

ROMA - 17 APRILE 1979

AD ISEO, L'UNICO LAGO «SALVATO» DAL CEMENTO

Cucine regionali a confronto nel I Incontro enogastronomico

Piatti e canzoni napoletani a Monte Isola, la «gemella» di Marina Grande di Procida - A confronto Abruzzo, Campania, Lombardia, Lucania, Marche, Toscana e Trentino

ISEO, 16

Il cielo ci è stato amico; quando ci sono apparse le chiare acque del lago d'Iseo, un azzurro splendente gettava il suo riverbero sulla bellissima strada che, in parte, costeggia l'unico lago di casa nostra che non sia stato violentato dal cemento armato. Un miracolo, quasi, quello avvenuto ad Iseo come a Sala Marasino, a Pilzone come a Pisogno, per non parlare di Monte Isola, la più grande isola lacustre d'Europa: l'influenza devastatrice della consumistica che ha compromesso e schiacciato tutti i paesi che si affacciano sul vicino Garda non ha raggiunto Iseo e tutti i borghi che fanno degna corona al lago omonimo sia in provincia di Brescia dove ci troviamo che in quelli che ci sono dirimpetto, in provincia di Bergamo. Siamo ad Iseo con gli Amici di Carnacina ed il Nastro Verde d'Europa per partecipare al I. Incontro Nazionale Turistico ed Enogastronomico del lago d'Iseo. Ci aspettano, e sono stati, tre giorni densi di attività: visita ai borghi, ai vigneti della zona di Franciacorta ed alle Cantine più importanti, rapida puntata nell'immediato collinoso, sobbalzante retroterra (oh, i magnifici formaggi prodotti dalla Stalla sociale del Sebino, una cooperativa di giovani allevatori), conferenze-stampa dell'assessore al turismo della provincia e di quello al comune di Brescia, gita all'isola lacustre e la sera, dulcis — e quanto! — in fundo, a tavola tutti insieme per le tre tornate delle Cucine regionali al confronto, la più geniale delle mille trovate che il collega Nicola Iadanza ha cavato dal suo libro delle sorprese. A conclusione, un convegno di esperti dei settori turistico ed enogastronomico ha tratto osservazioni e giudizi ed ha proposto ai responsabili delle attività turistiche locali un piano di sviluppo per un migliore avvenire del lago e dei suoi borghi.

Iseo, un borgo che è l'indizio, la traccia, la prova tangibile di una civiltà che ha resistito ai secoli; quando ti ritrovi a passeggiare nel suo delizioso cinquecentesco centro storico, ti verrebbe voglia di mutar d'abito, di gettare nelle acque del suo lago quella mostruosa creatura che è l'automobile, l'unica che, costretta com'è a svicolare per vicoli e vicoletti, ti ricorda che vivi nel secolo della razionalità degli scienziati e del consumismo dei loro adepti.

Monte Isola: vi giungi con un vaporino che sembra un giocattolo di fronte ai rapaci, avveniristici aliscafi che ti portano nelle due isole care al tuo cuore: Ischia e Capri. E rimpiangi quel vecchio trabiccolo che fece la meritissima fortuna dell'armatore Agostino Lauro trent'anni or sono, l'unico «diretto» che ti portava a Porto d'Ischia nel tardo pomeriggio. Monte Isola: s'è mantenuta come ai tempi in cui la bellissima veneziana Caterina Cornaro, che fu regina di Cipro, amava soggiornarvi da primavera inoltrata sino alla fine dell'estate. La sua casa — ci racconta Dario Moselli albergatore, grande chef e cultore della storia bresciana — era aperta ai più illustri artisti e letterati dell'epoca e i sontuosi banchetti che vi si tenevano andavano famosi per le trote di lago adagiate su un letto di rose.

Monte Isola: ti ricorda la Marina Grande di Procida l'unico punto del nostro golfo che il cemento non abbia intaccato. Ha un fascino inspiegabile. Quando con i colleghi Franco Bucarelli, Nicola Iadanza, Bianca Pretti, Franco Dattilo, Francesco Maria Quadro e gli amici del Nastro Verde Gilberto Gatteschi, Nino Mariconda, Tonino De Trama, il medico dietista napoletano che ha rivoluzionato con le sue teorie tutte le cure dimagranti di questo mondo, evammo il bicchiere colmo del chiarissimo oro che è il Pinot di Franciacorta nella penombra frastagliata, mossa lalla brezza, tremula, elettrizzata qua e là dai raggi del sole alante, assaporandone il lieve sapore di frutta e ascoltando le canzoni napoletane che il primo chef del sorrentino Cesare Augusto, Carlo Palmigiano, cantava a piena voce, parve a tutti di indovinare un'invisibile presenza. Carlo Palmigiano con il suo volto da cuor contento, la sua faunesca figura si era trasformato: Dionisio era tra noi nel miraggio del sole che affogava nelle acque dell'Iseo. Merito delle melodie napoletane o del meraviglioso vino che si produce nella Franciacorta, l'ubertosa collina che cinge a sud il lago?

Giacché siamo in tema di vino diremo delle due superlative queste si modernissime,

pur nel rispetto delle tradizioni vinificatrici, cantine che abbiamo avuto occasione di visitare: quella di Guido Berlucchi, a Borgognato di Cortefranca e quella degli Zanella, Maurizio in testa, a Puegnago. Nella prima avemmo occasione di assistere al ciclo di lavorazione del Bianco spumante (methode champenoise) Pinot di Franciacorta che nulla ha da invidiare ai più conclamati champagne; nella seconda assaggiammo, perché non dirlo?, bevemmo — su di un tavolo trecentesco ci accompagnarono, in una colazione tutta senza additivi: formaggi, salumi e olive della zona — sia lo spumante che i Franciacorta, bianco e rosso, che gli Zanella producono dai propri vigneti. Del bianco abbiamo già detto; giusto soffermarci sul rosso: di color rubino, ha sapore asciutto, di medio corpo, armonico, il profumo caratteristico si fa vinoso con l'invecchiamento ed è selvaggio, marcato com'è da tre eccezionali vitigni (Cabernet, Barbera e Nebbiolo) che concorrono a produrlo in percentuali stabilite insieme ad uve provenienti dal Merlot.

Resta ancora da raccontarvi delle tre serate gastronomiche con le Cucine regionali a confronto. Vi hanno partecipato, in uno con tre ristoranti locali (Da Sandro, il Maselli e il Sebino), la Torre di Calafuria di Livorno, la Taverna d'Abruzzo de l'Aquila, la Taverna Ranieri di Lanciano, il Gallo d'oro di Ascoli Piceno, il Grande Hotel Cesare Augusto di Sorrento, l'Arno di Pisa, la Taverna dei Sassi di Matera e la Gelateria Torre Verde di Trento. Tutti piatti di alta gastronomia. Ne ricorderemo alcuni: la tinca all'iseana; i magnifici perciatelli alle noci, tipico piatto sorrentino, magnificato da quel maestro dell'arte culinaria che risponde al nome di Carlo Palmigiano; la busecca della casa, che Dario Moselli nobilita al punto che hai l'impressione di mangiare del tenero vitellino; le olive fritte all'ascolana (vengono prima farcite) e gli involtini di agnello alla materana. Non è possibile chiudere queste note senza ricordare la rumorosa, simpatica comitiva belga, capitanata da Anton Pecceu, direttore dell'Istituto Alberghiero di Jeper, i sommeliers (tutti operatori economici o professionisti) i quali, mescolando i vini che si susseguono alle pietanze, insegnano l'arte del buon bere: Antonio Pianigiani, Leonardo Nardi, Nello Olivieri, Carlo Lulli, Sergio Lorenzi, Moresco Simonelli e la deliziosa presentatrice delle tre riuscitissime serate gastronomiche: Clara Musante.

Domenico Manzoni