

# ASTI

Quando anche la carta dei vini educa il consumatore

## Gener neuw: carta vincente

Il ristorante di Piero Fassi ha vinto il concorso per la miglior carta dei vini promosso dall'Evva



Piero Fassi al centro della sua famiglia - azienda. Da sinistra la figlia Maria Luisa, la moglie Pina, e la figlia Maura

ASTI — Che uno dei segreti di fare bene il mestiere di ristorante si nasconde nella «carta dei vini» il signor Piero Fassi del ristorante Gener neuw di Asti lo sa assai bene.

E' lui infatti che quest'anno ha vinto il primo premio del concorso interregionale «Carta dei vini '90» promosso dall'Ente per la valorizzazione dei vini astigiani.

Piazzandosi davanti a ben quaranta partecipanti tra ristoranti affermati e qualificate trattorie di Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Lombardia.

Un bel successo. Ma Fassi, che di «umi» e anche di successi si intende, sa anche che il profumo del successo non è mai spontaneo, ma nasce dallo studio e dall'applicazione personale.

Come quello che è occorso per la sua carta dei vini '90, che è un piccolo capolavoro del genere. Sintesi perfetta di forma e contenuto.

I centocinquantaquattro vini di settantaquattro tipi differenti, amorevolmente conservati nelle cantine del Gener e selezionati con cura dallo stesso Fassi, sono altrettanti guerrieri-paladini della buona tavola parimenti al simbolo del Gener neuw, quell'armigero in corazza con un piatto per scudo ed un forchettoni per brandito, disegnato dal bravo architetto Guarene.

Ed è proprio Guarene ad aver dato forse l'ingrediente vincente alla carta. Accanto ai vini, elencati in ordine ri-

gorosamente alfabetico dagli spumanti brut ai bianchi, dai rossi leggeri, ai rossi importanti, terminando con i vini francesi e da dessert, tutti corredati da preziose informazioni sulla gradazione, l'annata, la denominazione ed il prezzo, la carta riporta su ogni pagina sinistra un disegno umoristico tratto dai tanti che Guarene ha pubblicato nelle sue numerose raccolte.

«Questa carta», dice Fassi «ha tutta una sua genesi che risale a ben dodici anni fa, quando elaborai la mia prima carta dei vini. E' stata come un bambino, che ha cominciato a muovere i primi passi, commettere i primi errori, crescere, fino a maturare e diventare adulto. Oggi questo bambino ha imparato ad andare in bicicletta, ed è in grado di correre».

Secondo Fassi la carta dei vini nasce dalla cantina, passando attraverso la cucina. Ed è importante almeno quanto il menù. Anche se non sempre viene apprezzata come dovrebbe.

«Non sono molti i clienti che la chiedono. A parte gli stranieri, che invece la richiedono tutti immancabilmente, gli italiani per l'80% dicono «il vino? faccia lei». Oppure spesso si rifugiano nei classici: un bianco, magari un arneis, poi un dolcetto, ed infine un barbaresco od un barolo».

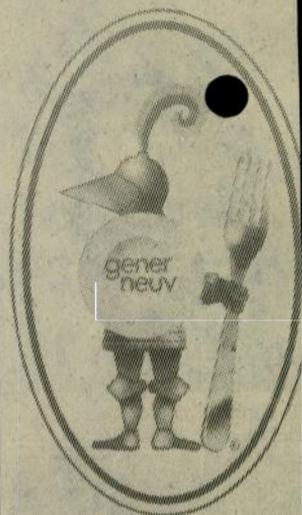
E' un fatto di cultura del vino, che oggi tuttavia, anche se molto lentamente sta crescendo insieme al benessere nazio-

nale ed al gusto della buona tavola.

Piero Fassi crede molto in questo, come crede anche che la carta dei vini sia un fatto che appartenga alla diffusione di una cultura del bere non esclusivamente legata ai grandi e rinomati ristoranti. «Anche una semplice trattoria che ha solo quattro vini dovrebbe presentare sul tavolo una carta, anche le pro loco nelle sagre, nelle cene del Palio».

Perché no? In fondo è un fatto di rispetto verso un prodotto nobile come il vino, che non andrebbe mai trattato alla stregua della birra alla spina, nemmeno alle sagre paesane.

E se lo dice poi un missionario del buon vino come appunto Piero Fassi, c'è da crederci. **Maurizio Riccio**



La copertina della Carta disegnata da Guarene

## Canelli: Al «S. Marco» il 3° premio al concorso per la «Carta dei Vini»

CANELLI — Un altro importante riconoscimento, il terzo premio al concorso per le Carte dei vini, ha sancito il cammino inarrestabile che da qualche anno a questa parte ha inserito il Ristorante San Marco di Canelli nel gotha della ristorazione a livello non solo regionale ma nazionale.

Piercarlo Ferrero, 40 anni, che con la moglie Mariuccia ha saputo portare a così alti livelli il suo ristorante è evidentemente soddisfatto: «Ho sempre avuto la passione per i vini e col tempo ho potuto realizzare una cantina che è il mio orgoglio e di cui la carta dei vini premiata è il necessario tramite per presentare ai clienti il mio assortimento. Non bastava ovviamente improvvisarsi cultori del vino - prosegue Ferrero — così in passato sono diventato Sommelier frequentando l'apposita scuola ed anche i corsi dell'O.N.A.V. di Asti. Questo mi è servito a dare alla mia attività, quelle conoscenze tecniche che ritengo indispensabili».

Ferrero è ristoratore da sempre, portava ancora i calzoni corti quando aiutava la famiglia nella gestione di quella che allora era una trattoria senza pretese, ma dove si gustava già la cucina piemontese vera ed intramontabile. Da allora con in cucina un vulcano di idee qual'è la moglie Mariuccia, il San Marco ne ha fatta di stra-

da e sono arrivati i riconoscimenti meritati come questo, che si aggiunge a tanti altri ed alle critiche favorevoli di tanti gastronomi, non certo teneri con coloro che improvvisano.

Finiti i tempi in cui si sentiva spesso dire, prima di aver ordinato: «bianco o rosso?». Il San Marco interpreta correttamente la civiltà del bere bene, con una carta di pregevole grafica che racchiude i «tesori» di cantina scelti da Piercarlo: «È ovvio che essendo in zona tengo in particolare riguardo ai grandi vini piemontesi», riferisce Ferrero — «però ho inserito anche i vini di quelle regioni d'Italia che io considero più qualificate in materia di produzione enologica».

Uno sguardo alla «carta» ed ecco gli spumanti classici e non con tutti i bei nomi di Canelli (Gancia, Contratto, Riccadonna, Coppo, Tosti) ma anche Martini, Cà del Bosco e Bruno Giacosa. Poi i vini bianchi piemontesi (la maggior parte), friuliani, trentini, lombardi, liguri, umbri, pugliesi in una mirata scelta di etichette prestigiose.

Poi gran scelta di vini rossi con i Baroli migliori e tanti altri piemontesi di razza. Nella selezione dei rossi italiani l'unica regione ospite è la Toscana, con qualche «pezzo» importante. Poi i vini da dessert con una deliziosa gamma di «caci» dai nomi eccellenti