

RICETTARIO

Nella raffinata atmosfera del ristorante Yar di Milano, i gemelli Yakimov propongono autentici piatti della cucina russa, sapientemente adattati al gusto italiano. *Pubblico Esercizio* ha raccolto, insieme alla loro storia, le ricette di un menù degustazione.



GLASNOST IN CUCINA

Sapori dell'antica cucina zarista uniti a quelli della Russia contadina. Raffinatezza dai vaghi influssi francesi e corposità di materie prime povere e genuine. Sono le caratteristiche della cucina che si può trovare al ristorante *Yar* di Milano, un locale elegante che propone ai suoi clienti solo piatti russi (*Yar* era il nome di un famoso ristorante moscovita pre-rivoluzionario).

Sulla autenticità delle ricette garantiscono i due cuochi Nikolaj e Sergej Yakimov, fratelli gemelli, nati e cresciuti a Mosca. Figli d'arte (sia il padre sia lo zio erano cuochi in famosi ristoranti della capitale sovietica), i due gemelli sono vissuti tra i segreti della cucina ed hanno affinato le proprie arti nelle scuole moscovite: prima il regolare corso di cin-

que anni, con stage di lavoro presso grandi ristoranti, quindi due anni di specializzazione alternati a periodi di lavoro. Poi, a soli 26 anni, Nikolaj fa un grande salto: entra nelle cucine del Cremlino (dove non è certo facile arrivare) e vi

rimane per due anni come aiuto cuoco.

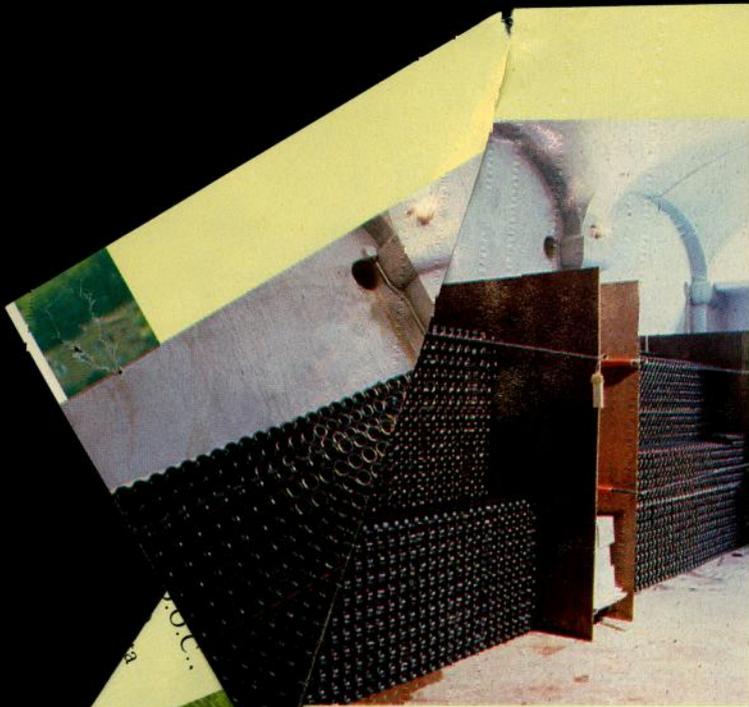
Siamo all'inizio degli anni Novanta, il clima politico è in fermento, Nikolaj decide di andare all'estero per continuare a specializzarsi nel suo lavoro e approfondire la conoscen-

za delle cucine straniere (a scuola ha studiato la cucina francese, quella cinese, oltre quella delle varie nazioni che componevano l'Urss). Approda in Italia, a Milano, dove partecipa a particolari manifestazioni sulla cucina russa; poi, quando nel giugno '90 viene aperto il ristorante *Yar*, viene chiamato per studiarne la linea gastronomica e dirigerne la cucina.

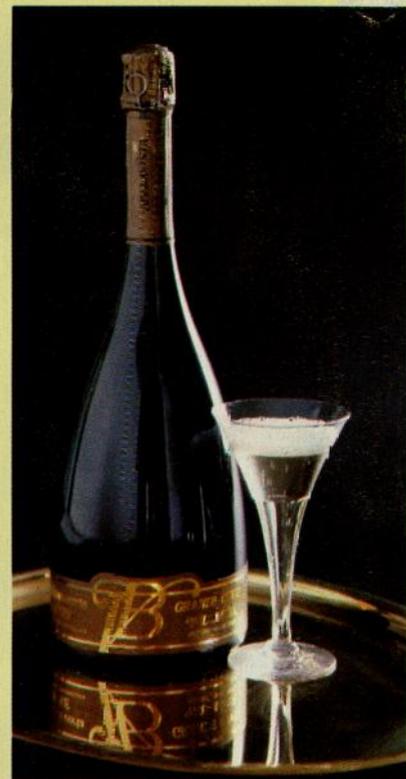
Questo posto gli piace, ci si trova bene e, l'anno seguente,



I fratelli gemelli Nikolaj e Sergej Yakimov, cuochi moscoviti del ristorante Yar. Alla domanda qual è, secondo loro, la differenza tra la cucina italiana e quella russa hanno risposto: «I russi mangiano tutto, gli italiani domandano tutto».



Cataste di spumante nella nuova cantina dell'Azienda Agricola Ricci-Cubastro.



Due proposte, da degustare scelte nella produzione della zona della Franciacorta.



uve: Cabernet, Merlot, Barbera e Nebbiolo in proporzioni variabili;
grado alc.: 11-12 gradi;
invecchiamento: raggiunge il massimo intorno ai 4-5 anni;
temp. di servizio: 18° C. aprendo la bottiglia un'ora prima;
abbinamento: carni rosse in umido e arrosto, selvaggina

FRANCIACORTA BIANCO D.O.C.

colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdastri;
profumo: delicato, elegante e continuo;
sapore: secco, di gradevole freschezza, venato di un'acidità nervosa e sottile;
uve: Pinot bianco e Chardonnay in proporzioni variabili;
grado alc.: 11,5-12,5 gradi;
invecchiamento: meglio consumarlo giovane;
temp. di servizio: 10° C. si stappa la bottiglia al momento;
abbinamento: come aperitivo e con gli antipasti.
 Pesci di lago e di mare.

FRANCIACORTA D.O.C.
(Spumante metodo champenois)

Fatto con le stesse uve del bianco D.O.C. ha identiche caratteristiche di colore e sapore mentre il profumo, più ricco, ricorda il lievito. Ha un invecchiamento minimo di tre anni e può essere consumato a tutto pasto, su piatti non pesantissimi. Va servito raffreddato opportunamente a 7-8 gradi C. Per quanto citato nelle schede risulta evidente che alcuni prodotti della zona - così come previsto dal Disciplinare di produzione, per la verità un po' obsoleto - non possono godere della D.O.C. Per questi, vista la serietà dei produttori, facciamo una citazione a parte nella certezza di dare ai nostri lettori delle informazioni preziose. Di "Ca' del bosco" ricordiamo il "Maurizio Zanella", cuvee di Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot: un vino maestoso che prevede un'evoluzione molto prolungata nel tempo. Dell'Azienda "Il Mosnel" merita un

accenno particolare il "Franciacorta brut millesimato 1936", un'arrata eccezionalmente felice, che dopo cinque anni d'attesa può dare il massimo della gioia al più raffinato gourmet. Dei Ricci-Cubastro abbiamo gustato con vero piacere il "Brolo dei Passoni" un vino passito dolce ottenuto da uve Chardonnay lasciate appassire naturalmente per circa un mese. Il risultato è un vino profumato, pieno, dolce ma non sciropposo: di una dolcezza proporzionata al profumo e alla struttura. Vogliamo ancora ricordare, per concludere, che nella stessa Azienda Ricci-Cubastro è sistemato l'omonimo Museo agricolo, raccolta di migliaia di attrezzi da lavoro dei secoli passati. È liberamente visitabile, unitamente alla cantina, con orario 8-12 e 14-19.



LA FRANCIACO

Chi ha avuto modo di leggere quanto scritto a proposito della Champagne e del suo vino, avrà notato quanta importanza bisogna dare al territorio, al clima, ai vitigni e alle cantine per giungere al meglio dei risultati.

Ma ancor più avrà notato quanto si attribuisce in merito alle famiglie e ai loro singoli componenti che a costo di enormi e non sempre ripagati sacrifici ideano, studiano e portano a compimento quei nuovi prodotti che poi ci troviamo sulle tavole sempre più perfezionati e adatti ai nuovi gusti, pur nel rispetto di una tradizione della quale vengono conservati i canoni essenziali.

Là, in Francia, molte famiglie sono plurisecolari. Qui, in Italia, nella Franciacorta, hanno una storia che raramente supera il mezzo secolo ma identico è l'amore, la fermezza e l'orgoglio - qualche volta la presunzione - di riuscire. Tanto forte è l'orgoglio che ha portato i viticoltori di quest'angolo di Bresciano incastrato fra un lago, un fiume e una catena di monti, a pretendere ed ottenere che sulle etichette dei loro spumanti fosse scritto semplicemente "Franciacorta", così come si scrive semplicemente "Champagne". Che diamine, si son detti, il nome della zona deve e può identificare immediatamente il prodotto!!

Alcuni dati sul territorio

Innanzitutto il nome e la sua origine: come dire un po' di storia e un po' di geografia.

La più antica citazione la troviamo in un codice del 1277 e l'etimologia più accreditata è quella legata all'esistenza nel bacino morenico del lago d'Iseo, di numerose corti monastiche (Clusane, Colombaro, Timoline, Nigoline, Borgonato,

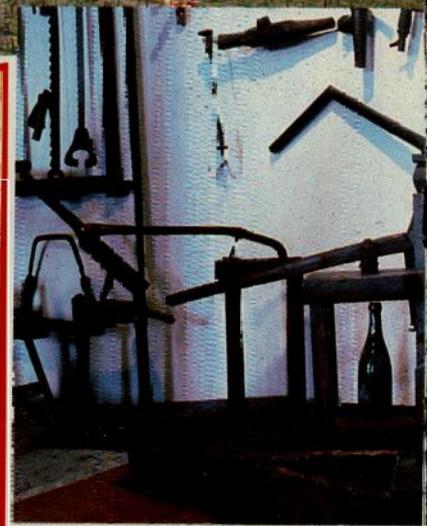
Torbiato, ecc.). Nell'Epoca del monachesimo, in tempi di caos imperante, abbazie e monasteri godevano di particolari esenzioni e privilegi nei confronti delle autorità: erano dunque considerate "Franchae Curtes".

L'esatta definizione della Franciacorta compare nello statuto del Doge Francesco Foscari (1429) e ricalca gli attuali confini definiti dal disciplinare dei vini D.O.C. di Franciacorta.

Una plaga morenica

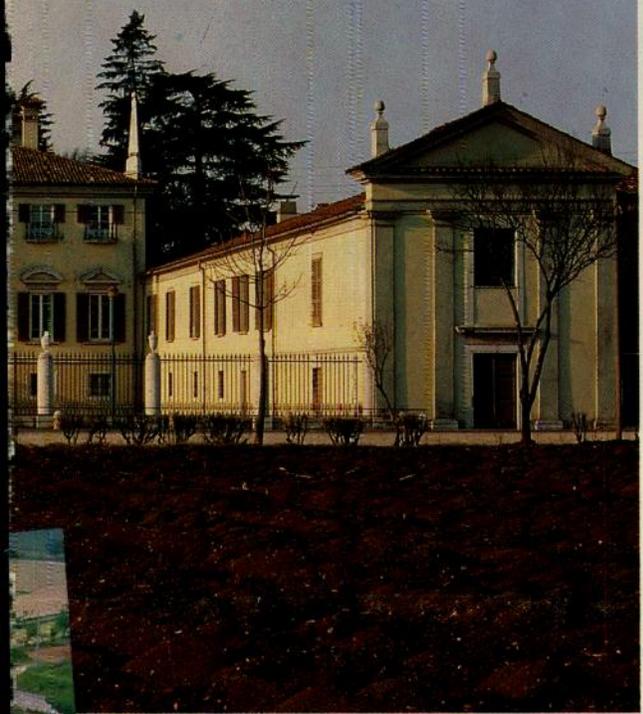
Il territorio è delimitato a nord dal lago d'Iseo, a est dalle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio, che è poi anche il confine della provincia di Bergamo e a sud dalla statale

Brescia-Bergamo. I suoi 240 Kmq. sono tutti collinari e morenici: di conseguenza asciutti e ghiaiosi, ottimi per la vite. Questa è presente in Franciacorta da tempi immemori. Varrone, Columella, Plinio e Virgilio ne parlano in termini non sempre precisi ma con riferimento ai



RTA

**Possiamo parlare
di una
Champagne
italiana?
Forse sì!
Vediamo
come e perché**



*Nella foto
di apertura,
Villa
Mazzuchelli, costruita
nella prima
metà del
'700, sede di
rimontate
cantine. Si
trova a Ci-
liverghe
(BS).*

*Nella foto
centrale
l'Azienda
Agricola
Rocca
Curbastro, a
Caprabo, in
provincia di
Brescia, con
la splendida
Villa
Evelina,
della
magnifica
cantina, i
vigneti e il
Museo
Agricolo che
raccolle
migliaia di
attrezzi di
lavoro dei
secoli
passati.*
*Nella foto
in basso
solforatrici e
tappatrici
d'epoca,
presenti nel
Museo
sopra citato.*

vigneti coltivati sulle alte propaggini della pianura bresciana. Medio Evo e Rinascimento sono ricchi di citazioni; ma è all'inizio dell'Ottocento che la viticoltura conobbe in Franciacorta un vero e proprio boom.

Ma, come ovunque in Europa, oidio e peronospora prima e fillossera poi, erano in agguato. Sul finire dell'800, gli antichi impianti furono praticamente distrutti e fu necessario ricostruirli integralmente su piede americano. Cominciava allora la storia dell'attuale viticoltura: o meglio andava prendendo corpo un esaltante fenomeno di rinascita che sarebbe durato in embrione per più di 50 anni innestandosi in un terreno particolarmente fertile sotto il profilo sociale, culturale ed economico. Per meglio chiarire, la cultura vitivinicola delle vecchie famiglie si sarebbe felicemente sposata alla voglia di fare e alla intraprendenza

imprenditoriale, e non solo economica di forze esterne. Di qui una realtà socio-economica che, una volta individuata nel vino l'unica possibilità di fare dell'agricoltura non assista e perennemente in rosso, ha portato i produttori ad imboccare la strada della qualità.

Le famiglie

Sono insomma le famiglie, vecchie e nuove, la spina dorsale di questa micro-realtà produttiva che ha dell'incredibile. Consentitemi il paragone: là i Moët-Chandon, i Ponsardin, i Pommery, i Piper-Heidsieck, i Mumm, i Taittinger, ecc.; qua i Berlucchi, i Ricci-Curbastro, i Clementi-Zanella, i Moretti, i Rovetta-Rabotti, i Barboglio-Barzanò, i Giacomini, ecc. che in circa 700 ettari contesi ai boschi, alla coltivazione del mais e agli allevamenti, riescono a produrre in media tre milioni di bottiglie all'anno di cui circa la metà di spumante V.S.Q.P.R.D.

Il paesaggio è da favola. La Franciacorta è segnata dalla dolcezza della collina morenica e ha in sé due zone di rilevante interesse paesaggistico: la parte superiore del Parco dell'Oglio è la Riserva Naturale delle "Torbiera Sebina" che sorge su un'area di circa 360 ha ed è stata dichiarata zona di importanza ornitologica internazionale. Meta tradizionale per le vacanze estive delle famiglie nobili bresciane, la Franciacorta è ricca di splendide ville e residenze (sono almeno un centinaio i palazzi da segnalare!). Molte di queste sono oggi di proprietà dei vitivinicoltori (a proposito, nella Champagne: Vignerons - Viticoltori si scrive con la V maiuscola) e sono sempre visitabili, previo appuntamento,

unitamente alle stupende cantine scavate nel terreno morenico dove si conservano per anni e a temperatura costante (10-14° C) i gioielli prodotti.

I vini

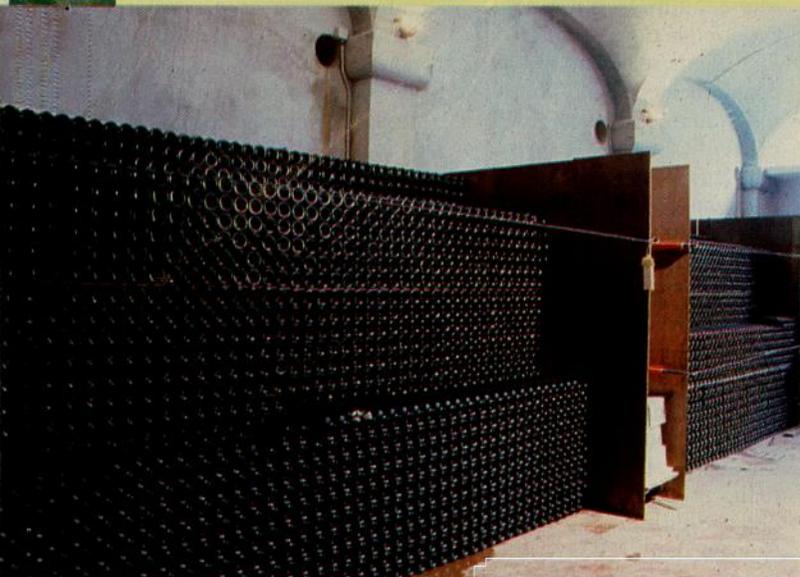
Ma vediamoli un po' questi gioielli! I vini definiti dai D.P.R. del 1967, quindi uno dei più vecchi, sono sostanzialmente tre (quattro se vogliamo aggiungere lo spumante rosato) e sono il Franciacorta rosso D.O.C., il Franciacorta bianco D.O.C. e il Franciacorta spumante metodo champenois tradizionale D.O.C. Diciamo subito che i vitigni da cui si ottengono le uve per la produzione dei vini sono quasi tutti di origine francese, qui impiantati dopo la catastrofe fillosserica. Parliamo del Cabernet e del Merlot, bordolesi, e dei Pinots e dello Chardonnay, borgognoni o comunque originari della Champagne e della vallata della Mosella.

Unico autoctono pare sia il vitigno Barbera, poiché anche il Nebbiolo si dice sia giunto in loco portatovi dalla Valtellina, dove produce la ben nota uva "chiavennasca". Trattandosi di vini non prodotti in purezza, ma bensì ottenuti mischiando varie uve, si prestano a diverse interpretazioni da parte dei produttori, pur nei limiti del minimo e del massimo previsti dal disciplinare. Per i nostri lettori abbiamo predisposto tre schede medie che però, lo ricordiamo, non hanno valore assoluto.

FRANCIACORTA ROSSO D.O.C.

colore: rosso rubino, franco e brillante;
profumo: vinoso, sano e ben dichiarato
sapore: asciutto e sapido con nerbo e stoffa leggeri, ma continui;





Cataste di spumante nella nuova cantina dell'Azienda Agricola Ricci-Cubastro.



Due proposte, da degustare scelte nella produzione della zona della Franciacorta.



uve: Cabernet, Merlot, Barbera e Nebbiolo in proporzioni variabili;
grado alc.: 11-12 gradi;
invecchiamento: raggiunge il massimo intorno ai 4-5 anni;
temp. di servizio: 18° C, aprendo la bottiglia un'ora prima;
abbinamento: carni rosse in umido e arrosto, selvaggina.

FRANCIACORTA BIANCO D.O.C.

colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdastri;
profumo: delicato, elegante e continuo;
sapore: secco, di gradevole freschezza, venato di un'acidità nervosa e sottile;
uve: Pinot bianco e Chardonnay in proporzioni variabili;
grado alc.: 11,5-12,5 gradi;
invecchiamento: meglio consumarlo giovane;
temp. di servizio: 10° C, si stappa la bottiglia al momento;
abbinamento: come aperitivo e con gli antipasti.
 Pesci di lago e di mare.

FRANCIACORTA D.O.C. (Spumante metodo champenois)

Fatto con le stesse uve del bianco D.O.C., ha identiche caratteristiche di colore e sapore mentre il profumo, più ricco, ricorda il lievito. Ha un invecchiamento minimo di tre anni e può essere consumato a tutto pasto, su piatti non pesantissimi. Va servito raffreddato opportunamente a 7-8 gradi C. Per quanto citato nelle schede risulta evidente che alcuni prodotti della zona - così come previsto dal Disciplinare di produzione, per la verità un po' obsoleto - non possono godere della D.O.C. Per questi, vista la serietà dei produttori, facciamo una citazione a parte nella certezza di dare ai nostri lettori delle informazioni preziose. Di "Ca' del bosco" ricordiamo il "Maurizio Zanella", cuvee di Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot: un vino maestoso che prevede un'evoluzione molto prolungata nel tempo. Dell'Azienda "Il Mosnel" merita un

accenno particolare il "Franciacorta brut millesimato 1986", un'annata eccezionalmente felice, che dopo cinque anni d'attesa può dare il massimo della gioia al più raffinato gourmet. Dei Ricci-Cubastro abbiamo gustato con vero piacere il "Brolo dei passoni" un vino passito dolce ottenuto da uve Chardonnay lasciate appassire naturalmente per circa un mese. Il risultato è un vino profumato, pieno, dolce ma non sciropposo: di una dolcezza proporzionata al profumo e alla struttura. Vogliamo ancora ricordare, per concludere che nella stessa Azienda Ricci-Cubastro è sistemato l'omonimo Museo agricolo, raccolta di migliaia di attrezzi da lavoro dei secoli passati. E' liberamente visitabile, unitamente alla cantina, con orario 8-12 e 14-19.

