



Edoardo Raspelli
mentre riceve
la "forchetta d'oro".

RASPELLI IN TV

Ritorno in TV a sorpresa del critico gastronomico più spietato in Italia.

Edoardo Raspelli, infatti, è il protagonista del collegamento settimanale con un ristorante importante situato in una delle venti città prescelte per la trasmissione *Piacere Rai 1* "...la città, idee per un week end".

Un'idea di Rai 1 che va in onda il venerdì pomeriggio dalle 18,30 alle 19,30 di ogni settimana (la prima puntata è iniziata venerdì 14 dicembre) come inserto speciale della trasmissione quotidiana *Piacere Rai 1* in onda alle ore 12 e condotta in studio da Piero Badaloni, Toto Cutugno e Simona Marchini. Lo speciale del venerdì - dicono alla Rai - è nato per invogliare l'ascoltatore a scoprire la provincia italiana attraverso gli occhi dei suoi abitanti e del conduttore Staffan de Mistura, uno svedese, esperto in situazioni d'emergenza per l'Onu, membro del direttivo internazionale del WWF e amante del Bel Paese. Durante la trasmissione, con balli locali, immagini dei luoghi nascosti della città e altro, vi sarà il collegamento con il più noto ristorante della città, dove il critico gastronomico de LA STAMPA farà i suoi commenti sulla cucina del locale. Una buona occasione, insomma, per osservare il detective della buona tavola al lavoro che, come al solito, non perdonerà nulla.

sistono "Non era un coniglio tonnato, è una truffa, quello era un cappone". Vittorio Vallarino Gancia gongola, e da anfitrione della giornata cerca di riportare l'iniziativa alla sua originalità: una cosa divertente, quasi uno scherzo. Guido Alciati di Costigliole, assistito dai figli Gancia, procede allo spoglio delle schede. Vince Enzo Vizzari, curatore de le Guide de L'ESPRESSO con la "Panissa", un piatto tipico del vercellese a base di riso. Il piatto più bello risulta essere il Filetto di pesce persico alla Berromea di Edoardo Raspelli, aiutato in cucina dalla suocera e dalla cugina. La pasta con le cozze e le cime di rapa (molto buone) sarà premiato

come piatto più originale. L'autore è Antonio Piccinardi, curatore, de le Guide ai ristoranti di Bell'Italia. L'abbinamento più inedito sarà quello di Marco Guarnaschelli Gotti: "Chateaubriand salsa Béarnaise" con Chateau Greysac. A tutti va una forchetta d'oro, prima della processione sussiegosa dei ristoranti per i complimenti del rito. "Siete stati bravissimi", "Abbiamo molto da imparare molto anche da voi (ohh! ndr)", "venga a trovarci"... Come è andata? chiediamo dietro alle quinte al "bersaglio della giornata" - "Mi sono divertito da matti - risponde Edoardo Raspelli - Gancia ha fatto una

cosa splendida, e irripetibile" Addirittura? "Io non lo farò mai più: è una fatica tremenda. Avevo già fatto il cameriere in un ristorante a Rimini, ma il cuoco mai. E tremendo - risponde, spossato, seduto su una sedia mentre gli impeccabili camerieri ritirano le bottiglie di chardonnay Cà del Bosco, Preludio Tenuta torrebianco, Pinot Russiz Superiore, Sauvignon Rivera Torre Rosazza e Bussianella di Aldo Conterno che hanno accompagnato i piatti proposti. "Capisco, oggi, la soddisfazione di chi fa questo mestiere - e ci mette impegno, magari senza avere una splendida cucina attrezzata di tutto come quella dei Gancia." Qualcuno ha preso un po' troppo seriamente il gioco, non trovi? "Si qualcuno si è infervorato, ma questo fatto dei piatti non riusciti è una cosa che va a loro merito. Per fare i cuochi, insomma, bisogna essere professionisti, non ci si può improvvisare; moltissimi di quelli che erano qui oggi lo sono sul serio." C' erano circa 10 ristoranti con due stelle, uno con tre stelle, (mancava Gualtiero Marchesi ndr) e una trentina con una stella, accompagnati da alcuni tra i migliori produttori di vino italiani. Non ti sei sentito un po' ripagato "pan per focaccia", come si usa dire a Milano, per l'eccessiva severità che ti imputano nei giudizi? "In alcuni casi ho notato una severità volgarmente eccessiva nel giudicare i piatti. Era un gioco, in fondo. Alcuni sono stati severi e si sono divertiti, d'accordo, ma il discorso non cambia. Io quando vado al ristorante, da loro, non son invitato, pago un biglietto, come a teatro e quindi ho il diritto di giudicarselo lo spettacolo mi è piaciuto o meno. Insomma, pagando il conto io assumo anche il diritto di fischiare, come lo assume chiunque compra il giornale su cui scrive e giudica la mia professionalità." Sai che era buono quel cappone che hai fatto? "Ma quale cappone? Ho passato ore ed ore a disossare 25 conigli con Giancarlo Milani, Toni Cuman, Renata e Pinuccia Cortemiglia che mi aiutavano". Ma alcuni insistevano che fosse un cappone. Li hai presi in giro? "Eh, quando dicono che i giornalisti non capiscono niente. Questo significa che quel piatto era così buono che l'agreste del coniglio ruspante non si sentiva. Le carni hanno passato mezzogiornata nel latte!" Come dire: a ognuno il suo mestiere...o no? ★

"E se capovolgessimo tutto?" deve avere pensato una sera il vulcanico Vittorio Vallarino Gancia che, ogni qualvolta si andava a sedere al tavolo di un ristorante doveva sorbirsi venti minuti di "tiritera" dell' "oste" per le cattiverie di Edoardo Raspelli sulle pagine de La Stampa. Così, quatto - quatto, senza troppa pubblicità e, soprattutto, senza informare i giornalisti, Vittorio Gancia ha invitato nella sua locanda di Santo Stefano Belbo i duecento migliori ristoratori d'Italia. Non per fare da mangiare, s'intende, ma per gustare i piatti preparati da quattro giornalisti enogastronomici: Edoardo Raspelli, Antonio Piccinardi, Enzo Vizzari e Marco Guarnaschelli Gotti. Una "sfida all'ultima forchetta" insomma, un "Journalist Challenge".

L'appuntamento era per le ore 12 a S.Stefano Belbo, in quel magnifico paese che diede i natali a Pavese, dove i quattro malcapitati erano giunti da giorni per preparare con minuziosa attenzione le loro prelibatezze.

Fra il pubblico c'erano proprio tutti: da Ezio Santin dell' Antica Osteria del Ponte (3 stelle Michelin) a Guido di Costigliole (2 stelle), con tanti altri "due stelle" Michelin. Un summit storico, insomma, un firmamento della ristorazione italiana come non s'era mai visto.

Del resto l'occasione era ghiotta, non tanto pe quel che si poteva mangiare (sic!), quanto per la possibilità di criticare i "critici criticoni". Data la grande partecipazione, gli organizzatori avevano deciso di suddividere il menù di quattro portate in due parti per altrettanti settori. Ogni giornalista, coadiucato da quattro aiutanti scelti, preparava due piatti: uno andava nel settore A, l'altro nel settore B. Vittorio Vallarino Gancia si sganasciava dalle risate ancor prima di cominciare, leggendo e rileggendo sul cartoncino i piatti che sarebbero via via arrivati in forma rigorosamente anonima.: Terrina di lumache, insalata di tonno di coniglio, pasta con la rucola, pasta cozze e cime di rapa, zuppa di rombo, filetto di pesce persico alla Borromea, Chateaubriand salsa Bernaise, Panissa.

Ad ogni piatto, i commensali davano un voto da 0 a 10, ricavato dalla sommatoria dei vari giudizi sulla bontà del cibo, sulla presentazione del piatto, sulla sua

originalità, e sull'abbinamento col vino.

Una festiciola amichevole, insomma, (ma non troppo) partita subito con giudizi severi e gfuardinghi: il vero obiettivo di certi ristoratori infatti era colpire Raspelli, il più severo tra i critici enogastronomici che aveva messo

alla gogna, negli anni, diversi colleghi (per un girno), adducendo, a detta di alcuni, motivazioni non sempre adeguate. Il via-vai tra i tavoli si faceva frenetico" questo piatto l'ha fatto ... Te lo dico io, sono entrato in cucina a vedere..." E giù un bel due.

Alla presentazione del piatto di pasta con la rucola, decisamente scadente, l'urlo di un tavolo è stato corale "spriamo proprio che sia quello di ..." E giù altri voti sotto la sufficienza. Qualcuno incominciava a scaldarsi "ma è proprio uno schifo! " mentre al tavolo degli" antiraspelliani per eccellenza dove ahimè, capitava il sottoscritto, qualche ristoratore eccellente procedeva a gettarsi la classica zappa sui piedi. "Ottimo questo cappone - esordisce uno "Si, davvero squisito - ribatte un altro "ristoratore stellato" - come non se ne trovano più". Peccato che fosse un'insalata di tonno di coniglio, preparata, pensate un pò, proprio da quel diavolaccio di un Edoardo Raspelli. Dopo alcune ore qualcuno si accorge che qualche cosa non va. "Mama lei non è un ristoratore - chiede un commensale indicandomi, mentre le battute sul cappone tradiscono un mio sorriso" No, rispondo io". Dopo cinque minuti: "per quale giornale scrive?" "Vini & Liquori, rispondo, Il Sabato.... "Ahh!"

Silenzio totale. Si avvicina il primo: "Guardi, scherzavamo, del resto è difficile far da mangiare..." Eh si. Un altro: "Non riferisca nulla di quello che abbiamo detto... mi raccomando ". Per carità! Al termine giunge il verdetto: i giornalisti svelano i loro piatti. Qualcuno è contento perchè ha preso in castagna il suo obiettivo; altri arrossiscono, ma in-

Alla Locanda Gancia

GIORNALISTI ALLA GRIGLIA

di Paolo
Massobrio

Quattro critici gastronomici hanno cucinato per i ristoratori. Con tanti colpi di scena

Edoardo Raspelli mentre cucina



N

COME SI LEGGONO GLI SPUMANTI

A seconda del "liqueur d'expédition" lo spumante può essere:

Brut: con meno di 15 g/l zucchero

Extra dry: 12-20 g/l zucchero

Secco: 17-35g/l zucchero

Semisecco: 33-50g/l zucchero

Dolce: oltre 50g/l zucchero

Si chiamano inoltre:

"Brut Nature" o "Pas Dosé" o

"Extra Brut" quegli spumanti che non hanno subito alcuna aggiunta di sciroppo zuccherino nel liqueur d'expédition.

Crémant: uno spumante di qualità elevata in cui il livello di pressione è stato mantenuto al di sotto della norma per esaltare le qualità del vino di base.

Cuveé: assemblaggio di vini base

ottenuti da uve nere e uve bianche (ad es. 2/3 di pinot nero, 1/3 di chardonnay).

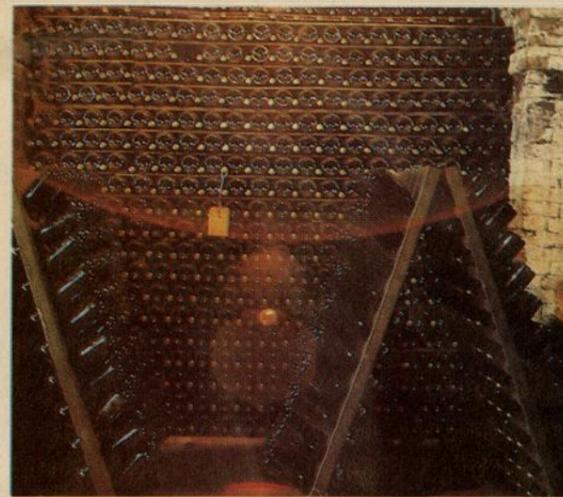
Blanc de Blanc: spumante ottenuto da sole uve bianche.

Blanc de Noir: spumante ottenuto da sole uve nere.

Brut "Millesimato": quando la cuveé è composta da vini derivanti da un' unica vendemmia. In questo caso è possibile indicare l' annata di produzione, in etichetta.

V.S.Q.: significa Vino Spumante di Qualità; si applica a tutti gli spumanti prodotti con fermentazione naturale.

V.S.Q.P.R.D.: è uno spumante a denominazione d' origine controllata.



I MIGLIORI SPUMANTI SUL MERCATO

secondo Paolo Massobrio

Metodo classico

FERRARI brut: il migliore. Una particolare attenzione meritano il GIULIO FERRARI Riserva del Fondatore e il FERRARI Brut de brut Perlé

CA' DEL BOSCO Champenois Cremant

MARONE CINZANO Pas Dosé

EQUIPE 5 Riserva

BELLAVISTA Gran Cuveé

CARLO GANCIA Gran Cuveé

LA VERSA Gran Spumante brut

MARCHESI ANTINORI extra brut

CAVIT Firmato

CESARINI SFORZA Riserva dei Conti

VILLA SPARINA Brut Cuveé

RICCADONNA Aquila d' oro

CONTESSA ROSA Fontanafredda

ANTEO brut

CONTRATTO BRUT Riserva

Metodo Charmat:

MAXIMILLIAM I

GANCIA DEI GANCIA

GRAN CAVIT brut

PROSECCO DI VALDOBBIADENE Adami

CARTIZZE DI VALDOBBIADENE Mionetto

vero grande segreto di ogni casa spumantiera: può essere vino vecchio di qualità, liquore o altro; a seconda del quantitativo aggiunto lo spumante diventa più o meno secco acquistando così la sua particolare caratteristica. Al termine di queste operazioni si ha lo spumante metodo classico, dove l'aroma originario dell' uva, a differenza dello charmat, è svanito per lasciare posto a un finissimo bouquet complesso dai profumi intensi. All'aspetto si presenterà, con un colore giallo paglierino con tendenze all'oro; la spuma sarà, a differenza di qualsiasi altro spumante, finissima, con una catenella di bollicine minuscole e persistenti (perlage). L'abbinamento ideale di uno spumante metodo champenoise sarà sul pesce, oppure a tutto pasto; mai sul dolce, con il quale il sapore dello spumante "fa a pugni".

Va servito anche come aperitivo ed è gradevolissimo sui primi piatti leggeri. Si serve freddo, ad una temperatura variante tra i 17 e i 19 gradi, in una "flute" di vetro o cristallo liscio. Ideale sarebbe raffreddarlo mezz'ora prima di servirlo nel classico secchiello di ghiaccio. CIN CIN. ★

DEI BUONGUSTAI



nuova bontà.
regalo in ogni confezione.

iBuongustai

Findus

TUTTO IL MONDO DELLE BOLLICINE

Aleramo
d' Abbazia

Gli spumanti migliori, i termini e i segreti per conoscerli meglio. I consumi e le peculiarità



C'è chi scuote le bottiglie per provocare il botto, chi si cimenta invece in incredibili contorsioni per evitare un rumore che può dar fastidio agli scrupolosi osservatori del bon ton a tavola. In ogni caso lo spumante si trova, in questo periodo, a vivere il suo momento di maggior popolarità. Prodotto in milioni di bottiglie secondo metodologie diverse lo spumante italiano che più crea interesse rimane quello prodotto con il metodo classico champenois, che prevede un periodo di rifermentazione in bottiglia di almeno

Viaggio a 360 gradi

tre anni. Dopo le polemiche dello scorso anno che videro le provincie di Pavia, Brescia, Trento e Bolzano firmare un protocollo di intesa per la definizione di una unica zona di origine dello spumante italiano "metodo classico", oggi siamo arrivati al battesimo tutto italiano di questo prodotto:

si chiamerà "Classimo". Ma perchè tanto interesse alla denominazione di questo prodotto? Innanzitutto va detto che i francesi, gelosi della propria storia enoica si sono appellati alla Comunità Economica Europea per vietare che gli spumanti "stranieri" si distinguessero sul mercato con la dizione francese

"metodo champenois", che per i cugini d'Oltralpe individua principalmente il prezioso champagne. Il lamento, accolto dalle massime autorità comunitarie, ha quindi imposto all'Italia di inventarsi un nome entro il 1992. E così, dopo il fallimento di un concorso pubblico indetto tre anni fa dall'istituto per lo spumante classico, nei mesi scorsi il duca Antonio Denari, che ne è presidente ha sciolto ogni riserva coniando un nome che sta a metà strada tra classico e massimo. Classimo, dunque, per individuare quello spumante assai fine, prodotto

con le uve che oggi si raccolgono principalmente in Trentino, Franciacorta, Oltrepo Pavese, e Alto Adige. E le uve sono il Pinot nero e lo Chardonnay che, insieme, permettono la nascita di un vino-base pronto a seguire tutti i procedimenti che lo faranno diventare spumante CLASSIMO.

Il business che si origina intorno a questo prodotto, del resto, non è uno scherzo. In Italia si producono circa 220 milioni di bottiglie di spumante, di cui 100 milioni esportate all'estero.

Siamo il quarto produttore a livello mondiale, dopo, Francia, Germania e Unione Sovietica. Le tipologie di spumante sono essenzialmente tre: spumanti prodotti con il metodo charmat (fermentazione in grandi recipienti); spumanti prodotti con il metodo classico "champenois", inventato nel 1688 dall'abate cellario di Hautvillers dom Perignon per la produzione dello champagne; e gli spumanti dolci.

Esiste anche una quarta tipologia, che non prendiamo neanche in considerazione, che riguarda i vini spumanti gassificati artificialmente, come avviene per le bibite e le acque minerali (Sic!).

Dei tre tipi, a cui concorrono per la produzione oltre 600 case spumantiere di cui 50 di grandi e medie dimensioni, si hanno circa 85 milioni di bottiglie di spumante "charmat"; 82 milioni solo di "Asti spumante" dolce, e 18 milioni circa di spumante metodo "classico". Il fatturato globale sfiora i 1.000 miliardi di lire ed è concentrato, perlopiù, intorno alle prossimità delle feste di fine anno, quando si consumano almeno il 50% degli spumanti secchi e il 65% di quelli dolci.

I prezzi variano notevolmente da tipologia a tipologia: si va dalle 6000/9500 per gli "charmat", alle 16.000/25.000 e anche 30.000 per gli spumanti "metodo classico", che comportano un procedimento di fermentazione e affinamento in bottiglia di almeno tre anni.

Gli spumanti dolci variano anch'essi tra le 5.000 e le 7.500 a bottiglia (diffidare, quindi, degli "spumantelli svenduti"). Per regolamentare la produzione dello spumante metodo classico è nato nel 1975, l'Istituto Italiano per lo spumante classico che raggruppa oggi diciassette case spumantiere e stabilisce la zona di

origine nelle aree dell'Oltrepo Pavese, Trentino, Francia - corta e il comune di Serralunga d'Alba in Piemonte.

Nonostante il grande interesse produttivo che coinvolge questo prodotto gli italiani ne sono consumatori assai contenuti: appena 1,5 litri pro capite all'anno contro i 3 di francesi e tedeschi, benchè i consumi crescano gradualmente dell'8% l'anno. Di vino ad esempio se ne consuma 65 litri pro capite. Alla qualità di un buon spumante prodotto con il metodo classico concorrono diversi fattori che negli anni recenti hanno portato il prodotto italiano ad importanti riconoscimenti internazionali. Innanzitutto le uve di base, che oltre a Pinot nero e Chardonnay possono essere Pinot bianco e grigio; altro fattore è il clima: gli studiosi hanno identificato la produzione delle uve migliori tra il 42° e il 49° parallelo caratterizzato da un clima temperato, con forti escursioni termiche nell'arco di una giornata. Infine, la tecnologia adottata: spumanti prodotti con metodi differenti hanno caratteristiche completamente diverse fra loro, vediamole.

Uno spumante metodo charmat, dal nome dell'inventore Eugene Charmat, viene prodotto in grandi recipienti di acciaio chiusi (autoclavi) con uve del tipo pinot, prosecco, riesling, sauvignon, cortese, trebbiano, verdicchio e, per gli spumanti dolci, moscato e malvasia. Il vino-base, in questo procedimento, viene refrigerato e filtrato; gli si aggiunge sciroppo zuccherino, lieviti e sali minerali. Rifermenta, poi, in autoclavi, grazie all'azione di lieviti e zuccheri,



provocando la "presa di spuma" che libera l'anidride carbonica. Un'ulteriore refrigerazione e filtrazione porterà ad eliminare i sedimenti e dopo un travaso in un recipiente speciale verrà imbottigliato isobaricamente senza variazione di pressione. Diverso è invece il metodo classico champenois, che presuppone una serie di procedure molto lente e precise, eccole.

Il "TIRAGE": significa l'imbottigliamento del vino base con l'aggiunta di zucchero di canna, lieviti e sali minerali. Vengono utilizzate, per questo, le classiche bottiglie "champagnotte" con vetro molto resistente (Dom Perignon si vide scoppiare centinaia di bottiglie prima di affinare il metodo).

La tappatura avviene con tappo a corona immesso sopra una capsula di plastica (bidule) che servirà a raccogliere i sedimenti. Per riconoscere uno champenois autentico, a volte, può servire accertarsi che il collo della bottiglia sia adatto al tappo a corona (tipo acqua minerale); in caso contrario è falso.

PRESA DI SPUMA: nelle bottiglie accatastate orizzontalmente al buio delle cantine (dette cattedrali del vino), ad

una temperatura costante di 11 e 13 gradi avviene la fermentazione alcolica dello zucchero che libera l'anidride carbonica. E' questa la "presa di spuma" dello spumante.

L'AFFINAMENTO: a questo punto il vino-base è ormai diventato spumante; inizia, dunque, il suo corso di affinamento in bottiglia mediante il contatto, della durata di circa due anni, con i lieviti immessi. In questo periodo si formano il cosiddetto "bouquet" e la finezza tipica dello spumante. Ogni sei mesi i cantinieri daranno ad ogni bottiglia il "coup de poignet": energica scuotitura della bottiglia per evitare che i sedimenti si depositino in angoli della bottiglia, aderendo al vetro e provocando una lenta e nociva paralisi vegetativa. REMUAGE: riguarda gli ultimi sei mesi di maturazione dello spumante in cui le bottiglie vengono immerse a collo in giù dentro le "pupitres", cavalletti a due piani inclinati, dove ogni giorno il cantiniere ruota (remuage) di una porzione: la posizione delle bottiglie per favorire il lento e preciso deposito dei sedimenti nel bidule.

DEGORGEMENT: ci siamo: il collo della bottiglia viene inserito in una salamoia a 20 gradi sotto zero provocando così il congelamento della parte di vino vicina al tappo e contenente la feccia. Questa viene eliminata mediante la stappatura del tappo a corona e del bidule ghiacciato.

LIQUEUR D' EXPEDITION: serve a ricolmare la bottiglia di quanto fuoriuscito con il degorgement. Il liqueur d'expedition, insieme ai lieviti sono il





Sulla tavola di Natale

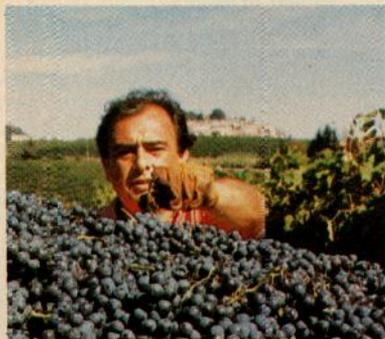
LE BUONE COSE ITALIANE

Cara Papà Natale, per le feste di fine anno vorrei trovarmi una tavola piena di cose buone, le migliori, insomma, che ho assaggiato in questi ultimi anni.

Mi hanno detto, e sembra vero, che il decennio che sta per aprirsi porterà sulle tavole tanti prodotti stranieri, omologati in miliardi di pezzi che appiattiranno i gusti in tutte le parti del mondo.

Forse che i vini in barrique, quelli prodotti nella piccola botte di rovere di Slavonia di 225 litri, rispondono a questa logica di omologazione? Spero di no, anzi, vorrei proprio che i vini prodotti in quel modo fossero pochi ma grandi, e che ne in etichetta e ne sulle carte dei vini si trovasse più la dicitura barrique o "barricato", poiché, in fondo, è solo una semplice tecnica di cantina che può rendere grandi alcuni prodotti.

A Natale, allora, vorrei brindare, come ogni anno, col BRICCO DELL' UCCELLONE, quello straordinario barbero di Giacomo Bologna che incute rispetto e simpatia. Vorrei un pranzo all' insegna della tipicità italiana, ma senza tante portate e complicazioni enogastronomiche, che a volte ci condu-



cono incosciamente a "farcì del male". Che bello sarebbe poter gustare con solennità delle piccole grandi cose, ed alzarsi alla fine del pranzo, non dico leggeri, ma in forma, capaci, insomma, di poter disporre dell' intelletto.

Aprirei allora il pranzo con uno champagne Premiere Brut Louis Roederer, da accompagnare, perchè no?, fino ai primi piatti. Come? Non va bene? Ma io vorrei cambiare pochi vini durante il pranzo, non perchè faccia male "mischiare", come pensa, sbagliando, la stragrande maggioranza dei consumatori italiani, ma perchè, alla fine, non si è più in grado di apprezzare al meglio i grandi prodotti che avrei in tavola che necessitano, perlomeno, una ripassata beverina di due calici a testa, eh! Ah, non è il cambio dei vini che non va bene? Ho capito, è lo champagne francese: va a contraddire il proposito di un pranzo all' insegna della tipicità italiana. Vabbè, terremo il nostro champagne per la fine dell' anno, mentre a Natale, eh si, a Natale, ci vorrà un ottimo spumante italiano metodo C..... Accidenti, non si può più dire metodo champenois, perchè i francesi ce lo hanno vietato; ma come si fa a dire CLASSIMO. Eppure è così, volenti o no, sarà il nome di battesimo di tutti i vini spumanti prodotti con il metodo della fermentazione in bottiglia. Vorrei allora un calice di FERRARI, il numero uno, o un CA' DEL BOSCO, o, adirittura, un VILLA SPARINA prodotto con le uve cortese di Gavi in quel del Piemonte.

Per gli antipasti chiedo che PETER PAN, anzi il Peter Pan della padania al secolo Giacchino Palestro mi procuri quel suo prosciuttino d' oca che si scioglie in

Paolo Massobrio scrive una lettera di Natale chiedendo di avere, sulla tavola delle feste, tutte le golosità conosciute in questi ultimi anni



*A fianco:
Giacchino
Palestro detto
il "Peter Pan".
In alto:
Giacomo Bologna
Sotto:
Franco Pigino
il "re dell'agriturismo".*

bocca, il salam d' la douja, e il fegato d' oca che lui, mortarese di ferro, si arrabbierebbe parecchio se lo chiamassimo foie gras. La delicatezza dei suoi salumi la accosterei anche ad una fettina di bue salmistrato di Silvio Brarda di Cavour (CN) e, già che ci siamo, chiuderei con una piccola fetta di salame al Barbaresco Sorì Tildin di Angelo Gaja. Per il primo piatto sogno un risotto, di quelli che fa mia moglie, milanese, insaporito con un buon Gavi della Tenuta San Pietro e cotto con le varietà della Lomellina dell' amico Mario Fiocca. Se poi non ti costa tanto: insomma, se proprio non superi le 300.000 lire all' etto, non disdegnerei una grattata di tartufo bianco, quel tuber magnatum pico simile a quelli che mi procura Franco Pigino, il re dell' agriturismo che sta a

Cellamonte, nel Monferrato casalese, dove ha preso il vizio di portare con sé gli ospiti, di notte, a cercare la trifola profumata. I secondi, che sono sempre la cosa più trascurata dai commensali, li vorrei doppi, giusto per abbinarci due vini del cuore che non possono mai mancare sulla tavola natalizia. Il primo potrebbe essere una faraona, succulenta e delicata, accompagnata da una sottile

verza con aggiuga e patatine al forno. Un tacchino buono però, come quelli che si trovano nelle campagne italiane, magari procurato da Piereliso Paglino, il risicoltore di Casaleggio di Novara che ha una vera e propria fattoria di animali.

Col pennuto al forno gusterei finalmente quel caldo, vigoroso ed insuperabile BRICCODELL' UCCELLONE, passando senza intermediazioni di sorta ad un vino deciso e memorabile.

Subito dopo ti chiedo un bollito misto con il bagnet verde e la mostarda di uva moscato di Sandro Boido, vitivinicoltore a S. Stefano Belbo.

Se me lo servi con gli spinaci e quei pezzi di razza bovina piemontese come si acquistano dai macellai di Masio (AI) e Rocchetta Tanaro (AT), sono pronto a gustare gli ultimi sorsi di Bricco dell' Uccellone, per passare, finalmente, a un Barolo, magari un '82 di casa BORGOGNO, tradizionale, stupendo o quel 1985 di Paolo SCAVINO o Luciano SANDRONE che amo alla follia.

Ma qui vado in crisi, talmente bravi son diventati i produttori di questo vino: mi vengono sensi di colpa per non onorare ad esempio il Barolo di Giacomo FENOCCHIO o quello immenso di Aldo CONTERNO.

IL Brunello di Montalcino, invece, lo terrei, come sempre, per la fine dell' anno, quando la casa si invade di amici e parenti. desiderosi di gustare il mio Brunello Col d' Orcia Poggio Al Vento, che prediligo.

Il Barolo, comunque, ha una vita assai lunga nel pranzo, giacché vorrei sul mio tavolo qualche

DIECI VINI ROSSI

Dolcetto di Dogliani "Bric sur Pian" - Mario Devalle - Fraz. Piandeltroglio Dogliani (Cn) tel. 0173-70626

Barbera d' Asti - Cascina Castle't - Costigliole (At) tel. 0141-966651

Grignolino Monferrato casalese - Di Amicare Gaudio - Vignale Monferrato (AL) tel. 0142/923204

Dolcetto di Ovada Vigna Scarsi - di Pino Ratto - Roccagrimalda (AI) - 0143/873261

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro - Podere Pederzana - Solignano Vecchio (Mo) tel. 059 790232

Rossese di Dolceacqua - Giobatta Cane Dolceacqua (Im) tel. 0184/206120

Recioto classico - di Massimo Venturini S. Floriano di Valpolicella (Vr) tel. 045/7701331

Refosco Isonzo - Az. Borgo Conventi - Farra d' Isonzo (Go) tel. 0481/888.084

Merlot Collio - di Marco Felluga - Gradisca d' Isonzo (Go) tel. 0481/99164

Rosso di Montalcino - Il Greppo - Montalcino (Si) tel. 0577/848087

Sole dei Barbi - Fattoria Barbi e Colombini - Montalcino (Si) tel. 0577/848277

QUINDICI VINI BIANCHI PER LE FESTE

Arneis Roero di Negro Giovanni & Figli - S. Anna si Monteu Roero (CN) tel. 0173/90252

Colle Picchioni Oro di Paola di Mauro - Frattocchie di Marino (Roma) tel. 06/9356329

Vernaccia di S. Gimignano - Fattoria Ponte a Rondolino - San Gimignano (Si) tel. 0577/940143

Fiano "Vignadora" - Mastroberardino - Atripalta (Av) tel. 0825/626123

Frascati sup. - Villa Simone - n Monteporzio Catone (Roma) tel. 06/36035575

Locorotondo "in Tallinaio" - Cantina soc. di Locorotondo (Ba) tel. 080/9311644

Nozze d' oro - Az. Agr. Regaleali Conti Tasca d' Almerita - Vallelunga (CI) tel. 0921/52522

Sauvignon Collio - di Vittorio Puiatti - Farra d' Isonzo (Go) tel. 0481/888304

Soave classico - Az agr. Anselmi - Monteforte d' Alpone (Vr) tel. 045/611.488

Tocai Friulano Collio - di Mario Schiopetto - Capriva del Friuli (Go) tel. 0481/80332

Pinot Bianco - di Livio Felluga - Brazzano di Cormons (Go) tel. 048/60203

Verdicchio dei Castelli di Jesi - F.lli Bucci - Ostra Vetere (An) tel. 071/96179

Vermentino di Usini - di Giovanni Maria Cherchi - Usini (Ss) tel. 079/48273

Chardonnay Loewengang - di Alois Lageder - Bolzano tel. 0471/920164

Pigato - Cascina Feipu - Bastia d' Albenga (Sv) tel. 0182/20131

QUINDICI GRANDI VINI

BAROLO "Bric del Fiasc" - di Paolo Scavino - Castiglione Falletto (Cn) - tel. 0173/62850

BARBARESCO "Sori San Lorenzo" - di Angelo Gaja - Barbaresco (Cn) - tel. 0173/635.158

BARBACARLO Oltrepo Pavese - di Lino Maga - Broni (Pv) tel. 0385/51212

VALPOLICELLA "La grola" - AZ. Agr. Allegrini - Fumane di Valpolicella (Vr) - tel. 045/7701138

AMARONE Recioto Mazzano - AZ. Agr. Masi Gargagnago di Valpolicella (Vr) - tel. 045/7701696

TEROLDEGO - Az. agr. Foradori - Mezzolombardo (Tn) - tel. 0461/601046

CHIANTI classico "Bellavista" - Fattoria di Ama - Ama di Gaiole in Chianti (Fi) - tel. 0577-740490

BRUNELLO DI MONTALCINO - Az. Agr. Case Basse - Montalcino (Si) 0577/848567

ORNELLAIA - Az. Agr. Ornellaia - Bolgheri (Li) tel. 0565/762145

SASSICAIA - Tenuta San Guido - Bolgheri (Li) tel. 0565/762003

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - AZ. Agr. Avignonesi - Montepulciano (Si) tel. 0578/757/874

MONTEPULCIANO d' Abruzzo - Az. vin. Valentini - Loreto Aprutino (Pg) tel. 085/826138

AGLIANICO DEL VULTURE - F.LLI D' Angelo - Rionero in Vulture (Pz) tel. 0972/721517

DUCA ENRICO - Casa Vin. Duca di Salaparuta - Casteldaccia (Pa) tel. 091/953/988

CANNONAU di Alghero - Tenute Sella & Mosca - Alghero (Ss) tel. 079/951281

assaggio di formaggio nostrano: quelle splendide tume di Murazzano dell'amico Monchiero, un poco di Castelmagno, un gorgonzola cremoso e un pezzo di pecorino toscano delle crete senesi.

Per il dolce, lo sai, non ammetto deroghe: il panettone e solo con le uvette, come consiglia il dietologo Calabrese.

Lo abbino senza alcun dubbio all'ottimo moscato d'Asti di Paolo Saracco, perfetto, gioioso, da "fine del mondo". Se però puoi, fammi avere anche un pò di torrone e amaretti fragranti di CANELIN, quell'artigiano piccolo, piccolo di VISIONE (vicino ad Acqui Terme), che il parroco del paese don Alberto, mi ha fatto conoscere, ahimè, dopo che già Veronelli e il bravo Pillon erano arrivati a farsi le loro lodevoli scorpacciate.

Con il torrone e quegli amaretti vorrei anche un piccolo gocciolo di quel Vin Santo di Carmignano dei Conti Contini Buonacossi, anche se l'abbinamento è un pochettino azzardato per un vino da meditazione per eccellenza. A fine pasto, quasi come digestivo, fammi avere, invece, un bicchiere di Barolo chinato di Teo Cappellano, grande barolista e generoso promotore della tradizione locale. Col mio sigaro preferito, infine, un'antico toscano di quelli che si trovano sempre più raramente, vorrei una grappa sublime; mi farai avere, se farò il bravo, un bicchierino, solo uno, di grappa della botte di acacia di Romano Levi di Neive?

Ti ringrazio per quanto potrai, intanto vorrei chiedere scusa a miei lettori, della lombardo-piemontesità di queste richieste, dei veneti che trascurò, dei vini sardi che non cito mai e di quant'altre mancanze che mi riprometto colmare col nuovo anno. Gli offro intanto, per le loro lettere a Papà natale, i miei vini del cuore per le prossime feste.
AUGURI!

QUINDICI VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti - Piero Gatti - S. Stefano Belbo (Cn)
Malvasia di Castelnuovo don Bosco - Bava - Cocconato d'Asti
Brachetto d'Acqui - Braida - Rocchetta Tanaro (At)
Albana di Romagna - Fattoria Paradiso - Bertinoro (Fo)
(da meditazione o sulla pasticceria secca)
Forteto della Luja - Az. Agr. Luja - Loazzolo (At)
Solativo - Az. Ferrando - Ivrea (To)
Moscato Rosa - Istituto S. Michele all'Adige (Tn)
Torcolato di Breganze - Maculan - Breganze (Vi)
Picolit Coll. Or. Friuli - Az. Specogna - Corno di Rosazzo (Ud)
Moscadello "B" - Villa Banfi Montalcino (Si)
Sagrantino di Montefalco passito - Paolo Bea Montefalco (Pg)
Malvasia delle Lipari - Carlo Hauner - S. Marina Salina (Me)
Bukkuram passito - Vecchio Samperi - Marsala (Tp)
Moscato di Pantelleria - Salvatore Murana - Pantelleria (Tp)
Marsala Garibaldi dolce - F.lli Lombardo - Marsala (Tp)



CINQUE GRAPPE DI PREGIO

Grappa barbera Rovero - Az. IL MILIN - S. Marzanotto (Asti) tel. 0141/34916
(oltre 20 grappe monovitigno + un distillato d'uva)

Grappa moscato Bosso - Cunico Monferrato (At) tel. 0141/906198 (varie grappe monovitigno, tra cui primeggia quella di moscato invecchiata per 10 anni)

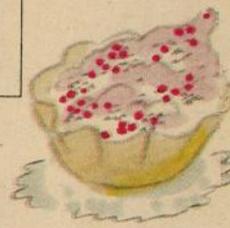
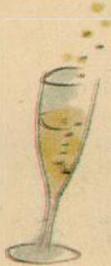
Grappa grignolino Mazzetti Raimondo - Antica Distilleria - Altavilla M. to (Al) tel. 0142/926185 (altre 7 grappe monovitigno, più una stravecchia molto buona)

Grappa nosiola Poli - Vezzano (Tn) tel. 0461/44119 (ottime anche le monovitigno di Muller Thurgau e cabernet)

Grappa barbacarlo - Maga - Az. barbacarlo di Lino Maga - Broni (PV) tel. 0385/51212 (lui è un produttore di vino che ha provato a distillare le sue vinacce ottenendo un prodotto assai pregevole)

CINQUE VINI NOVELLI

Primaticcio - Az. Franco Fiorina - Alba (Cn)
Primovino - Bava - Cocconato (At)
San Giocondo - Antinori - Firenze
Terrazze della Luna - Palazzo - Ravina di treanto
Salentinello - Leone de Castris - Salice Salentino (Le)



Notizie in breve I Formaggi doc

La provincia di Cuneo detiene il primato in Italia per la produzione di formaggi doc. Sono sei infatti i tipi prodotti sotto la tutela delle denominazione d'origine: il Bra, Castelmagno, Raschera, Murazzano, Grana Padano e Gorgonzola. In Italia i formaggi doc sono una quindicina, ma ben sette appartengono al Piemonte. Alla recente fiera dei formaggi promossa dalla Camera di Commercio di Cuneo è stata ufficialmente inaugurata l'attività dell'associazione nazionale assaggiatori di formaggio, sorta lo scorso anno su iniziativa del presidente Giacomo Oddero. L'Onaf, questa la sigla della neonata associazione, si ripromette di salvaguardare la tipicità delle produzioni casearie di tutta Italia e di promuoverne il loro valore fra i consumatori italiani.

GLI INDIRIZZI E I PREZZI DEL MENU' DELLE FESTE

Bricco dell' uccellone (vino) - Az. BRAIDA di Giacomo Bologna - Rocchetta Tanaro
tel. 0141/644113 - L. 35.000/40.000 la bottiglia

Villa Sparina Brut cuvée (spumante) - Az. Villa Sparina - Fraz. Monterotondo di Gavi (Al)
tel. 0143/642780 - L. 18.000/20.000

Gavi S. Pietro (vino bianco) - Tenuta S. Pietro - Gavi (Al)
tel. 0143/642598 - L. 10.000 la bottiglia

Barolo Borgogno (vino) - Az. Giacomo Borgogno - Barolo (Cn)
tel. 0173/56108 - L. 25.000 la bottiglia

Brunello di Montalcino "Poggio al Vento" (vino) - Tenuta Col d' Orcia - S. Angelo in colle
Montalcino (Si) tel. 0577/864054 L. 30.000 la bottiglia

Moscato d'Asti (vino dolce) - Az. agr. Paolo Saracco - Castiglione Tinella (Cn)
tel. 0141/855113 - L. 8.500 la bottiglia

Vin Santo di Carmignano (vino da fine pasto) - Tenuta Capezzana - Loc. Seano Carmignano (Fi)
tel. 055/8706091 L. 17.000/20.000 la mezza bottiglia

Barolo Chinato (vino aromatizzato) - Cappellano dott. Giuseppe - Serralunga d'Alba (Cn)
tel. 0173/53103 L. 18.000/20.000 la bottiglia

Grappa Levi (liquore) - di Romano Levi - Neive (Cn) prezzo (....)

Prosciutto d' oca (salumi) - Gioacchino Palestro via Roma, 49 - Mortara (Pv) tel. 0384/493570

Riso della Lomellina - Mario Fiocca - via Scaldasole - Dorno (Pv) tel. 0384/848360

Tacchino, faraona, riso - Pierelasio Paglino az. Colombare - Casaleggio di Novara
tel. 0321/839.206

Bue Salmistrato - Silvio Brarda - Cavour (To)

Mostarda d' uva moscato - Az. agrituristica Boido- Loc. Valdivilla, 108 - S. Stefano Belbo (Cn)
tel. 0141/847145

Tartufo - Franco Pigino Az. Agr. Villa Perona - Cellamonte (Al)
tel. 0142/88280

Tome di Murazzano (formaggio doc) - Aldo Monchiero Az. agr. Rumè - Fraz. Mellea, 49
tel. 0173/797174

Torrone, amaretti (dolci) - Canelin - Visone (Al)



Una bottiglia di Bricco dell'uccellone

PICCOLO VADEMECUM

Avete proprio pensato a tutto per le feste di fine anno che stanno arrivando? Vediamo:

1) Vi siete ricordati della mezza bottiglia di Picolit, il rarissimo vino bianco friulano da regalare alla vostra moglie a Natale? Nei tempi addietro era uso mandare in omaggio a Natale, a regine, principesse e donne nobili di tutto il

mondo una mezza bottiglia di questo vino dolce e vellutato le cui uve soffrono di una malattia detta "aborto floreale". Per questo i grappoli alla vendemmia sono poveri di acini, che tuttavia racchiudono un concentrato di sostanze di alto valore. Il Picolit, quindi, raggiunge i 14 gradi alcolici e risulta così pieno, intenso, gradevole da renderlo uno dei vini più buoni del mondo. Una mezza bottiglia costa attualmente sulle 22.000/25.000 lire.

2) Prima la frutta o il dolce? Su questo argomento ci sono due scuole di pensiero: quella che predilige la frutta alla fine di un pasto, e quella che chiude irrimediabilmente col dolce. Dipende dai gusti, certo, anche se, avendo in tavola una serie di vini da degustare è auspicabile che non si portino a falsare le sensazioni delle papille gustative su questi prodotti con il gusto di agrumi e di frutti di altro genere. Per questo si consiglia la frutta in fondo, dopo il dolce, ripulendo definitivamente il palato con qualche buona mela e mandarino siciliano.

3) Che spumante sul dolce? Non ricadiamo nel grossolano errore di bere un brut, magari un buon brut metodo champenois sul panettone o, peggio ancora, su un dolce a pasta secca. Gli spumanti brut vanno serviti ad inizio pasto, come aperitivi oppure abbinati a piatti a base di pesce o antipasti leggeri. Sui dolci va consigliato un buon Asti spumante, il vino più conosciuto nel mondo dopo lo champagne, che negli ultimi anni ha raggiunto livelli qualitativi assai notevoli. Si consiglia anche il moscato d'Asti oppure, sulla pasticceria secca, alcuni vini passiti o liquorosi.

4) Quali vini a tavola? Il colore dei cibi si abbina assai volentieri al colore dei vini. Quindi, vini bianchi sul pesce, vini rossi sulla carne. E poi: vini molto profumati abbinati a cibi di altrettanta struttura; vini fini e delicati abbinati a cibi con simili caratteristiche. Durante un pranzo un vino bianco precede sempre un vino rosso e così un vino rosso qualunque precede sempre un vino rosso importante (Barolo, Brunello).