

G & G GENTLEMEN & GOURMETS

Quest'anno è proposto da Vittorio Fusari de Le Maschere di Iseo

Il pranzo di Natale

PAGINA A CURA DI FRANCESCO ARRIGONI



strumentalizzata da certi meccanismi della nouvelle cuisine. E subordinata a cose stereotipe come il salmone e il caviale che in queste feste impazzano.

«La mia cucina rispetto a questa situazione ha cercato di ricostruire quello che era il patrimonio di questo territorio. Ad esempio mio fratello ha impiantato un orto biologico, legato com'è giusto all'alternarsi delle stagioni, ed è divenuto uno dei miei fornitori più preziosi. Ho ritrovato alcuni nuclei familiari che vivono ancora in cascina e da loro compero gli animali da cortile come i capponi che entrano nel menù. Il rapporto con il pesce è già normalmente "difficile" tutto l'anno, ma in questa stagione non ce n'è. Le tincine che si trovano adesso sono tutti d'importazione dalla Jugoslavia. Il maiale non rientra nelle ricette del Natale perché le nostre famiglie ammazzano il maiale i primi di dicembre. Le costine con le verze, che sono l'equivalente locale della cassoeula, sono già stati fatti come la torta di sangue. E i salumi sono appena preparati e non sono ancora maturi.

«I miei piatti partono sempre da uno spunto dato dalla tradizione - nelle materie prime o nel modo di prepararle - con una mia personale rivisitazione. Diciamo che è una cucina d'"avanguardia" nel senso che voglio fare queste cose perché mi piacciono e appartengono al mio mondo culturale, alle radici che ho in questo territorio. Ciò non rispecchia una realtà che si è mossa nella stessa direzione, ma sono convinto che tra breve tempo questa mia convinzione sarà matura anche tra gli altri ristoranti della zona. Per fare una cucina del territorio, soprattutto in una zona tu-

ristica, è fondamentale proporre certe materie prime solo del luogo e nella loro stagione. Il lago è famoso per il pesce persico, ma a parte quei pochi che ancora si pescano, gli altri provengono dall'Olanda o da altre parti».

IL MENÙ

Insalata di astice e folaga
Terrina di sanpietro al forno, salsa di broccoletti
Crema di zucca e mostarda
Petto di cappone tartufato piccolo verdure alle loro salse
Formaggi
Torta di pere con crema di mandorle, marmellata di pere, sorbetto di arancia
Caffè.

La successione dei piatti è pensata in funzione di un equili-

brio globale e dell'accostamento con i vini di questa regione.

Come aperitivo uno spumante metodo classico, molto secco, come lo Spumante Grande Cuvée «Pas Opéré» (significa non operato, equivalente a non dosato, senza nessuna aggiunta di liqueur al momento della sboccatura, risulta un vino molto secco e diritto) ottenuto da uve Chardonnay.

Insalata di astice e folaga

Il menù comincia con un piatto che è «dolce», ma leggermente agra per via dell'aceto balsamico. Il legume con la folaga deriva dal fatto che è un uccello acquatico che si cacciava nelle paludi qua intorno, anche se in maniera molto minore.

Il vino giusto è il Franciacor-

ta «Rampaneto» dell'azienda agricola Cavallieri di Erbusco. Rampaneto è stato il primo vino della Franciacorta che ha riportato il nome del cru in etichetta. Si tratta di un bellissimo vigneto coltivato interamente a Chardonnay che ha una personalità molto distinta, una buona acidità e lunga persistenza aromatica.

Terrina di sanpietro al forno, salsa di broccoletti

L'utilizzo del sanpietro nasce dal fatto che in questo momento la pesca sul lago è ferma per il ripopolamento. È un piatto leggero (perché ci sono ancora altre cose da mangiare) abbinato ad una semplice verdura di stagione.

Anche su questo piatto si con-

tinua con il Franciacorta Rampaneto.

Crema di zucca e mostarda
La crema di zucca è padana. È legata con la mostarda, sempre in omaggio alla Padania, ma anche perché la mostarda si sposa perfettamente con il dolce della zucca, c'è una linea ferroviaria che collega la Franciacorta con Cremona e attraverso questo ci arrivavano i vari prodotti proprio per le festività.

Su questo piatto in teoria non ci vorrebbe nessun vino, ma comunque si può ancora continuare con il precedente.

Petto di cappone tartufato con piccole verdure e loro salse

Il cappone è un classico che fa parte del rituale natalizio prima dell'introduzione del tacchino o altri animali estranei. Nelle famiglie contadine della zona i polli più importanti venivano capponati. L'intuizione sta nell'accostarlo ad alcune verdure che hanno ognuna una propria salsa, senza mischiare dei sapori che potrebbero coprire il cappone. Le patate con la salsa verde è un'altro dei classici della cucina povera locale. Un piccolo richiamo alla Francia con la concessione dei grani di senape. L'unico sapore che va bene con tutti gli altri è quello dei fagiolini con la julienne di tartufo che richiama il sapore conferito al cappone. Ho utilizzato la cottura al vapore perché oggi giorno i capponi non sono più quelli di una volta e quindi mi consente di mantenere più integri i sapori.

Ci vuole un vino di un certo spessore, ma anche di grande eleganza. Un vino che non deve essere duro o tannico ma molto morbido. L'ideale è il Maurizio Zanella vino che ha lo stesso

nome dell'intraprendente proprietario dell'azienda agricola Cà del Bosco. Uno dei più grandi vini italiani che in degustazioni «alla cieca» ha dato molti punti a tanti blasonati vini francesi. È prodotto con una tecnica «bordolese» dove ha grande importanza l'uso delle barrique. Il segreto non sta solo nelle barrique, ma soprattutto in un vigneto che produce molto poco. I vitigni sono cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot in percentuali quasi uguali.

Piatto di formaggi

Con qualche controindicazione per quanto riguarda il gorgonzola si può proseguire con il Maurizio Zanella.

Torta di pere con crema di mandorle, marmellata di pere, sorbetto d'arancia

Il pranzo non finisce con il panettone perché è una preparazione impossibile da fare in casa, ma anche nella cucina di un ristorante. La torta di pere, perché la pera è un frutto di stagione. Il sorbetto con l'arancia che è il frutto di Natale per definizione, anzi era proprio il frutto che segnava l'inizio delle feste. Le arance a noi venivano regalate il giorno di Santa Lucia. È una ricetta che è un omaggio a Lenotre, uno dei più grandi pasticceri di Francia. Più che una torta si tratta di una crostata molto semplice anche se un po' anomala.

Il vino appropriato è un Moscato d'Asti, già della vendemmia 1989. Un vino fragrante e fruttato i cui aromi ricordano un po' anche la pera. Tra i migliori produttori si ricordano Romano Dogliotti di Castiglione Tinella o Ermanno Rivetti di Castagnole Lanze.

Anche se è contro le regole degli accostamenti cibo-vino, a fine pranzo si conclude sempre con uno spumante che è il vino che ha in sé lo spirito della festa. Per rendere meno grave la «trasgressione» è preferibile bere uno spumante metodo champenois più morbido (vale a dire con un maggiore contenuto in zuccheri) come uno spumante del tipo brut.

Dopo il caffè, l'ammazza-caffè è per definizione la grappa.

Come ogni anno per i nostri Gentlemen & Gourmets (notare l'apparizione della «S» del titolo definitivo) è tradizione (d'accordo è soltanto un anno che esiste il giornale e la rubrica, ma è a tutti gli effetti una tradizione consolidata) proponiamo un pranzo di Natale a cura di un ristorante.

Quest'anno è la volta del menù proposto da Vittorio Fusari del ristorante Le Maschere di Iseo (ristorante di cui abbiamo già avuto l'occasione di parlare in un precedente G & G). Autore della nascita dell'Osteria del Volto, più che un'osteria un modo di pensare, una filosofia, non solo nel mangiare ma anche di vivere. Una cucina di grand'esperienza praticata su quattro fornelli in uno spazio minuscolo. Poi l'idea di fare un ristorante serio, preceduta da un lungo stage presso sua divinità Gualtiero Marchesi. E dopo sono nate Le Maschere. Vittorio Fusari è naturalmente in cucina ed è coadiuvato da Emanuela Zani e Roberto Gozzini in sala.

● Ristorante Le Maschere
Vicolo della Pergola 7
Iseo - tel. 030/9821542
(Chiuso la domenica sera e tutto il lunedì)

Per capire come nasce questo menù bisogna avere anche alcune notizie sul contesto territoriale in cui nasce. La Franciacorta si divide in un'area dove sono presenti varie situazioni ambientali: il lago, la collina, la quasi montagna, le pianure, le paludi, i boschi. Ma lasciamo la spiegazione alle parole di Vittorio:

«La cucina di Franciacorta fino a poco tempo fa era molto rispettosa del suo territorio. C'erano dei nuclei familiari importanti e fattorie. Fattorie che non erano di monocultura come nella pianura padana: il contadino aveva tutti gli animali da cortile, tutte le verdure, il maiale ed il proprio campetto di cereali o di mais. Una specie di autarchia. Ma oggi il panorama è completamente cambiato. Per questo la cucina odierna della Franciacorta - quella dei ristoranti - è stata abbastanza