 chilometri. Il modo più emozionante per ammirare le vigne che s'inerpicano su vertiginosi declivi d'ardesia ai lati del fiume è prendere una canoa sulla Saar, e dirigersi alla Mosella scivolando lungo le acque placide. Sfileranno davanti a nostri occhi: le massicce e boschive alture di Wiltingen con pendenze del 90%; Tritenheim, dove il fiume fa una curva impressionante; Piesport e il suo verde anfiteatro di viti; Brauneberg Juffer dai filari verticali sull'ardesia marrone ("Braun"); il villaggio medievale di Bernkastel presso cui l'ardesia si fa nera, e si fa blu marino (l'ardesia blu è terreno marino pietrificato 400 milioni di anni fa) a Wehlen, poi rosa a Ürzig, coi grappoli sopra l'arenaria rossa nel "giardino

>>

di un cibo antico

empirica. Sappiamo per esempio che a 65° il tuorlo inizia a ispessirsi mentre a 70° non c'è più fluidità. E che l'albume coagula a 57° mentre a 70° solidifica. Prima ci si accontentava di dire: "deve cuocere nella cenere piano piano". Già, ma quanto piano? Oppure: "l'ho fatto con amore", sì, ma quanto amore?»

Gli studi che da un capo all'altro della penisola si rincorrono sull'uovo non sono altro, a ben vedere, che la metafora di un nuovo modo di ragionare e lavorare: comprendere scientificamente le reazioni senza accontentarsi della sola esperienza. Dunque, mai più senza un termometro perché senza un sondino che misuri i gradi interni di un tuorlo (o di qualsiasi altro ingre-

diente) non si va da nessuna parte. Inutile dire che la nuova era del cucinare ha avuto un'accelerazione solo negli ultimi anni. Sembra preistoria, eppure è solo ieri quando Ferran Adrià, tra il sorpreso e il divertito, così annotava nella sua opera, *summa* del lavoro di El Bulli 1998-2002: «Un giorno stavamo mangiando con degli amici in un ristorante giapponese di Washington quando ci hanno servito un piatto con un uovo di quaglia che sembrava cotto in camicia. Inizialmente non gli abbiamo dato alcuna importanza, ma una volta assaggiato, la sorpresa è stata grande: aveva un'unica consistenza: il tuorlo e l'albume si erano fusi. Alla fine della cena è venuto a salutarci il cuoco e gli abbiamo domandato come avesse cucinato quell'uovo: gentilmente ci ha risposto che lo aveva lasciato per sette minuti in acqua a 70°; il procedimento quindi molto semplice era stato difficile da indovinare. {...}



57

Sua Eccellenza Italia

● **LUNGAROTTI** Torgiano (PG) www.lungarotti.it

Marchio simbolo dell'Umbria, Lungarotti è un'azienda vinicola al femminile, guidata dalle sorelle Chiara Lungarotti e Teresa Severini e, per la Fondazione Lungarotti, dalla madre Maria Grazia. Due le cantine: a Torgiano e Montefalco, nel cuore delle due DOCG umbre, in totale 250 ettari di vigna e una grande attenzione alla qualità dei prodotti e salvaguardia dell'ambiente. Il Museo del Vino della Fondazione Lungarotti - il migliore d'Italia secondo il NY Times - , e Le Tre Vaselle, Resort a 5 stelle con Spa di vinoterapia per un enoturismo di qualità accompagnano il motto dell'azienda: vino, cultura, ospitalità. Tre DOCG in portafoglio-Torgiano Rosso Riserva, Sagrantino e Sagrantino passito di Montefalco - confermano l'identità umbra dell'azienda. Il vino del cuore è da mezzo secolo Rubesco, con la Riserva Vigna Monticchio, da Sangiovese e Canaiolo. Il Torre di Giano Vigna il Pino, bianco italiano antesignano della barrique, Aurente e San Giorgio completano con i due Sagrantino la linea delle eccellenze.



CHIARA LUNGAROTTI E TERESA SEVERINI

C'è tutto un mondo da scoprire attorno al vino

Il nuovo Gambero Rosso
in edicola e in abbonamento



OFFERTA SPECIALE per i lettori di *Sua Eccellenza Italia*

Abbonamento al mensile Gambero Rosso a soli € 29 anziché € 39

Per usufruire dell'offerta inserisci il **CODICE SCONTO: CT67234**
al momento dell'acquisto SOLO SU www.gamberorosso.it/abbonamenti

90
2007

>>

delle spezie” o Würzgarten; Erden e il suo gioiello dorato dal sole, ossia i vigneti del Prälät; e ancora villaggi; foreste; sino a Winningen dalle suggestive terrazze di

Riesling che sembrano nidi d’uccelli lungo la Mosella, poco prima che essa fluisca nel Reno.

Furono i Romani, circa duemila anni fa, a capire l’importanza di questi pendii rocciosi e scistosi dove crescono le viti. Nonostante siano così a nord. Infatti la coltivazione della vite si concentra nel mondo tra il 30° e il 40° di latitudine in ambedue gli emisferi, mentre la Mosella è oltre il 50° di latitudine nord, ma con un microclima unico: le vallate ricurve proteggono dalle peggiori condizioni dell’inverno; le foreste d’intorno attenuano i venti freddi; l’esposizione sud dei vigneti scoscesi gode a lungo dei raggi perpendicolari del sole che viene riflesso dalle rocce d’ardesia sui grappoli, ed è la stessa ardesia a conservare il calore per poi sprigionarlo nella notte (fenomeno tanto più intenso quanto più il colore della roccia è scuro), oltre ad agevolare il drenaggio; infine il fiume mitiga le temperature e favorisce l’umidità riparando dal gelo.

Nella regione si trova il vigneto più ripido d’Europa, il Bremmer Calmont. Pare che Calmont derivi dal latino “calidus mons” ossia “montagna calda”. Tale nome richiama le eccellenti qualità del microclima che permettono una maturazione dell’uva davvero tardiva. Nel caso del Riesling essa si può protrarre fino a dicembre, in modo che il chicco abbia un’altissima concentrazione zuccherina, favorita poi dalla comparsa della muffa nobile con le nebbie in fine d’ottobre. È caratteristica peculiare del vitigno quella di poter contemperare un’alta concentrazione zuccherina a un’alta acidità che gli è connaturata, producendo i vini dolci meno sdolcinati e meno alcolici che si possano bere. Difatti in Mosella si producono perlopiù vini non secchi o “restsüsse” (con residuo zuccherino). Talora i grappoli privi di Botrytis si lasciano fino a gennaio e, quando di notte la temperatura scende sotto i -7°C, si raccolgono i chicchi ghiacciati per fare un Eiswein (letteralmente “vino ghiaccio”): nella pressatura si separa il ghiaccio, e quindi l’acqua all’interno dell’acino, dalle altre sostanze che riescono così concentrate.

Ma gli erti pendii della Mosella hanno anche un grande svantaggio: la difficoltà di poter lavorare i vigneti, giacché ad alcuni di essi si può arrivare solo per mezzo di scale (magari con una gerla sulle spalle per trasportare i grappoli raccolti in vendemmia), o salendo direttamente tra i filari, o avvalendosi d’un carrello-vagoncino a cremagliera su un’unica rotaia. E se non è possibile l’uso di mezzi meccanici, si torna a lavorare la vigna come al tempo dei Romani.

Questa natura del terreno, però, ha permesso che alcuni luoghi non siano stati mai raggiunti dalla fillossera. Difatti in Mosella si trova la più vasta estensione di vigneti con piede franco.

Furono i monaci, nel IV secolo, a capire che il Riesling è adatto a tali pendii. È un vitigno resistente, straordinariamente longevo, e ha un lunghissimo ciclo vegetativo: tra i primi a fiorire e tra gli ultimi ad essere vendemmiato.

MANFREDI BARBERA & figli

Custonaci (TP) www.oliobarbera.it



si è distinta per la sua capacità di innovazione, i primi ad aver introdotto nel 1916 le bottiglie di vetro per la commercializzazione dell’olio d’oliva. L’azienda, con passione e intuito, ha da sempre coniugato l’amore per la tradizione e l’apertura verso le moderne tecnologie. Fiore all’occhiello della produzione di olio extra vergine di oliva è la linea Lorenzo, dedicata a tre generazioni della famiglia Barbera, che rappresenta un prodotto di altissima gamma, apprezzato dai migliori chef di fama internazionale e utilizzato nei ristoranti più noti.

MANFREDI BARBERA

Siamo alla fine dell’800 quando la famiglia Barbera inizia la propria attività dedicandosi alla coltivazione di olive e agrumi. Manfredi Barbera & Figli è oggi una delle più evolute aziende olearie nel panorama internazionale, i cui eccellenti prodotti sono ottenuti e imbottigliati secondo i più alti standard qualitativi e igienico-alimentari. Da sempre l’azienda siciliana

Due Eccellenze Italia



QUEL VINO CHE SA DI MINERALE

I Riesling della Mosella, più di altri vini nel mondo, offrono al naso un nota inconfondibile che spicca su quella fruttata o floreale, tale nota è detta “minerale”. La metafora è alquanto pertinente a richiamare le sostanze che donano questo sentore. Eppure, a differenza di tutte le altre metafore che indicano sentori (fruttate, floreali, erbacee, balsamiche o checcnessia), essa ingenera il dubbio in alcuni che le note minerali possano trasmettersi dalle rocce alle viti. Il professor Alex Maltman dell’Istituto di Geografia e Scienze geologiche, in suo libro dal titolo *Vino, Birra e Whisky: il ruolo della Geologia*, ricorda che i minerali non hanno sapore e non possono essere assorbiti dalle radici della vite. Inoltre Maltamn fa notare che il granito o l’ardesia hanno una composizione chimica “virtualmente identica”, come potrebbero dar luogo a sentori diversi? Ciò non s’oppona al fatto che la roccia abbia una parte fondamentale nella crescita e nello sviluppo dei vitigni. Forse che i sentori di miele o petrolio ingenerano qualche dubbio?

2007 low cost

Marchionne annuncia conti Fiat di nuovo positivi dal 2006. Muore a 94 anni Carlo Ponti, marito di Sophia Loren. Veronica Lario chiede e ottiene pubbliche scuse dal marito Berlusconi per il comportamento con altre donne. Approvato ddl sui Di.co. Disoccupazione al livello più basso dal '93. Simone Cristicchi vince Sanremo. Daniele Mastrogiacomo, di Repubblica, rapito in Afghanistan. Bagnasco presidente Cei. Beppe Grillo interviene all'assemblea Telecom. Arrestato in Brasile Cesare Battisti, ex capo Pac. Muore a 78 anni Beniamino Andreatta, in coma dal '99. Nasce la "grande Unicredit". Torna la Messa in latino. Muore il regista Michelangelo Antonioni, 94 anni. Strage di 'ndrangheta a Duisburg, Germania.



Scompare Forza Italia, nasce il Pdl. Firenze contro i lavavetri. Valentino dà l'addio alla moda. Muore Pavarotti, contesa per l'eredità. Venezia, Leone d'oro a Ang Lee. Beppe Grillo organizza il V-day. Il ministro Padoa Schioppa vs. i giovani "bamboccioni". Muore a 87 anni Enzo Biagi. Tartufo da un chilo e mezzo venduto a 330 mila dollari. Incendio alla Thyssen Krupp di Torino, morti sei operai.

■ **copertina luglio**

■ luglio

Non è una questione di soldi o di risparmio: è una filosofia. Low Cost, ormai, è lo slogan della nuova classe media, della gran parte della gente che preferisce risparmiare sui fronzoli e decidere dove investire in energie e risorse. Dai voli aerei ai ristoranti, dalle enoteche ai supermercati. Con una specificazione fondamentale: low cost non vuol dire "a poco prezzo", ma "lusso quotidiano al giusto prezzo".

Stili di vita a

Nelle case di New York è molto diffusa l'abitudine di organizzare i party con una spesa *low cost* da Costo, colosso della grande distribuzione. E non solo nella Grande Mela. Basta infatti un clic sulla sezione di delicatessen *Wine&Food* e, dall'Alaska alle Hawaii, Costo recapita a domicilio cibi pronti con una "qualità di cucina fino ad ora raggiungibile solo nei ristoranti stellati e senza barattare la qualità con la convenienza". La "stravaganza di antipasti", per esempio, è un assortimento di salumi italiani di vario tipo, preaffettati e decorativamente disposti su vassoi pronti da presentare in tavola o in un buffet. Peso orientativo: due chili circa. Costo: 59,99 dollari, spese di spedizione comprese. I siti low cost impazzano, negli Stati Uniti come in Europa. Si acquista di tutto a patto di avere la sensazione che dietro ci sia la "convenienza". Ogni target ha naturalmente il suo concetto di convenienza. Per dire, anche i jet privati li trovi da affittare low cost. {...}

Il fenomeno low cost non a caso ha marciato parallelo, come spiega Annamaria Testa – tra i più brillanti pubblicitari italiani – alla nascita dei discount e all'imporsi delle *private label* (le marche della grande distribuzione che offrono garanzie di qualità a un prezzo più contenuto). Legandosi anche a doppio filo alla nascita di internet: «Si cerca in rete l'occasione con lo stesso gusto di quando si va al mercato a frugare nei supersaldi delle griffes. A partire dal '93 – evidenzia Testa – la logica d'acquisto si scardina, le competenze si mescolano in un vortice prima impensabile, lo shopping si personalizza: si mettono insieme capi griffati e capi di Zara o H&M. Lo stesso consumatore può volare con la compagnia low cost e poi cenare in un ristorante gourmet o andare a uno spettacolo a Londra che gli costa quanto il viaggio».

Insomma, risparmi sul volo per Girona e ti gratifichi con una cena dai fratelli Roca. I biglietti di "mamma" Ryanair (come viene significativamente soprannominata la compagnia aerea irlandese low cost) rendono oggi "raggiungibili" anche numerose destinazioni gastronomiche, come Newcastle, diventata una delle prime mete gourmet dell'Inghilterra. E chissà che ora l'apertura dell'aeroporto di

● MARISA CUOMO

Furore (SA) www.marisacuomo.com



Nella Costiera Amalfitana, comune di Furore, uno dei territori più belli ma anche più problematici e impervi del Meridione, Marisa Cuomo e Andrea Ferraiuolo hanno compiuto un'impresa epica, che ha fatto recuperare, con immane fatica, un patrimonio ampelografico di grandissimo valore sia per le singolari forme di allevamento

– a pergolato e a parete – sia per l'età delle viti, talvolta ultracentenarie. Oggi i Nostri conducono poco più di 15 ettari, con una produzione di 100.000 bottiglie di vini di grande carattere e longevità, molto apprezzati. È il Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva il primo della classe, unione delle locali uve ripoli, fenile e ginestra, vino dal colore dorato e dagli avvolgenti profumi di mandorla e frutta gialla, nonché di ginestra e mimosa, vivace nella tessitura slamastra. È il proprio caso di dire dalla Costiera Amalfitana con Furore.

MARISA CUOMO CON IL MARITO ANDREA FERRAIUOLO

Qua Eccellenza Italia



basso costo

Comiso alle compagnie low cost non dischiuda interessanti prospettive ai ristoranti gastronomici del sud della Sicilia (e al turismo in genere in un'area ancora difficilmente raggiungibile). Del tutto irrisorio, per chi viaggia, rinunciare a una serie di servizi come il posto assegnato, il pasto a bordo o a qualche altro comfort. Sulla scia di questo turismo a budget ridotto sta anche nascendo una nuova generazione di alberghi che, come per i voli low cost, fa valere la formula "prima si prenota e meno si paga".

Dall'hotellerie alla ristorazione, c'è una lunga lista di locali stellati in giro per il mondo che hanno figliato formule low cost, da Robuchon con il suo Atelier a Ferran Adrià con il suo bar a tapas Inopia. Le griffe, e tutto ciò che ne consegue in termini di garanzia per il consumatore, vengono spese per proposte più facili e accessibili. E anche da noi è un moltiplicarsi di *maison* che all'*haute couture* affiancano il *pret à porter*, spesso in locali distinti, altre volte modulando le offerte secondo diverse fasce di prezzo ma all'interno dello stesso ristorante. Come succede nell'industria, dove prima di procedere a un progetto si posiziona il prodotto in una fascia di mercato, così nelle formule low cost si progettano, insieme al cibo, ambienti e componenti d'arredo specifici. {...}

cibo di lusso per tutti

La rivoluzione di Eataly

Per ora la distribuzione in Italia, la GDO (Grande Distribuzione Organizzata), è in gran parte in mano a francesi e tedeschi e anche Esselunga, probabilmente, passerà agli stranieri perché il vecchio Caprotti odia le Coop "sono comunisti, mai con i comunisti" e quindi di italico resta o resterà, se Caprotti vende, poco: le Coop, appunto, che ambivano comprare Esselunga e poi Conad, Despar e alcuni marchi regionali.

Poi arriva questo Farinetti e decide di aprire una catena di supermercati dell'alta qualità e il progetto, che inizia nel 2000, vede la luce a Torino nell'ex stabilimento Carpano, alla fine del gennaio 2007. Chi è Farinetti? È un signore che è stato protagonista per un ventennio della GDO dell'elettronica con la catena Unieuro, ve la ricordate sicuramente la pubblicità di Tonino Guerra sull'ottimismo...? Beh, Farinetti ha inseguito Tonino Guerra per tre anni prima di riuscire a convincerlo, a scrivere il testo della pubblicità e a interpretarlo. {...} Che dire? Se non ci sei stato diventa difficile spiegare cosa vuol dire girare per diecimila metri quadri tra pomodori, pesche, insalata, bistecche, formaggi, pesce, scatole di pelati, pasta, birra, tonno, vino, gente che mangia, gente che compra... Ci si può provare e se ci si rivolge a un appassionato come il lettore del *Gambero Rosso* si può iniziare così: "avete presente i sogni che si facevano da bambini? Una stanza piena di ogni prelibatezza... bene ci siete arrivati. E allora... divertitevi". {...} «I primi dati – dice Farinetti – sono oltre ogni nostra aspettativa: hanno visitato Eataly circa trecentomila persone tra febbraio e maggio». Prossima apertura sarà tra un anno a New York nel Rockefeller Center sulla Quinta Strada, mille metri quadri d'oro, poi Genova, poi Milano e poi il Veneto, Bologna, Roma...

61

Sua Eccellenza Italia



MASSIMO BELFIORE

MASSERIA MIROGALLO

Matera www.masseriamirogallo.it

In agro di Matera, città nel Parco delle Chiese Rupestri e riconosciuta dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità, si trova l'azienda agricola Mirogallo. Dalla storia secolare dell'incantevole sito e dalla passione di Massimo Belfiore nasce il desiderio di conservare i frutti della terra lucana, tramandando i sapori e le tradizioni contadine locali. È così che, nel 1998, nasce il laboratorio aziendale, dove si attua la ricerca e il recupero di antiche varietà. Gli ortaggi sono lavorati rigorosamente a mano e conservati con metodi tradizionali, con l'impiego di conservanti naturali quali l'aceto ed il sale. Molti i prodotti, tra cui: peperoni "cruschi", secchi a collane o già fritti da degustare; paté e sottoli di carciofi, funghi cardoncelli, lampascioni, pomodori secchi, melanzana rossa, olive, zucchine, tutti rigorosamente in olio extravergine. Novità di quest'anno: crema di cime di rape, confettura di melanzane rosse, di peperoncino e di amarena.

2008

Il governo impiega l'esercito per i rifiuti in Campania. Antonio Lirio è "mister prezzi". Cuffaro condannato a 5 anni per favoreggiamento. Cade il governo Prodi. La

benzina a più di 1,4 euro al litro. L'Alitalia accetta l'offerta di acquisto di Air France, Berlusconi propone cordata italiana. 83 allevamenti di bufale sequestrati per la diossina nella mozzarella. Il centrodestra vince le elezioni. "La ragazza del lago" di Andrea Molaioli vince dieci David di Donatello. Il Comune di Gioia Tauro sciolto per condizionamento della criminalità. Alemanno è sindaco di Roma. Il ministro Brunetta: «I fannulloni vanno licenziati». La Corte d'appello di Milano autorizza il padre di Eluana Englaro a interrompere l'alimentazione della figlia in coma. Scuola, torna il voto in condotta. Fini: «Chi è democratico, è antifascista». Gomorra candidato dell'Italia all'Oscar. Per l'Istat, le famiglie povere in Italia sono l'11,1%. Vladimir Luxuria vince l'Isola dei famosi. Muore l'editore Carlo Caracciolo, 83 anni, editore de la Repubblica.



copertina agosto

april

Pacojet, sottovuoto & co. Le tecno

«Un matterello ipertecnologico: questo non l'hanno ancora inventato!» Il sogno di Carlo Cracco non si è per ora realizzato e se gli chiedi di azzardare una previsione riguardo a quali delle tecniche (e tecnologie) di nuova generazione tra cinque dieci vent'anni il mondo della cucina non potrà più fare a meno ti risponde sicuro: «Di quello che non è ancora stato inventato, il matterello appunto. Un matterello che si regoli dall'impugnatura per avere lo spessore che desideri: un calibro per la pasta e uno per la pasticceria, materiali e pesi diversi e magari con la possibilità di intiepidirsi quando lavori lo zucchero. Purtroppo non l'hanno ancora realizzato, troppe difficoltà».



Boutade (ma non tanto) quella di Cracco e però, di fronte al proliferare di tecniche e tecnologie oggi disponibili sul mercato e nel pieno di una fase sperimentale della cucina è legittimo chiedersi che cosa dell'avanguardia si salverà e che cosa invece verrà buttato dalla torre. «Spume, gelatine, arie, polveri, fogli distillati... quando sto realizzando un piatto prima di tutto mi chiedo se ho davvero bisogno di quella consistenza, se mi serve a esprimere quel gusto che ho in testa o se non sia superflua». Emanuele Scarello, in procinto di diventare il presidente dell'Associazione Italiana dei *Jeunes Restaurateurs d'Europe* non è il solo cuoco a interrogarsi sulla autentica necessità di usare le tecniche paracadutate nell'ultimo decennio dalla Spagna. Congresso dopo congresso i cuochi creano o copiano, provano, metabolizzano. Ridimensionato per esempio il sifone il cui uso oggi è più discreto ed effettivamente più mo-

62

● OLIO DE CARLO Bitritto (BA) www.oliodecarlo.com

Mastri Oleari dal 1600, la Famiglia De Carlo si tramanda da generazioni i segreti per la produzione del pregiato e pluripremiato olio extravergine di oliva. Risale al 1811 la "Patente", cioè la licenza registrata a nome di De Carlo Giuseppe, che autorizzava la vendita di oli e certificava la sua attività nella "Casa degli oli". Ed è proprio in questa casa, ancora di proprietà della Famiglia De Carlo, che sono stati ritrovati i resti di un antico Frantoio del 1600. Oggi, l'azienda, conta 60 ettari di oliveto, 11mila piante di ulivo delle varietà Ogliarola, Coratina e Picciotella; e diverse etichette tra cui il "Tenuta Torre di Mossa" D.O.P. che si è classificato come Migliore Olio del Mondo 2013 (Flos Olei 2013) su 1200 campioni provenienti da tutto il Mondo. Oltre agli oli, l'azienda produce anche gli elisir, speciali oli per condimenti ottenuti dalla frangitura contemporanea nel frantoio di olive e agrumi o spezie fresche, e conserve. Dalle olive, ai pomodori secchi, i lampascioni e i carciofini. Immaneabili le creme di olive e i sughi con pomodori pugliesi.

Sua Eccellenza Italia



LA FAMIGLIA DE CARLO

BORGOGNA. Morey Saint Denis, scrigno segreto della Côte de Nuits

QUI, I NOMI DEI COMUNI e le denominazioni viticole risuonano magicamente nella fantasia di ogni appassionato: Nuits Saint Georges, che ha dato il nome a questo settore della Côte, Vosne-Romanée, noto per una storia secolare che lo lega al principe reale di Conti e alla celeberrima vigna di Romanée Conti, e poi Vougeot, dove i monaci già nell'anno mille producevano grandi vini nel Clos omonimo, Chambolle-Musigny, con i suoi rossi di straordinaria e "femminile" eleganza, e ancora Gevrey Chambertin, noto anche per la grande passione che Napoleone sviluppò per il suo vino. Collocato tra questi ultimi due comuni, Morey-Saint Denis è probabilmente l'unica località di quest'area a cui la fama non abbia dato rinomanza leggendaria. Prima delle leggi sulla denominazione d'origine dei vini (Aoc), i migliori prodotti di Morey erano venduti con il nome di altri comuni più blasonati come Chambertin, Romanée o addirittura Pommard. Eppure questa Cenerentola produce almeno quattro dei massimi grand cru rossi di tutta la

Borgogna: vini che, soprattutto negli ultimi anni, stanno raggiungendo standard qualitativi difficilmente superabili. Diciamo almeno quattro, perché il grand cru Bonnes Mares, è per la maggior parte collocato nell'adiacente comune di Chambolle-Musigny, e soltanto una piccola parcella insiste su Morey Saint Denis. vediamo dunque i grand cru di questo comune: *Clos de la Roche, Clos de Lambrays, Clos de Tart, Clos Saint Denis*. Il doppio nome di Morey deriva dall'ultimo di questi climats, che è il più piccolo, ma geograficamente il più centrale. {...}



logie entrano in cucina. Anche a casa

tivato, maneggiate con una certa cura le polveri addensanti (sono in tanti per il momento a pensarla come Massimo Bottura: «Non condivido l'utilizzo di sostanze non naturali mentre gelan o agar agar sono utilizzate da centinaia di anni in macrobiotica, non alterano il sapore e sono naturali»), si va pian pianino separando il grano dal loglio. «Mai più senza Pacojet» dice allora senza riserve Corrado Assenza che ha trovato nella tecnologia di questa macchina per fare gelati e sorbetti (li fa in pochi secondi a partire da concentrati liquidi) un valore aggiunto irrinunciabile. «Il tipo di consistenza finissima, senza cristalli di ghiaccio, rende ancora più esplosivi in bocca gli aromi, come quello di mandorla. Perché il paesaggio – fa notare il grande pasticciere di Noto in aperta polemica con le ultime tendenze a riprodurre nel piatto paesaggi marini o montani – deve entrare come fatto culturale, te lo devi trovare in bocca con

la potenza di sapore degli ingredienti, degli agrumi, delle erbe, delle essenze, delle mandorle dei pistacchi». Peccato solo che il Pacojet, per via del costo proibitivo, non lo vedremo tanto facilmente "scendere" tra gli elettrodomestici casalinghi: per ora ha un posto di riguardo solo nelle cucine super attrezzate degli chef accanto a macchine altrettanto sofisticate come il Roner, il termostato sviluppato da Joan Roca e da Narcis Caner che consente un bagnomaria dei cibi sottovuoto a temperatura controllata. E se altre tecnologie d'avanguardia, come il Rotaval, la macchina che distilla gli aromi, non si affacceranno tanto facilmente in cucine non professionali (prepareremo e vaporizzeremo mai un distillato d'arrosto sul piatto dei nostri ospiti?), non altrettanto si può dire delle tecniche di cottura sottovuoto a bassa temperatura, il tormentone dei nostri anni, pronte a passare armi e bagagli nelle cucine domestiche.

Sua Eccellenza Italia



PARADISO DEI GOLOSI

Buonvicino (CS) www.paradisodeigolosi.it

Il titolare si chiama Santo (Cauteruccio), la moglie Angelica e la loro piccola azienda specializzata in conserve non poteva che chiamarsi Paradiso dei Golosi. Nasce nel 1996 in un piccolo centro dentro al Parco Nazionale del Pollino, Buonvicino, e si occupa della produzione e commercializzazione all'ingrosso di sottoli, marmellate, confetture e spezie. Le vere specialità sono i prodotti a base di peperoncino, i pomodori secchi e le marmellate di agrumi, prodotti garantiti dalla freschezza delle materie prime e dalla lavorazione interamente manuale. La frutta estiva e in parte agrumi proviene dalla proprietà. Il resto è locale, regionale o, nei casi più distanti, del sud Italia. Occhi attenti, mani esperte e tanta pazienza fanno di quest'azienda un'autentica realtà artigianale che produce un'ampia gamma di specialità dolci e salate ai sapori calabresi, prodotte in piccole quantità e distribuite nelle enoteche e nell'alta gastronomia un po' in tutta Italia.

Carbonara mon amour

“Buongustai italiani di tutto il mondo, unitevi”. Questo avrebbe potuto essere lo slogan del “Carbonara Day” indetto per lo scorso 17 gennaio – data che non casualmente segna tradizionalmente l’inizio del Carnevale, festa dell’eccesso gastronomico per eccellenza – in occasione della *Giornata Mondiale delle Cucine italiane* promossa dal GVICI che, nato nel 2001, raggruppa e tiene in contatto cuochi, ristoratori, sommelier, fornitori, produttori e giornalisti “espatriati”.

Sull’onda dell’appello del GVICI – che invitava ristoratori e

gourmet amanti della cucina italiana a dedicare, almeno per quel giorno, uno spazio alla carbonara fatta come Dio comanda – il Gambero Rosso ha lanciato una vera e propria “disfida della carbonara” alla Città del gusto di Roma, chiamando ai fornelli tre interpreti d’eccezione, ognuno con la propria versione: Laura Ravaoli, Massimiliano Mariola e Daniele Cernilli insieme a Stefano Di Battista, per una volta ai fornelli e non al sax.

La cucina italiana è tra le più amate e diffusissime all’estero (circa 70.000 i ristoranti italiani – o presunti tali – nel mondo) ma è anche la più “taroccata”. Ma ecco cosa è successo alla Città del gusto... Daniele Cernilli ha

puntato sul binomio tra una pasta *super* e una crema di uovo preparata ad arte: 1 rosso e un uovo intero a testa, parti uguali di Parmigiano e pecorino, pepe, uno straordinario guanciale di Amatrice aggiunto anche come tocco finale croccante. «L’uovo va lavorato a mano con il formaggio fino alla consistenza di una crema pasticcera – spiega Cernilli – la pasta corta è l’ideale: tiene meglio la cottura ed è perfetta per accogliere il condimento e il guanciale, in una sorta di “penetrazione gastronomica”». A condividere

questa versione lussuoriosa della carbonara Stefano Di Battista, jazzista e “figlio d’arte” – i genitori hanno la storica trattoria *Peppe a Torcervara* – che ha affiancato Cernilli e i suoi collaboratori (tre giovani studenti del Master del Gambero Rosso) nell’impresa: «è meglio di un concerto!» commenta sull’onda dell’adrenalina da fornello «Adoro la carbonara, è uno di quei piatti che mi rende psicologicamente felice».

Spaghetti, pancetta di Spigaroli, uova di Parisi, Parmigiano e pepe nero per la carbonara della Ravaoli: «La mia è una versione “light”, da signorine» scherza lei, affiancata da una squadra tutta femminile. «Questa è la ricetta tradizionale della mia famiglia» racconta Laura, che predilige toni “morbidi” e prodotti top. {...} La versione del *one man band* Max Mariola ha puntato invece su sapori decisi: guanciale affumicato, vino bianco, abbondante pepe nero, tante uova (2 tuorli e un uovo intero a persona!), $\frac{3}{4}$ di Parmigiano Reggiano e $\frac{1}{4}$ di pecorino, per la crema densa che è andata a condire i tortiglioni.

Al termine dell’impegnativa serata che ha messo a dura prova i livelli di colesterolo, il pubblico del Teatro della cucina ha decretato per alzata di mano il vincitore, anzi la vincitrice: Laura Ravaoli e la sua “carbonara femminile”, seguita a ruota dalla cremosa versione di Cernilli & Co.

La ricetta

Questa è quella codificata da Livio Jannattoni (per 6 persone) nel suo storico *La cucina di Roma e del Lazio*.

700 gr di spaghetti; 150 gr di guanciale o Pancetta; 2 cucchiaini di olio; 100, 150 gr di pecorino o parmigiano grattugiato; 6 uova intere; sale e pepe. Spaghetti a cuocere. Pancetta a rosolare ma poco. Uova battute con formaggio. Cotta la pasta si passa nella pancetta poi si versa nella ciotola con le uova deve legare ma non rapprendere e si serve subito.



PASTIFICIO DEI CAMPI

Gragnano (NA) www.pastificiodeicampi.it



Nasce a Gragnano nel 2007 per volontà di Giuseppe e Giovanna di Martino, pastai di terza generazione. L’azienda produce artigianalmente Pasta di Gragnano I.G.P. la cui filiera produttiva è tracciabile grazie al Total Tracking System, che permette la tracciabilità. La Pasta dei Campi è certificata 100% Made in Italy: è infatti prodotta con il miglior grano duro

italiano, proveniente da aree che non distano più di 250 km da Gragnano. Viene poi trafilata al bronzo, essiccata lentamente a bassa temperatura e confezionata a mano in scatole di design in cartoncino alimentare che consentono una perfetta traspirazione e conservazione del prodotto. 57 i formati realizzati, tra cui quelli della tradizione gragnanese, i classici nazionali e alcune trafile originali. Innovative la monoporzione Egoista e la confezione per una cena gourmet a due, il Duetto. La Pasta dei Campi è in vendita nelle migliori gastronomie e sull’e-shop.

LE SCUOLE DEL GAMBERO ROSSO

PALERMO

CATANIA

NAPOLI

ROMA

PROFESSIONE
CUOCO

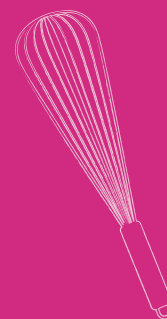
[ROMA - NAPOLI - CATANIA]

Il corso è rivolto a giovani fortemente motivati, con poca esperienza in cucina, che intendono acquisire tutte le nozioni fondamentali ed i segreti per intraprendere la professione di chef.

PROFESSIONE
PASTICCERE

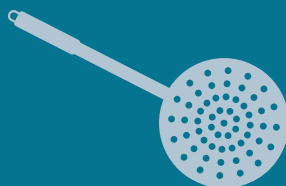
[ROMA - NAPOLI]

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono avvicinarsi al mondo della pasticceria professionale, ma anche a chi è già da anni nel settore e vuole approfondire le tecniche relative alle preparazioni che elabora quotidianamente.

PROFESSIONE
AIUTO CUOCO

[ROMA - CATANIA]

Il corso è rivolto a tutti coloro che non hanno esperienza in cucina e che intendono approcciare alla professione di aiuto cuoco. L'impostazione fortemente pratica consente un rapido apprendimento delle principali tecniche di cucina.

PROFESSIONE
PERSONAL CHEF

[ROMA]

Le Scuole del Gambero Rosso presentano la quarta edizione del corso semiprofessionale studiato per chi ha una conoscenza di base delle tecniche di cucina. La finalità del corso è quella di acquisire metodologie di menu e di logistica eventi idonee all'approccio al mercato in grande espansione della ristorazione a domicilio.



MCGE

Master in Comunicazione
e Giornalismo Enogastronomico

[ROMA]

Se le tue ambizioni professionali sono legate al settore del food & wine ma anche al mondo della comunicazione e del giornalismo, scegli MCGE, l'unico ed esclusivo Master in Comunicazione e Giornalismo Enogastronomico, giunto alla sua dodicesima edizione.

Per informazioni scrivi a master@gamberorosso.it

Coming soon PROFESSIONE SALA (ROMA)

PER INFO: www.gamberorosso.itCittà del gusto ROMA tel.: +39 06 55 112 211 | fax: +39 06 55 112 266 | email: formazione@gamberorosso.itCittà del gusto NAPOLI (NOLA) tel.: +39 081 19808900 | email: napoli@cittadelgusto.it

Città del gusto CATANIA tel. + 39 095 7460501 | mob: + 39 328 6342079 | fax: + 39 095 7460504

Città del gusto PALERMO tel.: +39 091 6406000 | email: palermo@cittadelgusto.it

SPONSOR DELLA CITTÀ DEL GUSTO



SPONSOR DELLE SCUOLE

CORSI PROFESSIONALI

ALTA FORMAZIONE

2009

Pd, Walter Veltroni si dimette da segretario. Muore Eluana Englaro. Con "La forza mia" Marco Carta vince Sanremo. Terremoto colpisce L'Aquila e l'Abruzzo, danni

gravissimi. Gli italiani sono 60 milioni. Veronica Lario, moglie di Berlusconi, attacca il marito e il «ciarpame senza pudore», vuole divorziare. Obama annuncia accordo Fiat-Chrysler. David di Donatello a Gomorra. Stretta di mano tra le vedove Pinelli e Calabresi. Niente quorum sulla legge elettorale (23,4%, minimo storico). Conto da 600 euro per due giapponesi in ristorante a Roma. Muore la scrittrice Fernanda Pivano, 92 anni. Superenalotto, maxi-jackpot da 148 milioni con 2 euro di schedina. Mike Bongiorno, 85 anni, muore a Montecarlo per infarto. Lebanon di Samuel Maoz vince il Leone d'oro. Al via Win for life: in premio rendita ventennale. Lodo Mondadori: Fininvest condannata a versare alla Cir 750 milioni di euro. Scoppia il "caso Marrazzo". Muore la poetessa Alda Merini, 78 anni. La corte europea dei diritti dell'uomo: «Il crocifisso nelle aule viola la libertà religiosa». Milano, Berlusconi colpito con un souvenir al volto.



copertina aprile

luglio L'altro gelato

Fresco, gustoso, nutriente, vario. È il gelato, il dessert – ma in molti lo scelgono come merenda o anche come pasto – più amato dagli italiani, e non solo. Complice il grande caldo che quest'anno è arrivato in anticipo, a maggio la Coldiretti ha annunciato un vero e proprio boom.

Oltre 15 chili a persona è il consumo medio annuo di gelato in Italia, inaspettatamente mangiato più al Nord (53,5%) che al Sud (28,3%) e al Centro (18,1). Vince il prodotto artigianale, anche grazie all'aumento delle gelaterie arrivate a quota 35.000. E pure all'estero il gelato made in Italy va a gonfie vele, facendo registrare un +43% nelle esportazioni dirette soprattutto verso Francia, Germania e Spagna. Insomma, quella del 2009 potrebbe essere

ricordata come la grande estate del gelato italiano, non solo per la quantità. Tante sono le novità dal punto di vista dei gusti, degli abbinamenti, delle occasioni di consumo e persino della metodologia di preparazione.

Tramontati i gusti artificiali dai colori (e sapori) improbabili, tornano in auge quelli a base di prodotti di stagione e locali, magari legati al territorio, che in più hanno il pregio di essere a "km zero". E se il presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri Alberto Pica, al Sigep di Rimini a gennaio, affermava un ritorno ai gusti classici, le ultime notizie sembrerebbero contraddirlo: gelato alla carne, al taleggio e liquirizia, al gamberetto di Santa Margherita...

Se per molti il gelato salato è soprattutto un gelato gastronomico, ideale protagonista o complemento di piatti di alta cucina, c'è chi invece ha deciso di mettere in coppetta – o cono – veramente di tutto. {...}

66

Sua Eccellenza Italia

● PASTA FELICETTI Predazzo (TN) www.felicetti.it

Leader di mercato nella produzione di pasta biologica di alta qualità, è il pastificio principe del monograno, quello che lo ha riscoperto e rilanciato. Sicilia? Puglia? Gragnano? Neanche per sogno. Siamo in Val di Fiemme, sulle Dolomiti, dove, dal 1908, il Pastificio Felicetti produce pasta. Dal '95 Paolo, Stefano e Riccardo, rappresentanti di quarta generazione, portano avanti l'idea di nonno Valentino: la convinzione che la pasta sia la rappresentazione di un ideale autentico da diffondere. Nel 2004 nasce Monograno Felicetti, perfetta sintesi dell'impegno del Pastificio nella selezione delle materie prime e nella ricerca dell'innovazione: tre le linee di prodotto espresse in diversi formati; di grano Khorasan a marchio Kamut; di grano duro di varietà Matt, proveniente da Puglia e Sicilia; di Farro, coltivato in Umbria. Monograno Felicetti, anche attraverso la partecipazione a importanti eventi internazionali, diventa portabandiera di una nuova filosofia della pasta. La suprema qualità della pasta Monograno Felicetti è garantita anche dal numero degli chef che la scelgono per le loro ricette.



RICCARDO FELICETTI



DANIELE MONTALI

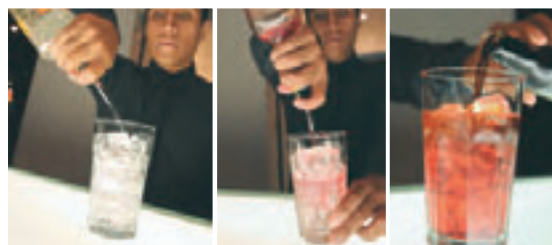
● RULIANO Langhirano (PR) www.prosciuttificiorulianoopr.com

I prosciutti crudi non sono tutti uguali: questo è lo slogan di Ruliano, antico nome di Riano, la frazione di Langhirano dove ha sede il prosciuttificio fin da quando è nato, nel 1949. Oggi è Daniele Montali, l'esponente di terza generazione di una delle famiglie storiche del crudo di Parma, che porta avanti la tradizione di famiglia: la produzione di un prosciutto 100% italiano e naturale, selezionando solo le migliori cosce, provenienti da suini italiani, nati e allevati nel cuore della Pianura Padana. Il prosciuttificio è dotato della più avanzata e moderna tecnologia, che consente attenti e rigorosi controlli in tutte le fasi della lavorazione, però l'uomo rimane l'elemento centrale. Il resto lo fa il microclima, ideale per la stagionatura del Prosciutto Crudo Artigianale Ruliano, grazie all'aria dei monti che circondano il prosciuttificio. La stagionatura minima prevista è di 18 mesi, per arrivare ai 36 mesi. Il prodotto finale in ogni caso delicato, equilibrato e contraddistinto da spiccate note dolci ed esclusive. Da provare.

agosto

CHINOTTO. Amaricante d'antan

QUALCHE MESE FA sul *Wall Street Journal*, Eric Felten, uno dei massimi esperti del bere miscelato, autore del celebre *How's Your Drink? Cocktails, Culture and the Art of Drinking Well*, parlava del chinotto come del più promettente ingrediente per i cocktail, considerata la proprietà amaricante del frutto in grado di sostituire i liquori amari nei drink e citava tra i marchi, oltre al colosso S. Pellegrino, un piccolo produttore di Tortona: Abbondio. Sembrano davvero lontani i tempi in cui sono nate le associazioni di appassionati per tener viva una bevanda a rischio di estinzione, offuscata dal successo della Coca Cola e delle sue sorelle. «Quando siamo nati, a metà anni '90», ricorda Giovanni Landolfi del Club degli Amici del Chinotto (www.chinotto.com), «il chinotto era quasi sparito, poi abbiamo assistito a un ritorno di interesse da parte delle aziende, a cominciare dalla S. Pellegrino con Chinò, ma anche da aziende relativamente piccole come Neri e Lurisia». Proprio la Lurisia, che produce una delle migliori acque minerali naturali italiane, ha lanciato al Salone del Gusto le sue due nuove bibite: il Vero Chinotto, fatto con il chinotto di Savona Presidio Slow Food e la Vera Gazzosa con il limone Sfusato di Amalfi. L'idea è quella di rilanciare e valorizzare due bevande della tradizione italiana, utilizzando ingredienti di eccellenza prodotti in zone tipiche, senza far uso di conservanti, coloranti e additivi, rivolgendosi a quei consumatori in grado di apprezzare la qualità ma anche l'autenticità di un prodotto esclusivo. Completamente diversa la storia di Neri (che si contende con S. Pellegrino la paternità del chinotto), una piccola azienda con sede a Capranica in provincia di Viterbo, fondata nel 1949 da Pietro Neri. Il Chinotto Neri ebbe un successo di mercato straordinario negli anni '50 e '60, grazie anche a brillanti strategie di marketing, come la scritta "Chin" con un grande 8 in rilievo sul vetro della bottiglia con lo slogan "non è chinotto se non c'è l'8", o l'altro claim giocoso "se bevi Neri...Ne ribevi", oltre all'utilizzo di auto e furgoni pubblicitari. {...}



agosto

La rosa nel bicchiere

Pochi vini al mondo possono vantare una riconoscibilità evidente e immediata paragonabile a quella del Gewürtztraminer. Lo "Speziato di Termeno", questa è l'esatta traduzione dal tedesco, non appena si avvicina il bicchiere al naso, propone un netto e inconfondibile sentore di rosa canina, dovuto all'abbondante presenza di terpeni, sostanze aromatiche che si trovano sulla buccia e nella polpa degli acini violacei dell'uva omonima. Così, sia che venga da Termeno, una delle sue patrie, sia che arrivi dall'Alsazia o dal Baden, o persino dalla California o dall'Australia, un Gewürtztraminer avrà sempre delle ca-

ratteristiche comuni, accanto alle ovvie e talvolta marcate differenze che può presentare. Sull'origine del vitigno il dibattito è aperto e acceso. A Termeno, in tedesco Tramin, che si trova in Oltradige, la parte meridionale dell'Alto Adige, sostengono che si tratterebbe di un'uva pressoché autoctona. Gli studiosi francesi, invece, sono certi che derivi dal savagnin, un'antica varietà del Jura, e che si sarebbe diffusa in una vasta area dell'Europa centrale proprio a partire da quella regione, al confine fra la Francia e la Svizzera. C'è da dire che le due aree più importanti per la sua produzione sono di certo l'Alsazia e l'Alto Adige. {...}

2010

Rosarno (Rc), rivolta dei lavoratori africani. Muore Bob Noorda, designer di grandi gruppi industriali. Benedetto XVI visita la Sinagoga romana. Condannato a 7 anni Totò Cuffaro, ex governatore della Sicilia. Appalti G8 e grandi opere: indagato il capo della protezione civile Bertolaso, arrestato il presidente del Consiglio dei lavori pubblici Balducci. Il Liceo Keplero di Roma installa distributori di profilattici. "Caso Cucchi", indagine conclusa: morì abbandonato. Genova, condanna in appello per i dirigenti Ps in relazione ai fatti della scuola Diaz al G8 2001. I Nas sequestrano 70 mila confezioni di mozzarelle prodotte in Germania: all'aria diventano blu. Muore a 74 anni l'editrice Elvira Sellerio. La Procura indaga sulla vendita della casa di Montecarlo ereditata da An e in uso a fratello della compagna del Presidente Camera Fini. Ior: finanza



sequestra 23 mln, indagato il presidente Gotti Tedeschi. Grac Parmalat, Calisto Tanzi condannato a 18 anni. Degenera manifestazione studenti in centro a Roma: scontri, devastazioni, incendi. Morte Calipari: Wikileaks rende noto cable Usa per evitare inchieste Pm. Il governo bloccò le indagini del Parlamento.

copertina marzo

gennaio

Prende il via su Gambero Rosso Channel il primo talent show gastronomico prodotto in Italia. Un programma di intrattenimento con un gioco a squadre che si sfideranno a suon di ricette

Cucina di classe

«Avete totalizzato 100 punti: rimanete nella scuola» ... «La vostra squadra ha totalizzato 50 punti: lascia la scuola». Saranno queste frasi – punteggi a parte – pronunciate dalla conduttrice Francesca Barberini e nella più classica suspense alla X-Factor a lasciare aperte le speranze o a mettere la parola fine ai sogni nel cassetto dei sedici protagonisti del nuovo programma del *Gambero Rosso Channel*. La scuola – Cucina di classe che partirà dal prossimo 7 gennaio.

Il *Talent Show* gastronomico – il primo prodotto in Italia – sarà il racconto di una classe di cucina da cui uscirà l'allievo più promettente. Sedici concorrenti divisi in 8 squadre si sfideranno a colpi di ricette. Al vincitore verrà data la chance di diventare per un mese un volto del canale con una sua rubrica di ricette. Il format prevede undici puntate della durata di un'ora con due prove che i concorrenti dovranno effettuare in ciascuna puntata: un piatto obbligatorio e un piatto creativo. A giudicare le performances e a decidere quindi delle eliminazioni sarà una giuria formata da Francesca Riganati, direttrice delle Scuole di cucina del *Gambero Rosso*, Nicola Santini, giornalista esperto di bon ton e uno chef che cambierà ad ogni prova. Non cambierà invece il tutor, ovvero Igles Corelli, l'"angelo custode" dei concorrenti i quali, dopo ogni sua lezione, dovranno riprodurre il piatto da lui eseguito. E tanto più il loro si avvicinerà a quello del docente, tanto

SAN PELLEGRINO Milano www.sanpellegrino.com

Acqua Panna e S.Pellegrino sono, a buon diritto, prodotti simbolo di un'evoluzione che ha trasformato la scelta dell'acqua da semplice gesto di consumo a scelta di stile. In questi anni le due acque sono state infatti oggetto di un approfondito studio che ha portato alla codificazione di preziosi suggerimenti sulla scelta e sull'accostamento dell'acqua minerale al cibo, al vino e alle diverse bevande secondo le indicazioni dei più grandi sommelier e chef internazionali. S.Pellegrino, proveniente dalla omonima fonte in Val Brembana (Bergamo) e caratterizzata dall'inconfondibile e delicato perlage, è perfetta per riequilibrare piatti o vini particolarmente strutturati e complessi. Acqua Panna, la cui sorgente è situata in Toscana, nei pressi di Scarperia, contrappone un gusto levigato e morbido, equilibrato e rinfrescante, assai gradevole al palato ed è ideale per accompagnare piatti leggeri dalle caratteristiche organolettiche delicate. Acqua Panna e S.Pellegrino, simbolo di eccellenza italiana in oltre 120 paesi nel mondo, sono state scelte quali acque ufficiali dell'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti.

Sua Eccellenza Italia





più il punteggio sarà alto. In ogni lezione Igles indicherà i passaggi fondamentali di una preparazione sostanzianti in una serie di regolette cui gli “allievi” dovranno appunto attenersi nell’esecuzione: «Dovranno riuscire a stupire la giuria anche attraverso la prova più semplice come la cottura di un uovo poché o una pasta risottata e dar prova di un grande savoir-faire». L’altra prova impegnerà invece gli allievi nella interpretazione creativa di una ricetta proposta dai 16 chef ospiti (Valentino Marcattili, Patrizia Mattei, Marcello Leoni, Maurizio Santin, Angelo Troiani, Christoph Bob, Cristina Bowerman, Ilario Vinciguerra, Moreno Cedroni, Lucio Pompili, Bruno Barbieri) che si avvicenderanno nel programma. {...} Nicola Santini, maestro di galateo, farà pesare con il suo giudizio tutti quegli aspetti non strettamente legati alla tecnica quanto piuttosto al modo di stare ai fornelli: «Uno chef oggi è sempre più uomo di spettacolo, una star televisiva

e dunque vanno anche valutati l’eleganza, la disinvoltura, la capacità di muoversi e di saper stare a proprio agio nelle situazioni». Aplomb, charme, eleganza, spontaneità, naturalezza entreranno dunque tra gli elementi di giudizio. Guai insomma a leccarsi le dita mentre si cucina o stare troppo piegati sul piatto. Concentrati sì ma anche con un volto rilassato e sorridente... Insomma, anche attraverso la cottura di un uovo si capirà lo stile di cucina e ciò che farà la differenza tra gli uni e gli altri. Proprio su questi dettagli, sulle differenti personalità e sulle dinamiche che si apriranno in gara, puntano gli autori del programma (Marco Todesco, Bianca Perugia, Stefano Monticelli, che è anche il regista, e la conduttrice Francesca Barberini). Per mostrare come anche la più semplice partitura (in questo caso una ricetta) possa trovare esecuzioni diametralmente opposte o comunque ricche di infinite sfumature.

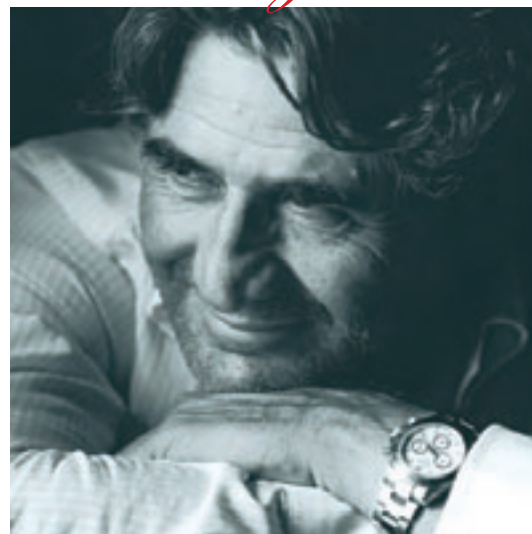


SANTA BARBARA

Barbara (AN) www.vinisantabarbara.it

L’Azienda Santa Barbara coltiva 45 ettari di vigneti nei comuni di Barbara, Serra de Conti, Montecarotto e Arcevia. La vicinanza al mare e il particolare microclima racchiuso tra il Mare Adriatico ad est e la catena degli Appennini ad ovest, rendono particolarmente interessante la produzione. Ai fattori climatici va aggiunto il carisma di Stefano Antonucci, titolare dell’azienda, che in poco più di 10 anni ha creato questo forziere dal quale ogni anno escono proposte originali. L’azienda fin dall’inizio si è posta due traguardi: il rilancio delle uve autoctone Verdicchio Castelli di Jesi e Montepulciano; e la creazione di vini di “gusto internazionale” che abbiano originalità e grande personalità. Da questi obiettivi tutt’altro che semplici nascono i loro prodotti. Accanto ai già noti Stefano Antonucci e Le Vaglie, se ne sono aggiunti molti altri tra cui Il Maschio da Monte, Montepulciano in purezza affinato in barriques e il Tardivo ma non Tardo, vino particolare che racchiude profumi muschiati e grande persistenza.

Sua Eccellenza Italia



STEFANO ANTONUCCI

2010

■ **gennaio**

L'ECO SUGHERO



UN BUON BICCHIERE DI ROSSO, una flûte di spumante dipendono ancora dal turacciolo? Sembrerebbe di sì. Almeno in Italia, nell'area mediterranea e nei Paesi storicamente legati al vino. Non solo perché è la chiusura più antica (usata fin dall'epoca preromana), la più naturale (è la corteccia di un tipo di quercia), la più tradizionale ed emozionalmente coerente, disegnando con la botte di legno e la bottiglia di vetro un triangolo perfetto. Ma perché è anche la più attuale (tuttora il 95% dei vini premiati con i Tre Bicchieri hanno il tappo di sughero) e – secondo la maggior parte

degli esperti – ancora la più valida: sigilla senza forzature, essendo permeabile all'aria quel tanto che basta per consentire al vino di respirare e di evolversi negli anni. Il compagno d'elezione di prodotti che hanno bisogno di un lungo affinamento in bottiglia. Le chiusure alternative hanno, innegabilmente, un formidabile punto a loro favore: il vino non rischierà mai di "sapere di tappo", quello sgradevole sentore stantio, che ricorda la cantina umida e il cartone bagnato, dovuto a un fungo che si sviluppa alla base della quercia da sughero durante la crescita, dando origine a una sostanza volatile, il 2, 4, 6 Tricloroanisolo, più noto con l'acronimo TCA. È questo temuto difetto che ha fatto perdere punti e vendite al turacciolo appena sono apparsi all'orizzonte nel panorama enologico i tappi alternativi, accolti con entusiasmo dal mondo anglosassone, più attento agli aspetti pratici, e dai Paesi che si sono aperti relativamente da poco al vino, come Australia e Nuova Zelanda. Ma è stata proprio questa concorrenza a dinamizzare il settore del sughero. «Ci ha dato la spinta per rinnovarci» dicono alla Amorin, storica azienda portoghese leader mondiale nella produzione di turaccioli. {...}

■ **agosto**

Un vino per

D'estate si beve meno vino. Non è un'opinione, è un fatto oggettivo, come è oggettivo che nelle regioni più calde si beva meno comunque. Del resto il vino, come qualunque alcolico, non è particolarmente dissetante: non si beve perché si ha sete, in quel caso un bicchiere di acqua fresca, magari con due gocce di limone, è assai più adatto. Però anche in estate si possono bere dei vini di qualità, soprattutto bianchi e spumanti, ma non solo, come vedremo. Ci sono delle semplici regole che vanno rispettate. La prima è quella di abbassare la temperatura di servizio di un paio di gradi. Così facendo si limitano le sensazioni determinate dall'alcol e si esalta la freschezza acida, aumentando la bevibilità. Viene aumentata però anche l'astringenza determinata dalla componente tannica, il che sconsiglia di bere vini rossi corposi ricchi di polifenoli. La seconda regola che ne consegue è quella di privilegiare quei vini che resistono naturalmente a questo tipo di servizio, che fa esprimere con più difficoltà l'aspetto olfattivo. Quindi saranno da scegliere vini con componenti fruttate e/o aromatiche molto decise, che non soffrono anche con temperature di servizio a 6/8 gradi per i bianchi e gli spumanti e intorno ai 10/12 per rosati e rossi leggeri. Terza regola è che mai come in estate i vini devono sempre essere bevuti in abbinamento con del cibo, cosa assolutamente consigliabile sempre, ma in particolare nei periodi più caldi.

Ma proviamo a entrare un po' *in medias res* e vediamo quali potrebbero essere dei vini da assaggiare ed anche da riscoprire. Uno dei misteri del consumo di vino in Italia è legato al fatto che certi vini frizzanti o spumanti che sarebbero naturalmente adatti a un consumo estivo, nei fatti sono consumati prevalentemente in altri momenti. Se ci sono dei vini davvero adatti ai mesi caldi, infatti, questi sono i Moscato d'Asti e gli Asti Spumante. {...} La galassia spumantistica prosegue con i Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, assurti agli onori della Docg. {...} Il Nord-Est, del quale la Ribolla è stata l'apripista, propone poi molti vini adatti al consumo estivo. I Franciacorta più grintosi: Gatti, Il Mosnel, Uberti, Ferghettina, Monte Rossa. I Trento

SAVINI TARTUFI

Palaia (PI) www.savinitartufi.it



La famiglia Savini si occupa di Tartufi in Toscana da 4 generazioni, dall'inizio degli anni '20. Oggi come allora sono loro a raccogliere i Tartufi freschi di stagione e a dar vita ad un ciclo di lavorazione completa, dalla raccolta alla selezione, dalla pulizia alla lavorazione, dal confezionamento alla consegna. La famiglia Savini e i loro tartufai

percorrono quotidianamente la zona compresa fra le province di Pisa, Firenze e Siena. Questa traversata nel cuore della Toscana permette di dare la Garanzia di un prodotto di alta qualità e di sicura provenienza. In questa regione è possibile trovare tartufi tutto l'anno, dal nero pregiato allo scorzone invernale, dal bianchetto al nero scorzone estivo per arrivare al Tartufo Bianco per eccellenza, il "Tuber Magnatum Pico". I Tuberi vengono selezionati uno a uno da Luciano e Cristiano Savini. La lavorazione dei prodotti a base di tartufo avviene in maniera artigianale.

DA SX, CRISTIANO, ROMINA E CARLO. IN BASSO, LUCIANO E CARLA

Sua Eccellenza Italia



l'estate

Classico quali il Ferrari Perlé, l'Abate Nero Domini. E tanti bianchi aromatici o semi aromatici. Riscoprendo i Pinot Bianco in Alto Adige: ci sono il Tauris di Termeno, il Kastelaz di Elena Walch, lo Schulthausen di San Michele Appiano e poi, in Val Venosta, Falkenstein e Castel Juval. In Friuli su tutti lo Zuc di Volpe di Volpe Pasini. Poi quelli più decisi di Franco Toros e di Dario Princic in Collio. E per l'estate sono da provare le tante Malvasia Istriana delle zone più meridionali della regione: quella di Bortolusso, ad esempio, aromatica e abbastanza alcolica, che servita più fredda del normale è veramente deliziosa.

Ma si potrebbe andare avanti a lungo. Il Veneto bianchista è una miniera sterminata. Per una volta provate a stare su denominazioni meno consuete: Bianco di Custoza, innanzi tutto. {...} L'Italia centrale è bianchista nei consumi, meno nella produzione. Però fra Verdicchio, Orvieto, Torgiano, Trebbiano d'Abruzzo, bianchi dei Castelli Romani, Vernaccia di San Gimignano, qualcosa di adatto si trova. {...}

Going to the South, ecco dei vini deliziosamente mediterranei. Non mi farei mancare il Biancolella Tenuta Frassitelli di Casa D'Ambra, ad Ischia, Il Costa d'Amalfi Furore Bianco Fior d'Uva di Marisa Cuomo, il Fiano di Avellino Colli di Lapio, il Greco di Tufo di Pietracupa, il Falerno del Massico Bianco Villa Caracci di Villa Matilde. Anche con la Pizza Margherita e poi con una fresca insalata caprese. E tra i bianchi di Sicilia l'Angimbé di Cusumano, lievemente aromatico, il fantastico Pietranera di Marco de Bartoli, secco da uve zibibbo e quindi molto aromatico, l'Etna Bianco Pietramarina di Benanti. Ma anche il Cometa dei Planeta, da uve fiano, sorprendente nelle sue ultime versioni e del tutto a suo agio con crostacei e molluschi. Sorprendentemente bianchista è invece la Sardegna, in particolare con i vini della Gallura e del Nord in genere. I Vermentino di Gallura: decisi, potenti, ma anche salmastri e complessi. {...} Finiamo qui, ben sapendo di aver dimenticato centinaia di vini che avrebbero potuto starci per qualità e valore territoriale. I Timorasso di Derthona, i Gavi... tanto per ricominciare. {...}



■ agosto

Panettone a Ferragosto

IL PANETTONE TUTTO L'ANNO? Si può fare, come avrebbe detto Gene Wilder in *Frankenstein Junior*. Già perché chi l'ha detto invece che il panettone debba per forza di cose essere considerato solo, ed esclusivamente, una specialità da assaggiare sotto le feste natalizie. Già a Milano, del resto, vige l'antica usanza di conservarne un paio di fette fino al 3 febbraio, giorno di San Biagio, per commemorare il miracolo del santo che,

con una briciola di pane, salvò un ragazzo che rischiava di soffocare. I milanesi, del resto, al loro dolce più tradizionale sono affezionati sul serio, tanto da avergli attribuito la Denominazione Comunale nel dicembre del 2007 insieme al risotto alla milanese, alla michetta e all'ossobuco. Ma, a differenza di questi, il panettone vive una stagione affettuosamente intensa ma assai breve, un paio di mesi o poco più. Un po' troppo poco devono aver pensato in municipio ed ecco che arriva pronto l'invito rivolto ai pasticceri, milanesi ma non solo, di proporre il soffice dolce a base di uva sultanina e canditi tutto l'anno. Estate compresa. {...} La nascita del dolce si perde nella leggenda: chi la colloca nel periodo glorioso di Ludovico il Moro, chi ne riporta le umili origini all'insegna del riscatto gastronomico che si poteva compiere solo nel giorno di Natale. Di certo, verso la fine del '700, la Repubblica Cisalpina favorì l'apertura di nuovi forni e il panettone si faceva, in piccole dimensioni, tutto l'anno assumendo, questo è vero, le dimensioni ora canoniche solo nel periodo invernale. Ma come dolce, semplice e sontuoso allo stesso tempo, lo si poteva consumare sempre. Da qui scatta il coinvolgimento di circa trenta pasticcerie in tutt'Italia alle quali è rivolto l'invito meneghino a proporre il panettone anche in estate. Gli Amici del Panettone le hanno invitate (la metà sono lombarde) e hanno ottenuto significativi consensi. Con qualche sorpresa. Tipo quella di Iginio Massari, decano dei pasticceri italiani e commissario tecnico della nazionale del dolce. «Mi sorprende il fatto che ci siano arrivati solo adesso» commenta dagli Stati Uniti dove partecipa, con i suoi ragazzi, all'ennesimo campionato mondiale. {...}

TONNO CALLIPO

Pizzo (VV) www.callipo.com



Qualità, Passione, Tradizione, Impegno. Sono questi i valori che da 100 anni animano l'azienda Callipo. Da cinque generazioni produce completamente in Italia, scegliendo il tonno della specie più pregiata. Con la passione di sempre lo confeziona ancora a mano, come vuole l'antica tradizione artigianale.

Si può proprio dire che per la Callipo il vero segreto della qualità dei suoi prodotti risiede nel metodo di lavorazione, quale risultato della giusta combinazione tra il rispetto della tradizione e le più moderne tecnologie. Considerevole è la cura che l'azienda presta all'intero processo: dalla scrupolosa selezione della materia prima sino alla stagionatura dei prodotti prima della loro commercializzazione.

Sua Eccellenza Italia

2011

L'Ue emette un bond da 5 milioni di euro a 5 anni per salvare le banche irlandesi. L'euro scivola sotto quota 1,30 dollari. Disoccupazione Italia, novembre ai massimi dal 2004. La

Casa Bianca rivede al ribasso le stime del Pil: Obama annuncia una finanziaria da 3.700 miliardi di dollari. L'Istat annuncia: nel 2010 debito al 119%. Moody's taglia il rating della Grecia. Terremoto e tsunami devastano il nord del Giappone. Raid della Nato sulla Libia. Ucciso Osama Bin Laden. Arrestato per molestie a Nyc il Dg del Fmi Strauss-Kahn. Parlamento greco approva piano austerità. A fine giugno manovra economica in Italia da 50 miliardi. Inizia attacco speculativo all'Italia. 2 agosto: Obama firma l'accordo sul tetto del debito Usa. Downgrade degli Usa da parte di S&P da AAA a AA+. 1 novembre: Draghi si insedia alla presidenza della Bce. 3: Bce taglia tassi a 1,25%. 12: Si dimette governo Berlusconi. 16: giuramento del governo Monti. 22: Fmi crea rete di sicurezza contro il contagio. Draghi, nessun dubbio su irreversibilità euro.



copertina marzo

gennaio

La mozzarella fece più di Garibaldi

Quando, il 26 ottobre 1860, i garibaldini raggiunsero Teano per lo storico incontro con il Re, la popolazione regalò alle camicie rosse delle arance. Erano acerbe e i garibaldini accusarono dolori allo stomaco. Sospettando di essere stati avvelenati, costrinsero chi gliele aveva regalate a mangiarne altre davanti a loro. Tutto si concluse con una risata e una stretta di mano. Ma quante strette di

mano tra nord e sud saranno ancora necessarie perché tanti prodotti identitari delle varie regioni identifichino il Paese tutto? «È sintomatico – risponde Alessandro Scuderi, il presidente del Consorzio delle arance rosse di Sicilia – che in Europa si parli di arance spagnole o di arance siciliane. Il fatto è che non siamo riusciti per ora a traslare il sistema Sicilia sul sistema Italia ».

Prodotti e specialità si connotano non a caso come parmigiano reggiano, pizza napoletana, olio toscano, bistecca fiorentina, lasagne alla bolognese, risotto alla milanese... con l'accento posto sulla "barriera" locale. Lo stesso Parmigiano Reggiano, uno dei prodotti leader del made in Italy, ha una storia nazionale recente avendo cominciato a circolare lungo tutto lo Stivale solo dopo che fu introdotto nel rancio dell'esercito durante la Prima Guerra Mondiale, cosa che permise di diffonderne la conoscenza a milioni di soldati. Anche l'olio d'oliva ha dovuto aspettare i primi anni del secolo scorso per conquistare una risonanza nazionale (anche se Garibaldi in Sardegna nella sua campagna coltivava gli ulivi). E forse dovrebbe insegnare qualcosa, a chi sostiene che la cultura non si mangia, il fatto che sia stata una rivista letteraria a promuoverne il consumo in tutto il Paese: la *Rivista Ligure*, che era una sorta di *house organ* dell'industria Olio Sasso. Uscì dal 1895 al 1919, tirata in 120 mila copie: ospitò

TONNO COLIMENA

Avetrana (Ta) www.tonnocolimena.com



Da sempre la passione per il mare è stata il minimo comun denominatore per i soci Agostino Lomartire e Franco Scarciglia che nel 2008 decidono di intraprendere una nuova avventura creando la fabbrica del tonno, unica realtà di tutta la Puglia. Tonno Colimena, azienda salentina, sita vicino a Torre Colimena nel Mar Ionio, si occupa della trasformazione di prodotti

ittici con cottura artigianale: i tonni vengono adagiati in un sopraffino brodo di cottura esaltato e completato con profumi e aromi della nostra terra, una cottura tradizionale in acqua e non a vapore. La produzione della Colimena Srl è basata soprattutto sul tonno Alalunga, Palamita, Tonnetto e Sgombro, tutto in olio d'oliva, esclusivamente in vasi di vetro. Oltre la ventresca ci sono molte altre specialità gastronomiche già pronte. In vendita soprattutto nelle gastronomie e negozi specializzati.

AGOSTINO LOMARTIRE E ANNA BRACCINI

Sua Eccellenza Italia

La top ten da Nord a Sud

I più amati dai gourmet d'Italia. Ecco i primi dieci classificati tra i 150 prodotti scelti dal Gambero come i protagonisti dell'Italia unita per festeggiare golosamente i 150 dell'Unità. Sono i prodotti più votati nel sondaggio online sul nostro sito, quelli che hanno catalizzato la simpatia e la passione di migliaia di internauti foodies. Un gioco, chiaramente, che però traccia con decisione una linea di prodotti che possono ben descrivere l'unità in progress di un paese nell'arco di 150 anni, con radici nella storia più antica e con proiezioni verso un futuro nuovo per la gastronomia Made in Italy.

1. Parmigiano Reggiano

Ha ottenuto il 53% delle preferenze nel nostro sondaggio online

2. Olio Extravergine di Oliva

43,8% delle preferenze

3. La pizza napoletana

43,2% delle preferenze

4. La Mozzarella di Bufala

40% delle preferenze

5. Il riso

37,4% delle preferenze

6. il Pane

36,5% delle preferenze

7. Spaghetti

7. Panettone

34,1% delle preferenze

8. La Fiorentina

33,5% delle preferenze

8. il pesto genovese

8. le lasagne

33,5% delle preferenze

9. l'Amatriciana

9. la mortadella

32,9% delle preferenze

10. il Barolo

30,3% delle preferenze



gli scritti dei più importanti scrittori italiani, da Capuana alla Deledda, da Pascoli a Pirandello e fu, come racconta il sito *Teatro Naturale* curato da Luigi Caricato, un esempio di creatività pubblicitaria applicata a un prodotto industriale.

Allo stesso modo a fissare il panettone nell'immaginario collettivo del Natale italiano fu un intellettuale creativo come Dino Villani, altro pubblicitario *ante litteram*, tra i fondatori dell'Accademia Italiana della Cucina nonché creatore della festa di San Valentino. {...}

Anche la pasta, checché se ne dica, deve attendere a lungo prima di diventare un cibo a tutti gli effetti nazionale. E del resto, ancora agli inizi del 1900 l'alimentazione era soprattutto a base di pane, minestre, zuppe preparate soprattutto con legumi e qualche raro ortaggio. {...}

Se si esclude il risotto, che rimane un piatto identificativo di una porzione geografica ben precisa, la popolazione italiana ha sempre preferito parlare genericamente di riso. E per secoli la risicoltura italiana non ha distinto tra varietà conoscendo in pratica solo la Nostrale. Anche all'origine del risotto vi era questa varietà a chicco tondo e non certo il vialone nano o il carnaroli, varietà selezionate rispettivamente negli anni 1937 o 1945. Ma, più del riso o della pasta, era il pane ad essere consuma-

to dalla popolazione italiana in grandi quantità. Ancora tra le due guerre il rapporto tra pasta e pane era al nord di uno a dieci circa. {...} Intanto, in patria, di mozzarella se ne mangia più al nord (65 per cento del consumo) che al centro sud. Più che Mazzini e Garibaldi, l'Unità la fanno pizza e mozzarella.



UMANI RONCHI

Osimo (AN) www.umanironchi.it



Di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti da oltre mezzo secolo, la Umani Ronchi è stata fondata alla fine degli anni '50 a Cupramontana nelle Marche, cuore della zona di produzione del Verdicchio Classico. Fin dagli inizi si è distinta come grande interprete dei due vini più rappresentativi della regione: Verdicchio dei Castelli di Jesi e Montepulciano del Conero,

affiancati oggi da alcuni vini provenienti da una tenuta di circa 30 ettari a Roseto degli Abruzzi. Dagli anni '70 sotto la direzione di Massimo Bernetti, ora affiancato dal figlio Michele, l'azienda assume un posto di primo piano nel panorama vitivinicolo nazionale ed estero. Allo stato attuale la proprietà ha due diversi centri di vinificazione e un'estensione dei terreni vitati pari a 230 ettari nelle zone produttive più vocate di Marche e Abruzzo. In totale 12 "crus" con caratteristiche uniche, nel rispetto e nella valorizzazione del terroir e dei vitigni autoctoni.

MICHELE BERNETTI

Sua Eccellenza Italia



■ **aprile**

RIOJA. Appuntamento col futuro

TRECENTOMILA ABITANTI, incastonata come un gioiello enologico tra la Navarra e il Paese Basco, la Rioja è una regione piccola. Ma è grande nei vini, oggi proiettata anche verso un ruolo di primo piano nel campo dell'architettura e delle arti applicate al mondo di Bacco. È qui, nel raggio di neanche 30 chilometri tra le città di Haro e Logroño, che si è formata nell'ultimo decennio un'alta concentrazione di cantine avveniristiche, forse la più significativa al mondo in campo enologico. Già a fine Ottocento attorno alla stazione di Haro nacquero decine di bodegas oggi definite centenarie, costruite con materiali locali, a partire dalla pietra tufacea e dall'argilla che abbondano sul territorio. Tutte avevano un affaccio sui binari per agevolare il carico e scarico di casse d'uva e bottiglie; e molte si addentravano sottoterra per decine di metri. Tra queste Lopez

de Heredia - 133 anni di storia - è una cantina carica di fascino pre-industriale: ha botti giganti da 64mila litri, 14mila barrique antiche fatte artigianalmente nella toneleria dell'azienda e pareti interamente rivestite da uno strato di muffa formato da penicilline, lasciato lì a "mummificare" come de-umidificante naturale. Per celebrare i primi 125 anni di vita la bodega ha arruolato l'irachena Zaha Hadid, la stessa che ha progettato il nuovo museo Maxxi di Roma e la Guggenheim Foundation di Tokyo. Per Lopez de Heredia l'archistar

ha realizzato una struttura in vetro che ricorda un decanter, un originale punto vendita con tavoli di degustazione. Il vetro è per antonomasia l'elemento della trasparenza, un concetto che la Bodegas Baigorri, di Samaniego, ha tradotto esteticamente con il lavoro dell'architetto basco Inaki Aspiazula. Il quale ha creato una lunga "scatola" che risplende di verde nella notte, accesa come una grande lanterna a ridosso di una trafficata arteria stradale. Il gioco di curve sinuose è invece la scelta estetica di Bodegas Ysios, del gruppo Pernod Ricard "Domecq Bodegas". L'opera è del famoso architetto spagnolo Santiago Calatrava, che ha progettato una cantina inserita con armonia nello spazio, in un gioco di abbinamenti cromatici tra la roccia nuda della montagna, il verde o il rosso delle vigne (a seconda delle stagioni) e il color mattone della struttura. Il gruppo Pernod Ricard ha investito nell'architettura di Bacco anche per un'altra delle sue bodegas, Campo Viejo, progettata dallo spagnolo Ignacio Quemada. Qui l'estetica è al completo servizio della dimensione: uno spazio produttivo che contiene la bellezza di 360 tini d'acciaio, 70 mila barrique, e linee di produzione separate nella stessa cantina per vini diversi. Gli esterni hanno il colore caldo della terra che avvolge la valle dell'Ebro. {...}

● URBANI TARTUFI

Sant'Anatolia di Narco (PG) www.urbanitartufi.it

La storia Urbani comincia nel 1850 con il bisnonno degli attuali proprietari. La famiglia originaria di Scheggino, a 5 chilometri da Spoleto, dove ha sede l'azienda, è stata una vera antesignana della tartuficoltura in Italia, sia come attività commerciale legata ai caviatori di tartufi che alla lavorazione degli odorosi tuber. Oggi Urbani commercializza il 65% di tartufo presente nel mondo. Rifornisce i migliori ristoranti e negozi sparsi nel pianeta e vende al dettaglio nello shop on line, ha filiali dirette in tutto il mondo tra cui le più prestigiose a Milano, Alba, New York, Las Vegas, San Francisco, Los Angeles. Oltre ai tartufi freschi e ai prodotti derivati, propone splendidi funghi porcini per vegetariani, kosher e biologici provenienti da tartufaie certificate. A Urbani si deve anche la fondazione della prima Accademia del Tartufo, l'apertura di un emozionante Museo del Tartufo e la Scuola Internazionale sempre del Tartufo. Un *family affaire* tutto italiano di grande successo. Il segreto? Una famiglia fortemente unita.

Sua Eccellenza Italia



giugno

Vino. Sfuso diventa snob

Negli ultimi anni, a dirla tutta, le posizioni si sono dimostrate piuttosto fluttuanti tanto che molti sono ritornati sui propri passi, in una direzione e nell'altra. La crisi ci ha messo del suo, su questo non ci piove, e oggi si torna a parlare con insistenza di questo tipo di consumo, incentivato da tematiche altrettanto attuali come quelle ambientali che hanno fatto impennare i consumi ecofriendly, capaci di privilegiare packaging meno inquinanti, tra i quali quelli riciclabili rivestono ormai un ruolo centrale. Certo il vino, con il suo universo rappresentativo e simbolico, fa storia a sé, sarebbe sbagliato paragonarlo ad altri prodotti, non solo alimentari, però la tendenza c'è ed ha numeri non sono trascurabili. {...} Questo non significa rinunciare alla bottiglia importante, non c'è uno steccato invalicabile tra i due tipi di consumo. Questa, però, deve davvero valere la pena e dare qualcosa in più, possibilmente regalare un'emozione. Altrimenti tanto vale andare sul sicuro con qualcosa di conosciuto, provato, a buon mercato (il costo medio del vino sfuso in Italia oscilla da 1 a 2 euro al litro), magari approfittando di una salutare scampagnata. Ormai, per giunta, non sono solo privati e famiglie a comprare vino sfuso: sempre più osterie e ristoranti hanno in carta lo sfuso di qualità, facendo forse un passo indietro, per alcuni, e in avanti per qualcun altro. {...} Ma come si conserva il vino acquistato in damigiana? Una volta portata a casa la damigiana del prezioso nettare starà a voi, comunque, travasarlo ed imbottigliarlo in maniera impeccabile. Dalla cura con cui viene effettuata l'operazione dipende il futuro delle bottiglie... Prima decisione: quando effettuare l'operazione? Chi di voi ha nel vissuto qualche ritaglio di vita agreste, o ha nel Dna qualche residuo di civiltà contadina



ricorderà un nonno che seguiva con attenzione il calendario lunare per ogni operazione connessa all'agricoltura. Non è questa la sede per discutere dell'influsso delle fasi lunari sul vino e sulle semine, sta di fatto però che l'attenersi a certe antiche consuetudini esercita ancor oggi un grande fascino. E comunque certe attività microbiologiche sono più o meno evidenti a seconda delle stagioni e delle fasi lunari. Rudolf Steiner, il padre della biodinamica, era convinto assertore dell'interazione tra la luna e i pianeti e l'agricoltura. Se decidete di sperimentare eccovi alcuni consigli di massima {...}

Foodies in tour

"C'è un "piccolo" esercito di 6 milioni di individui che riserva al cibo un posto davvero speciale nella propria vita. Il cibo per loro è passione vera, autentica, un piacere da condividere con gli altri. Per il cibo sono disposti a tutto. O quasi. Sono i foodies, gli enogastro-appassionati del terzo Millennio. Quando devono scegliere una località per vacanza, partono dal numero di ristoranti buoni presenti in zona, se devono comprare un formaggio o un salume si lanciano in un tam-tam senza fine con amici e parenti, fino a scovare la bottega giusta. Non sprecano il denaro ma per la qualità sono disposti a pagare. Sono più disponibili a rinunciare ad un capo di abbigliamento che ad una cena al ristorante, magari preceduta da un buon aperitivo all'italiana, fatto di sapori veri e non di pantagruelici buffet da happy hour internazionale. Il loro sogno? Una guida a loro immagine e somiglianza che selezioni fior da fiore il meglio sul mercato in fatto di prodotti, vini, botteghe gastronomiche, bar, ristoranti, trattorie, wine bar, enoteche. Locali veri dietro ai quali ci sono persone che hanno fatto del cibo e del vino la loro unica passione ed hanno il piacere di trasmetterlo agli altri."

VELENOSI

Ascoli Piceno www.velenosivini.com

Sua Eccellenza Italia



Ragionando in modo schematico, il mondo del vino si potrebbe dividere fra grosse aziende imbottigliatrici, che offrono un prodotto più o meno corretto, e piccole realtà di vignaioli dedite alla qualità. Nel mezzo troviamo però un ristretto novero di cantine illuminate che riescono nel difficile compito di offrire la qualità dei vigneron con i numeri

delle grandi aziende, come accade in casa Velenosi. L'abilità di Angela ed Ercole Velenosi è stata quella di perseguire questa strada restando saldamente legati al territorio di provenienza, portando doti di eleganza e bevibilità nei vini della tradizione, senza rinunciare all'espressività di montepulciano, sangiovese o pecorino, come si coglie benissimo nel Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare, un vino che ha avuto successo sin dalla sua prima uscita nel 1993. Due parole per descrivere l'azienda: eleganza e tipicità.

ANGELA VELENOSI

2012

La Costa Concordia urta uno scoglio davanti al Giglio: 17 vittime, 15 dispersi. Fermato il comandante. Definitiva la condanna a 9 anni e 4 mesi all'agente Spaccarotella per

l'omicidio di Gabriele Sandri. Strage di via D'Amelio, dopo vent'anni altri 4 arresti. Aumentano le donne uccise: è "femminicidio". Scossa di terremoto in Emilia: 25 morti e gravissimi danni. La Procura di Palermo notifica a 12 persone l'avviso di chiusura delle indagini sulla trattativa Stato-mafia. Cassazione conferma condanne contro 17 dirigenti Ps per il blitz alla Diaz di Genova. Liberata in Mali Rosella Urru rapita a ottobre 2011. Gip Taranto sequestra impianti Ilva: disastro ambientale. La Cassazione conferma la condanna del direttore del *Giornale Sallusti* per diffamazione aggravata. A Natale Napolitano commuta la pena. Polemiche per un bambino prelevato con la forza a Cittadella (Pd) per affidarlo al padre. Sequestro lampo tesoriere Berlusconi, è giallo. Ilva, Gip ordina arresti: azienda annuncia chiusura. Berlusconi-Lario, separazione d'oro: a Veronica 100 mila euro al giorno.

copertina aprile



febbraio

Qual è il vino giusto da portare a tavola con un certo cibo? Le risposte a questa domanda sono mille. C'è chi ha elaborato complessi sistemi, chi nega la validità di ogni teoria e si affida al caso e al gusto

Uno contro tutti

Metti un freddo venerdì pomeriggio d'inverno. Metti un locale accogliente nel quartiere del Ghetto a Roma; un tavolo, piatti, bicchieri e al centro della scena la Toma Piemontese, splendido formaggio vaccino proveniente da Giaveno, nella Val Sangone, a una trentina di chilometri da Torino: curve vellutate, lisce, di una consistenza morbida e dolce, con colori pastello che ricordano il fieno di giugno. E metti poi sette appassionati gourmet che decidono di sperimentare per scoprire quale potrebbe essere il suo partner ideale. Ovviamente stiamo parlando del vino che potrebbe accompagnare al meglio – a tavola – la Toma. [...] Andiamo dritti alle bollicine con un eccezionale *Franciacorta extra brut di Fergnattina, 2005*. Abbinamento positivo ma non eccezionale: «Vino splendido, ma con la Toma perde la sua bella e articolata complessità» dice Sabellico, «mentre il formaggio lascia il palato unto, con un finale eccessivamente erbaceo», aggiunge Zaccaria.

Non male, ma nulla in confronto al sorso successivo, quello di un *Soave Classico Calvarino '09 di Piero-pan*: è un Tre Bicchieri che si presenta già da solo con un meraviglioso sentore di pera e fiori di campo. «Armonico» è il parere unanime dei commensali, concordi sulla positività dell'abbinamento, finora il più convincente, basato sul traino complementare dei due elementi: il Soave esalta il dolce della Toma, mentre la sua acidità riesce a pulirne bene la gras-

76

● VENICA&VENICA

Dolegna del Collio (GO) www.venica.it

L'avventura della famiglia Venica inizia nel 1930, quando Daniele acquista la prima proprietà in località Cerò, nei pressi di Dolegna del Collio. Una cantina, con annessi vigneti che dopo tre generazioni si sono ampliati arrivando a sfiorare i 40 ettari, gestita oggi dai nipoti Gianni e Giorgio, che hanno avuto il merito di farla crescere e apprezzare in tutto il mondo, soprattutto con etichette famose quali il Sauvignon "Ronco delle Mele" e il Friulano "Ronco delle Cime". Gli impianti sono sempre stati coltivati con estrema cura e desiderio di sperimentare, tanto che gli agronomi hanno potuto mettere a punto le tecniche di potatura più idonee per ogni singola varietà. Il vigneto più celebre è il "Ronco delle Mele", con viti di quasi trent'anni ancora circondate dai meli piantati da nonno Daniele.

Sua Eccellenza Italia



GIANNI, GIORGIO, GIAMPAOLO, ORNELLA E VIRGINIA VENICA



LA TOMA

Consistenza morbida e dolce, con colori pastello che ricordano il fieno di giugno. Beppe, il padrone di casa, ci mostra con soddisfazione questo splendido formaggio vaccino proveniente da Giaveno, che si presenta con una forma anomala; 1,5 kg di peso sono infatti pochi per una Toma a cui il disciplinare ne attribuisce solitamente 6. La fattura e la consistenza sono invece come da copione: latte crudo e intero, munto da mucche “speciali”, le Barà-Puster-taler. A pasta pressata e semicotta, dopo soli 4 mesi di stagionatura è giovane ma già pronta dato il suo peso ridotto; il colore bianco, con un’occhiatura minuta, invita all’assaggio che non delude il palato. Morbida e pastosa, la Toma regala sentori di panna di latte, con un finale di fieno d’alpeggio appena falciato.

sezza. Peccato solo per la non eccezionale lunghezza. {...} Si passa ai rossi di corpo. Primo pretendente è il *Chianti Classico '08 della Fattoria di Felsina*; il naso convince tutti con i suoi sentori avvolgenti di frutta matura e spezie orientali e la bocca risponde a dovere, riproponendo il tutto fedelmente. E anche la coppia risulta ben riuscita, seppur di non lunga persistenza, grazie a un’esaltazione della cremosità del latte da parte delle note aromatiche del Chianti. E ora arriva il bello.

Sembra un luogo comune dire che i prodotti regionali vanno a braccetto con i vini del medesimo territorio, ma abbiamo verificato sulla nostra pelle, o meglio sul nostro palato, che è spesso così: Toma e *Barbera d’Asti Superiore Nizza '07 di Vigna dell’Angelo*. Il vero matrimonio d’amore, un connubio omogeneo di sensazioni che si intrecciano formando un terzo, unico sapore. «La morbidezza del formaggio si allea con il tannino setoso del Bar-

bera» dice Francesco, «l’acidità del primo stringe la mano all’alcolicità del secondo» continua Lorenzo, «in una trama accattivante ma delicata allo stesso tempo», aggiunge Roberto. Che coro! {...}

Tirando le somme il podio è facilmente deducibile: medaglia di bronzo per il Soave Classico Calvarino di Pieropan, argento per il Cràtis di Roberto Scubla, mentre sul gradino più alto svetta la Barbera d’Asti Doc Superiore Nizza di Vigna dell’Angelo. Tecnicamente potremmo dire che il meccanismo chimico con la Toma è perfetto: l’acidità del formaggio e quella del vino non si elidono ma si danno forza a vicenda, mantenendo le rispettive strutture organolettiche. Quello che ci ha convinto di più però è il risultato “emozionale”: vino e formaggio si completano in modo sobrio ed elegante, e offrono intensità aromatiche davvero equilibrate e complementari. Unanime il giudizio: sì, questo matrimonio s’ha da fare!

77

VIGNALTA

Arquà Petrarca (PD) www.vignalta.it

I Colli Euganei offrono ai viticoltori una qualità di terreno particolarmente ricca di sedimenti minerali e un clima mite che manifesta comunque una buona escursione termica, tale da rendere uniche le uve prodotte. È per questo che costituiscono una delle zone più interessanti per la produzioni di rossi a base di merlot e cabernet. L’azienda agricola Vignalta, fondata da Lucio Gomiero nel 1980, con i suoi 55 ettari, è una delle aziende che rappresentano l’eccellenza di questo territorio. Inoltre dal 1994 Vignalta vinifica le uve prodotte nella nuova cantina di Arquà Petrarca, completamente scavata nella roccia, che consente il migliore affinamento dei vini in botti di rovere. Il successo dei loro vini dunque è frutto di dedizione, competenza e di un ambiente naturale particolarmente propizio, che grazie a strumenti scientifici quali mappe geologiche, analisi fogliari delle viti ed analisi dei vini prodotti ha portato alla valorizzazione di vari “cru” tra cui primeggia il vigneto del Monte Gemola.

Sua Eccellenza Italia



LUCIO GOMIERO E GRAZIANO CARDIN

Com'è bello cucinare sulla pizza

Il percorso è sempre lo stesso: prima c'è la tradizione, l'esperienza, poi la rivoluzione. La pizza diventa la nuova frontiera di sperimentazioni gastronomiche, moderna, creativa, rivoluzionaria. Pizza da veri foodies, reinterpretata in chiave moderna e "molecolare" da grandi chef, pizzaioli e pasticceri.

«Sapete che nel testo di Antonio Mattozzi, *Pizzerie e Pizzaiuoli tra Sette e Ottocento*», domanda ironico Franco Pepe dell'Antica Pizzeria Pepe, «nella lista delle categorie lavorative i pizzaioli erano ultimi, persino dopo gli acquaioli?». A vederli oggi, "scienziati" dell'impasto a raccontare dei loro capolavori sul palco di Identità Golose, quella lista dovrebbe essere riscritta. Eppure per Franco non si è trattato di nulla di più che raccogliere con consapevolezza la gran-

de eredità lasciata da suo nonno, da suo padre: l'arte della pizza. Un'arte che si apprende con il tempo, con l'esperienza, ma che una volta matura si deve confrontare con la tecnologia e l'evoluzione. Così nell'Antica Pizzeria Pepe di Caiazzo non si smette mai di sperimentare. A cominciare dalle farine, che Franco si diverte a provare ogni giorno ottenendo consistenze diverse, più o meno adatte alle sue pizze. Senza mai perdere di vista l'unico obiettivo che secondo Pepe, dovrebbe avere un pizzaiolo: realizzare una pizza di qualità. Digeribile, buona ma soprattutto onesta. Lui, il suo impasto lo realizza ancora a mano, nelle madie di legno, perché solo la sensibilità delle sue dita può guidarlo fino al raggiungimento del famoso punto di pasta. E proprio come uno chef premuroso è in prima linea, dietro al forno per controllare la buona riuscita delle sue pizze fino all'ultimo. {...}



One Garage Wine

La nascita dei *brand*, il concetto di classificazione, le gerarchie e il commercio, nascono – o rinascono nell'era moderna – proprio intorno alla capitale dell'Aquitania, nelle belle proprietà che la circondano. Con i primi marchi – gli Chateau per intenderci – che non solo si affermano, ma riescono nell'impresa di cambiare, con la loro stessa inven-

zione e comparsa, il volto e il modo di intendere il mercato, creando letteralmente nuovi consumatori e ridisegnando le politiche dei prezzi. Dal vino sfuso alla bottiglia, dal generico rosso di Bordeaux, il Claret, alle tante declinazioni impartite da realtà con nome e cognome. Che all'inizio, e per lungo tempo, si presentano sulla scena con una sola etichetta, continuando a vendere il resto della produ-

zione in botticelle. L'evoluzione del quadro e la sua crescente complessità hanno cambiato le cose, fino alla nascita dei *second vins* (che esplodono negli anni Ottanta), e oggi in certi casi anche dei terzi e dei quarti vini. Non ovunque e non tutti, però, si sono piegati a questo trend, rimanendo fedeli alla loro unica creatura. Una tendenza che delinea uno spartiacque geografico piuttosto netto: molto forte a Pomerol, dove in tanti hanno continuato con la così detta *single label*; meno nel Médoc, dove i vini "di ricaduta" si sono moltiplicati.

Con un salto in avanti di più di dieci anni, all'inizio dei Novanta, ecco un altro fenomeno bordellese che ha fatto scuola: la nascita dei così detti *vins de garage*. Per certi versi codificati da Jean-Luc Thunevin, proprietario di Château de Valandraud a Saint-Émilion, e per altri precorsi dall'opera pionieristica del mitico Château Le Pin, fondato alla fine degli anni Settanta da Marcel e Gérard Thienpont, proprietari del vicino Vieux Chateau Certan, a Pomerol.

Il paradigma si riassume in numeri confidenziali abbinati a un'impostazione sostanzialmente radicale e moderna. Il risultato in un manipolo di bottiglie rarissime, immesse sul mercato a cifre da capogiro, adorate da una certa critica e ovviamen-

VIGNENOTE

Timoline di Corte Franca (BS) www.vignenote.it



Qui nel cuore della Franciacorta, in un suggestivo scenario naturale a pochi chilometri dalla Riserva Naturale delle Torbiere del lago di Iseo, si trova l'azienda vitivinicola Vignenote, con annessa azienda agricola, con una produzione di 100 mila bottiglie tra vini DCG e DOC. Il personale di Vignenote segue scrupolosamente ogni

fase di lavorazione per garantire la qualità e l'eccellenza, dalla fase della raccolta a quella della vinificazione, fino all'imbottigliamento dei pregiati Franciacorta e Curtefranca. Anche grazie alla consulenza di *Dominique Leboeuf*, i vini hanno uno stile inconfondibile, basato sulla finezza, freschezza e sulla complessità. Ciascun vino è poi abbinato ad una nota musicale per esaltarne ancor più il carattere. Vini dalla profondità espressiva, una qualità che si ritrova anche nella selezione di vini bianchi e rossi, garanti da un lavoro attento sulla vite e in cantina.

■ agosto

Effetto Terra



PRIMA erano la carne o il pesce a farmi scegliere un vegetale da abbinare, per esaltare la pietanza. Ora parto dal vegetale, da una grande verdura o frutta, e cerco una carne o un pesce che possa dargli più valore». Parola di Enrico Crippa. Lui, cuoco tra i più innovativi e sempre attento agli scambi tra Oriente e Occidente, segna una sorta di linea di confine temporale nella sua cucina, dove il “prima” segna il periodo ante orto. E col suo racconto, lo chef di Piazza Duomo di Alba tesse quasi uno slogan-manifesto della nuova cucina italiana: si parte dai prodotti, il ristorante diventa garante e responsabile di cosa mette nel piatto, l’esperienza è legata alla cucina, all’importanza degli ingredienti da un punto di vista nutrizionale oltre che di colore e sapore. {...}



La nascita dei *brand*, il concetto di classificazione, le gerarchie e il commercio, nascono – o rinascono nell’era moderna – proprio intorno alla capitale dell’Aquitania, nelle belle proprietà che la circondano. Con i primi marchi – gli Chateau per intenderci – che non solo si affermano, ma riescono nell’impresa di cambiare, con la loro stessa invenzione e comparsa, il volto e il modo di intendere il mercato, creando letteralmente nuovi consumatori e ridisegnando le politiche dei prezzi. Dal vino sfuso alla bottiglia, dal generico rosso di Bordeaux, il Claret, alle tante declinazioni impartite da realtà con nome e cognome. Che all’inizio, e per lungo tempo, si presentano sulla scena con una sola etichetta, continuando a vendere il resto della produzione in botticelle. L’evoluzione del quadro e la sua crescente complessità hanno cambiato le cose, fino alla nascita dei *second vins* (che esplodono negli anni Ottanta), e oggi in certi casi anche dei terzi e dei quarti vini. Non ovunque e non tutti, però, si sono piegati a questo trend, rimanendo fedeli alla loro unica creatura. Una tendenza che delinea uno spartiacque geografico piuttosto netto: molto forte a Pomerol, dove in tanti hanno continuato con la così detta *single label*; meno nel Médoc, dove i vini “di ricaduta” si sono moltiplicati.

Con un salto in avanti di più di dieci anni, all’inizio dei Novanta, ecco un altro fenomeno bordolese che ha fatto scuola: la nascita dei così detti *vins de garage*. Per certi versi codificati da Jean-Luc Thunevin, proprietario di Château de Valandraud a Saint-Émilion, e per altri precorsi dall’opera pionieristica del mitico Château Le Pin, fondato alla fine degli anni Settanta da Marcel e Gérard Thienpont, proprietari del vicino Vieux Chateau Certan, a Pomerol. {...}

■ dicembre

Mondo Champagne

È ADDIRITTURA RIDUTTIVO dire che si tratta di uno dei *brand* più conosciuti al mondo, con notorietà e fama che corrono ben oltre i confini del vino. Un nome che richiama lusso, esclusività, *bien vivre*, e che per gli appassionati di ogni dove si traduce in bottiglie emozionanti e senza tempo, capaci di suggestioni uniche e memorabili. Tutto giusto, tutto vero. Eppure grattando sotto la copertina patinata, una volta scansati i lustrini e aggirate le luci abbaglianti, si può scoprire un mondo dello Champagne meno monolitico e prevedibile di quel che si immagina. Intanto il monopolio dei grandi marchi ha subito negli ultimi anni qualche colpo da parte di una schiera crescente di piccoli produttori agguerriti, determinati a scalfire l’esclusiva commerciale delle grandi *maison* e impartire una svolta epocale all’idea stessa di Champagne costruita dalla storia. Se la strada maestra delle grandi aziende, a parte rarissime eccezioni, ha sempre messo l’idea di *cuvée* al centro della scena, prediligendo lo stile *maison* e la tecnica di cantina dello *chef de cave* più che le caratteristiche di questa o di quell’altra parcella di vigna, i piccoli *vignerons* hanno invece investito sul primato del *terroir*. {...}

Gambero Rosso Holding S.p.A.
via Enrico Fermi 161 00146 Roma tel +39 06 55 11 21

A CURA DI
Alberto Ferrigolo e Susanna Gulinucci

SEGRETERIA DI REDAZIONE E COORDINAMENTO FOTOGRAFICO
Rossella Fantina

DIRETTORE RESPONSABILE
Emanuele Bevilacqua

DIRETTORE COMMERCIALE
Francesco Dammico

RESPONSABILE PUBBLICITÀ
Paola Persi

SUPPLEMENTO A GAMBERO ROSSO N. 255
Registrazione Tribunale di Roma
n. 214 del 26-4-89 e n. 3646 vol. 37 foglio 361 del 20-3-92
del Registro Nazionale della Stampa

STAMPA Centro Stampa Quotidiani - Via dell’Industria, 52 25030 Erbusco (BS)

Copyright 2013
Gambero Rosso Holding S.p.A.
tutti i diritti riservati



ZORZETTIG

Spessa di Cividale (UD) www.zorzettigvini.it



Sulle colline di Spessa, beneficiate da un *terroir* e da un microclima ideali per la viticoltura, Zorzettig è sinonimo di produttore di vino fin dai primi anni del dopoguerra. Nel 1985 i tre fratelli Livio, Francesco e Giuseppe (che mantiene il nome di famiglia) decisero di intraprendere strade indipendenti con tre marchi distinti. La passione e l’amore per la

terra di Giuseppe e della moglie Antonietta sono state trasmesse ai figli Roberto, Annalisa e Alessandro. Oggi Alessandro e Annalisa, dopo la prematura scomparsa di Roberto, puntano sulla qualità grazie alle innovative tecniche di vinificazione e alle moderne attrezzature mantenendo però i valori della tradizione. I vini Zorzettig, frutto delle selezionate uve dei vigneti di proprietà vendemmiate rigorosamente a mano, vengono vinificati e affinati nell’antica cantina sotterranea e nell’annessa barraicaia. Digni di nota i vini della linea “Myò”, termine estrapolato da un verso della più antica ballata friulana.

GIUSEPPE E ANTONIETTA ZORZETTIG E LA FIGLIA

Sua Eccellenza Italia

Gambero Rosso ha scelto la **NUVOLA ITALIANA.**
Perché alla ricetta del suo business
bisogna aggiungere innovazione quanto basta.

GAMBERO ROSSO

ENTRA
NELLA
NUVOLA
ITALIANA



Sempre più aziende entrano nella Nuvola Italiana. E tu cosa aspetti?

Scegliendo la Nuvola Italiana, Gambero Rosso ha trovato gli ingredienti giusti per un servizio IT flessibile e affidabile, per diventare uno dei leader internazionali nel campo della cultura e del gusto. La ricetta resta tutta italiana, il risultato è mondiale.

Vai su **www.nuvolaitaliana.it** e scopri tutti i vantaggi ottenuti da Gambero Rosso grazie alla Nuvola Italiana.

La **Nuvola Italiana** di Telecom Italia. Il Cloud con la rete dentro.

TELECOM
ITALIA