

€ 4,90

Mensile - N. 112 Settembre 2009

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA

QUALITÀ • CULTURA



Ca' del Bosco Pinéro in verticale

- I dessert • Lampedusa • La Vis Chardonnay
- Langhe • Cantina Tollo • La saraghina

SPED. ABB. POST. ART. 2 COMMA 20 / B LEGGE 662 DEL 23/12/96 - ROMA - PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: AUT € 9,50 - BE € 9,00 - D € 11,50 - LUX € 9,00 - UK € 7,00 - E € 8,00





FOTO LUCINA & VINI

Pinéro di Ca' del Bosco in verticale

Una **terra**, un **sogno**, un **uomo**, un **vino**
lineamenti di un grande **Pinot Nero** *made in Italy*

Pinot nero, gioia e dolore di tanti vitivinicoltori del mondo, è il vitigno che più di tutti gli altri, trasformato in vino, propone una gamma di risultati larghissima, da prodotti indimenticabili, irraggiungibili, emozionanti, a etichette banali, fin troppo. È un paradigma valido un po' per tutte le uve, ma quando si parla di *pinot noir* diventa legge perché i vini più osannati del mondo sono fatti a partire da tale vitigno e chiunque si cimenti con la varietà ha sempre in animo di riuscire a confrontarsi con il gotha mondiale, andandosi poi a scontrare con una cultivar "lunatica", enormemente influenzata dal territorio per nulla ubiquitaria; e lo stesso avviene in chi lo consuma ché in qualche modo si aspetta un prodotto nobile e straordinario solo per "casato", quello del pinot nero appunto. Si sono create troppe sfide e troppe aspettative su questo vitigno che più degli altri richiede un progetto oculato, che pretende approfondimenti e tanta pazienza.

Lavori in corso!

Raccontare il **Pinero di Ca' del Bosco** significa tracciare la storia di un grande vino e di un simbolo dell'enologia italiana. Soggetto e testimone insieme di una filosofia del vino che è ricerca, lavoro, sacrificio, è l'esempio di una sfida continua e su più fronti: dal vitigno al terreno fino alla cultura di un territorio e ai suoi uomini. Un'eti-

chetta che fa scuola e stile ma sempre con il garbo e l'umiltà che si addice ai grandi e che rappresenta la materializzazione di un sogno. Tutto questo è il Pinero, un vino che si identifica con l'uomo che l'ha creato, il tenace e geniale **Maurizio Zanella**, storica figura del Franciacorta e fondatore di Ca' del Bosco.

Realizzare un grande pinot nero in Franciacorta non è cosa facile. Non serve e non basta uno spirito alchemico, capace di plasmare dei frutti indistinti di un'uva che in queste colline trova oggettive difficoltà a dare il meglio di sé: terreni non sempre adatti, esposizioni non ottimali, bizzosche climatiche, temperature talvolta un po' alte, ecc.; non sono sufficienti risorse economiche illimitate da veicolare su tecnologie all'ultima moda o celebrati *winemaker*; ciò che ci vuole è conoscenza, amore e pazienza. Caratteristiche che hanno fatto la differenza nella realizzazione del Pinero, prodotto per la prima volta con il millesimo 1983. "Il pinot nero - ci racconta Maurizio Zanella - è una bella sfida che abbiamo raccolto sin dai primi anni Ottanta. Tuttavia oggi il Pinero non è un vino completamente realizzato, ma ancora in sviluppo". Le uve provengono da **sei vigne storiche** di trent'anni d'età, con una resa media di circa 6.500 chilogrammi (3.800 litri), tra cui spiccano i cru del vigneto **Torri a Timoline** e un fondo all'interno nella tenuta di Ca' del

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI CA' DEL BOSCO

Maurizio Zanella durante la degustazione verticale del Pinero



FOTO LUCIANO BARAZZA

Stefano Capelli, enologo di Ca' del Bosco, alla premiazione dei vini dell'azienda, nel corso della manifestazione di Cucina & Vini a Milano, lo scorso dicembre

Bosco a **Erbusco**. La simbiosi tra vino e vigna è lo spartito su cui è scritta la storia passata e futura del Pinero, così come sottolinea Zanella quando spiega che "il vino ha vissuto tre fasi viticole. All'inizio utilizzavamo impianti a 3.000 ceppi, per me sbagliati, perché quelli a 10.000 non producevano ancora. Poi nella seconda fase abbiamo utilizzato fittezze d'impianto giuste insieme a cloni di uva sbagliati e fittezze sbagliate insieme a cloni sbagliati. Negli ultimi anni arriviamo a fittezze ideali ed età giusta dei vigneti, perciò siamo ripartiti a piantare in altre zone con un discorso **policonale** della varietà, giacché prima siamo stati **monoclonali** su vigne diverse; il che è un errore. Quindi, per concludere, non siamo ancora soddisfatti per quello che concerne la possibilità di produrre uva come vorremmo. Negli ultimi 4 anni - proseguiamo - abbiamo piantato vigneti a densità giusta, con cloni adatti, in posti vocati, ma queste vigne daranno autonomamente uva idonea tra una ventina d'anni. Tirando le somme possiamo dire che il Pinero della fase dei primi anni produttivi è un vino miracoloso, in quello della seconda, l'età centrale, c'è un po' di ricerca e il risultato è un po' meno miracoloso, negli ultimi ci siamo

quasi ma non ancora". Una disamina che può sembrare impietosa per un'etichetta davvero importante, ma Maurizio Zanella è così, mosso da quell'*animal spirit* di keynesiana memoria che lo spinge a volere il massimo e, prima o poi, a raggiungerlo. Il percorso in vigna è stato seguito di pari passo da quello in cantina che, come ci chiarisce **Stefano Capelli**, storico enologo della *maison*, "negli anni si è adattato seguendo le indicazioni di vinificazione dei grandi pinot nero di Borgogna, dove da sempre vinificano il grappolo intero cercando di tirare fuori la massima espressione del *terroir* e caratterizzare il vino senza perdere nulla attraverso le operazioni di lavorazioni dell'uva. In sostanza ciò significa che durante la pigiatura e la diraspatura si rischia di ossidare quello che andiamo a estrarre, iniziando già a perdere ricchezza e particolarità. Per questo i grandi produttori della Borgogna, nuovi e vecchi, hanno sempre cercato di mantenere l'integrità del frutto usando il grappolo intero nel tino, lasciando il graso e spesso non pigiando proprio". D'altronde l'attenzione in vigna sarebbe del tutto vana se non si salvaguardasse il patrimonio agronomico in cantina, così dopo una selezione manuale dei grap-



poli, l'uva viene trasferita sopra il tino e lasciata scivolare per gravità. La diraspatura viene effettuata in funzione dell'annata: se il grappolo ha raggiunto la perfezione nella maturazione degli acini così come del graso stesso, questo cade nel tino senza sgranellatura alcuna, se invece si presenta ricco di note verdi bisogna rimuoverlo. La fermentazione alcolica dura mediamente **9 giorni**, controllando che la temperatura si innalzi lentamente dai 21 °C iniziali ai 30 finali. Terminata la trasformazione degli zuccheri in alcol, viene mantenuta una temperatura di 28-30 °C per tutto il periodo della macerazione post-fermentativa. In piena fermentazione vengono effettuati diversi *délestage*, che servono per omogeneizzare la temperatura del cappello, e alcune follature, mai i rimontaggi. Tutto questo dura circa **20 giorni**, seguiti dalla svinatura e dal travaso del vino in **piccole botti di rovere**, nuove per il 50% o il 100% a seconda dell'annata, dove il Pinero matura per **13 mesi**, svolgendo naturalmente la malolattica. Il vino viene successivamente imbottigliato in completa assenza di ossigeno e senza alcuno scuotimento. **Due anni in vetro** rappresentano il tempo minimo di affinamento prima della

commercializzazione. "Noi cerchiamo di estrarre il meglio ogni anno senza perdere nulla". Così rimarca Capelli che aggiunge: "in cantina abbiamo cercato di studiare l'estrazione migliore per non perdere il potenziale di vigne di trent'anni. Il rischio è di giocarsi tutto nelle **operazioni prefermentative**. Fatta la scelta del periodo della raccolta, lavoriamo immediatamente l'uva o la manteniamo in camere refrigerate, effettuiamo cernita e lavorazione del frutto senza interventi meccanici, ossia non deve essere utilizzato alcun sistema, di pompaggio o meccanico, che possa rovinare la buccia sfregandola e tirare fuori note erbacee: i nostri impianti sono stati progettati per ottenere tutto questo. L'uva è inserita integra nel tino e lì fa autopressatura. Abbiamo tini piccoli, da 100 quintali, così nel tempo stesso del riempimento del tino un terzo del volume è già pigiato. Inoltre una macerazione piuttosto lunga senza alcol permette di non estrarre troppi tannini e mantenere alto il passaggio delle sostanze aromatiche e colore. Il nostro concetto è arrivare all'evoluzione del vino contrastando con tutte le nostre forze il contributo delle ossidazioni, per agevolare uno sviluppo naturale in bottiglia, al di là dell'in-



Veduta dell'azienda

voluzione ossidativa dovuta al tempo". Tecnologia al servizio dell'uomo e della natura, questa la base enologica del Pinero, un vino che mostra personalità spiccata in uno stile sempre elegante, di grande integrità e fragranza d'aroma, ma che al contempo è capace di palesare un articolato sviluppo della profondità gusto-olfattiva terziaria e caratteri sempre diversi a seconda dell'annata. Qualità queste che si sono rivelate nell'assaggio di ben dodici annate dal 1984 al 2007, l'intera vita di questa etichetta, che per il suo creatore Maurizio Zanella "è ancora un vino che in termini agronomici si deve fare; gli impianti ideali funzioneranno al meglio solo tra venti anni, quando la pianta sarà in grado di autoregolarsi. Quindi non c'è ancora una fotografia in termini agronomici del sogno". Ciononostante in molte annate da noi assaggiate il Pinero si è rivelato davvero un vino da sogno.

La degustazione

Un assaggio impegnativo, effettuato lo scorso mese di giugno in una silenziosissima sala in Ca' del Bosco, dove la quiete era rotta soltanto dal nostro commentare e confrontarsi davanti a un vino che può

veramente sorprendere. Le parole di Zanella chiariscono la dimensione di un progetto impegnativo e molto complesso che ha senso soltanto su tempi lunghi, da un punto di vista vitivinicolo. E l'assaggio è stato altrettanto e forse più eloquente, con le bottiglie totalmente disponibili a raccontare se stesse nel bene e nel male, senza le ovvie limitazioni di un padre nell'osannare il proprio figlio. La mano nei vini è continua e si avverte tangibile la ricerca, alimentata dalla sana "ossessione" di voler mantenere vitale il frutto in un vino di 20-25 anni. Abbiamo avuto millesimi impeccabili e *in progress*, da risentire tra 5-10 anni per tentare di registrare quelle suggestioni che solo certe annate sollecitano. Abbiamo assaggiato i vini dal più giovane al più vecchio e l'avvicinamento a un assaggio più pieno e coinvolgente è stato graduale e continuo, a testimonianza che questo vino debba essere consumato non prima di 7-8 anni dopo la vendemmia, con qualche piccola frenata in coincidenza delle annate meno docili. Con il 2001 abbiamo varcato la soglia dell'emozione, che si è confermata con il 1998 e il 1993.

La bottaia dove riposano i vini rossi di Ca' del Bosco



PINÉRO 2007

13% VOL

Un netto colore rubino violaceo luminoso tinge il calice che al naso propone un frutto fresco intenso, alimentato da sentori d'inchiostro, sfumato da una decisa nota di vaniglia, da cannella, anice, balsamicità, dolcissime tostature di nocciola, con toni di cioccolato ma tutto in secondo piano rispetto agli aromi croccanti di lampone, marasca, ciliegia, amarena, visciola, mora, mirtillo, melagrana e arancia rossa, alle golosità di una prugna rossa pienamente matura e in sciroppo e poi ancora pandolce, ciambellone e toni di grafite. C'è freschezza, dinamicità e buon corpo in una bocca piuttosto elegante, morbida, dotata di un tannino appena rigido ma non coprente, in grado di alimentare ritorni decisi di liquirizia e grafite che accompagnano un grande frutto per un quadro d'insieme più serio della via diretta. Un vino scattante e giovanissimo che promette uno sviluppo in perfetta sintonia con i grandi Pinot Nero, dove il frutto non deve mancare mai, neanche a vent'anni dalla vendemmia.

PINÉRO 2006

13% VOL

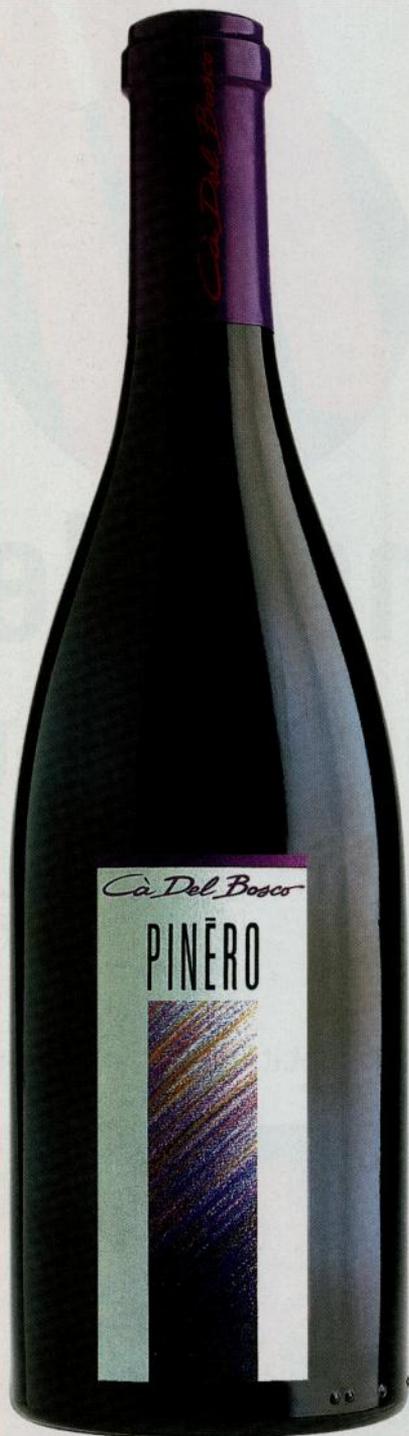
Nel calice il vino è rubino con riflessi violacei, molto compatto nell'insieme. Un filo caldo all'olfatto ma subito intensamente fruttato nel declinare note di ciliegia, susina, lampone, ribes nero e rosso, fragola e arancia sanguinella. Il quadro aromatico si allarga poi sulle speziature di chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia e vaniglia, quindi grafite e vegetalità di timo in sottofondo. Il palato mostra un insieme ancora in via di definizione nel sottolineare una bella freschezza, comunque ben inserita in una trama elegante e caratterizzata da un tannino sottile. Gli aromi di bocca esprimono essenzialmente il frutto della via diretta, con una bella vivacità degli agrumi rossi e una speziatura di liquirizia nel finale. Un millesimo ancora *in fieri*, ma già con tutte le carte in regola per essere davvero grande, capace di mostrare un assaggio a tratti adolescenziale in alcune contraddizioni, ma potente e vigoroso.

PINÉRO 2004

13% VOL

Di colore rubino luminoso, all'impatto col naso è dolce di pappa reale e caramella d'orzo, con tratti minerali di incenso e mirra, sfumati dalla vaniglia, che via via introducono al frutto di ciliegia, fragola, amarena, granatina, lam-

pone, ribes rosso e nero, chinotto candito, dattero fresco, carruba e confettura di fichi neri; il bouquet si allarga a tostature, grafite, talco, liquirizia, pepe e cioccolato bianco che completano un quadro nitido e di grande personalità. Molto elegante al gusto, di trama ancora leggera ed eccellente equilibrio, per un approccio avvolgente che regale un frutto più incisivo e vivace del naso, sempre accompagnato da spezie, tostature e mineralità che completano un quadro meno accendiscendente della via diretta ma più preciso. Un millesimo che già oggi è



in grado di giocare la carta della seduzione al naso, mentre in bocca manifesta la sua gioventù seppur in un contesto di grande equilibrio.

PINÉRO 2003

13,5% VOL

È rubino compatto nel colore, a tratti cupo. Il naso è potente e intenso, polposo nel suo carattere fruttato anche in confettura e sciroppo che manifesta aromaticità di amarena, ciliegia, mora, prugna, mirtillo, chinotto e bergamotto. Completano il ventaglio speziature di chiodi di garofano, anice, cannella, vaniglia e liquirizia, poi balsamicità lignee di sandalo ravvivano ulteriormente la fase che propone una chiusura su cacao, tabacco e grafite. Morbido al gusto, un po' caldo, di bello spessore nella struttura e dal tannino importante ma di fattura sottile; il tutto supportato da una giusta freschezza. Il frutto, anche in confettura domina il palato, accompagnato da pasticceria al cacao, spezie e un bel finale minerale di grafite. *Per aspera ad astra*, verrebbe da dire ripensando a un anno difficile ed estremo in cui, nonostante tutto, per il Pinero la tenacia dell'uva e la dedizione dell'uomo hanno saputo vincere la sfida.

PINÉRO 2001

14% VOL

Rubino pieno e luminoso con tratti granati, al naso è fine, coinvolgente, leggiadro, largo e profondo dal frutto alle spezie, all'essenza di sandalo fino a tabacco e cacao, con toni di pasticceria alle noci, mandorle e nocciole e toni di confettura. Dolcezza di peonia, sfumano in ciliegia, amarena, lampone, arancia rossa, melagrana e carruba, con vaniglia, cannella, anice, noce moscata, grafite e incenso a raccontare un insieme che non finisce di declinare nuovi aromi. In bocca regna il bilanciamento e la dinamicità, grazie a un'acidità ben intessuta con un tannino sottile e ancora vivace, in un corpo morbido ed elegante che con grande precisione sollecita in modo ampio la bocca, generando un frutto freschissimo, una vaga florealità, la vitalità della menta, andando a declinare tutto il comparto del naso con grande persistenza. Non servono troppe parole, è il grande vino di un grande millesimo, varca la soglia dell'emozione e assicura di voler essere ancor più convincente negli anni a venire.

PINÉRO 2000

14% VOL

Di colore rubino granato, all'olfatto è intenso e largo, caratterizzato da una

fusione magistrale tra frutto, anche in sciroppo e confettura, spezie, tostature e note di cuoio e pellame. Riconosciamo aromi di prugna, ciliegia, fragola, amarena, carruba, cotognata, marmellata di agrumi, pepe nero, anice, liquirizia, cannella, nocciola tostata, humus e mineralità di ardesia e grafite. Di grande volume al palato, pieno, corposo, spesso ma elegante nella foggia, ha un tannino importante ma sempre vellutato e la freschezza rende di bella vitalità tutto l'insieme. Il frutto entra in gioco subito, anche nelle declinazioni sciroppo e confettura, poi la fase si apre a spezie, tostature e a un finale molto minerale. Buona la persistenza. Pienezza e volume le chiavi di lettura di questo millesimo che sublima l'intesa tra clima e territorio.

PINÉRO 1998

13% VOL

Di colore granato rubino luminoso, è subito dolce e disponibile nei toni di frutto in gelatina e in caramella, sfumati da pout pourri e peonia appassita, accompagnati da speziature di vaniglia, cannella e noce moscata e da toni di pasticceria. Via, via il frutto fresco si esprime articolato dalla visciola, all'amarena, al ribes nero, lampone e mela, rinvigoriti da note d'inchiestro, fusi con balsamicità lignee, tabacco dolce, cacao e grafite. Grande equilibrio ed eleganza sono i tratti distintivi di un insieme fresco, morbido e dinamico, dai tannini vellutati che sollecita la bocca in modo largo e coinvolgente, generando una riedizione del racconto del naso in una veste seducente e articolata che riesce a portare all'attenzione straordinari sentori di fragola fresca. Un vino veramente importante, giocato sul bilanciamento e sulla complessità, che mette d'accordo consumatori avvezzi e neofiti nel desiderio di berne un altro calice, che trascina i più appassionati nei percorsi dell'emozione.

PINÉRO 1995

13% VOL

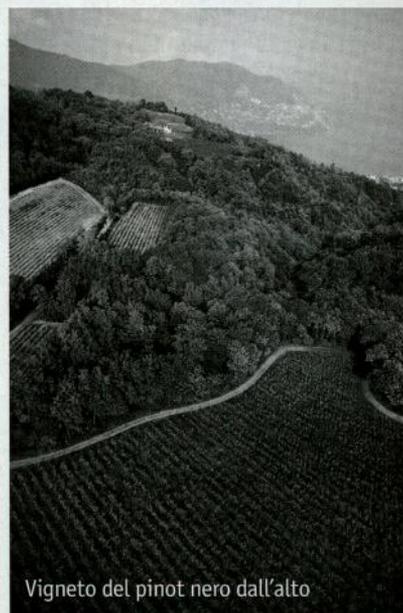
Illumina il calice di un colore granato con riflessi aranciati. Il vino al naso è dolce nell'affascinante tono di frutto in caramello ad aprire un ventaglio che coinvolge poi aromi di erbe officinali, spezie e toni di pellame nobile. Avvertiamo sentori di prugna, fichi, datteri, noce brasiliana, arancia candita, ciliegia sotto spirito, chinotto e ancora genziana, caramella al miele, croccante e goudron. Morbido, caldo ma equilibrato all'assaggio, è caratterizzato da una sottile sapidità e da un tannino molto elegante. Ritorna in bocca la frutta secca del naso, accompagnata dalle tostature, da

eleganti note di humus, quindi iodio e un dolce e intenso finale di caffè. Un millesimo che dà l'idea della completezza e dell'armonia, con uno stile complesso e profondo ma molto coinvolgente.

PINÉRO 1993

13% VOL

Di colore granato luminoso, all'olfatto è dolce, coinvolgente e seducente nei toni di caramelle, gelatine, canditi e panettoni, rinfrescate da sentori di menta che alimentano lo sviluppo di aromi di granatina, chinotto, arancia rossa, amarena, lampone e cassis, sfumati da biscotti, crostate, tabacco, cioccolato, grafite, ardesia, cannella, vaniglia, ... non finisce mai di andare in profondità ad ogni olfazione che regala sempre nuovi riconoscimenti. La bocca è entusiasmante per



Vigneto del pinot nero dall'alto

FOTO GERSTER

integrità e setosità, eleganza ed equilibrio, dai tannini straordinari e un finale caratterizzato da una sapidità tattile che lo rende vitale e sostiene un quadro ancor più fresco e vivace del naso, in grado di alternare toni dolci e croccanti, con sentori di pasticceria, mineralità complesse e persistenti. Un grande millesimo, tutto da bere a "soli" quattordici anni, ma con la promessa di ulteriori grandi suggestioni e di vivere ancora e a lungo.

PINÉRO 1991

13% VOL

Alla vista questo millesimo è granato intenso, a tratti anche cupo. Un filo caldo l'approccio aromatico, comunque ampio nel distendersi su note iniziali di frutta secca, iodio e poi erbe officinali, caramella d'orzo, funghi e tabacco. Il frutto

articola sentori di carruba, datteri, fichi informati, uva passa e prugna, il tutto accompagnato da tostature di caffè e goudron. La bocca esprime un registro opposto all'olfatto per una vitalità acida sorprendente che disegna una fase elegante, longeva e di beva. Molto fine il tannino e ottimamente integrata la vena sapida. Decisamente più fresco il retrolfatto, è vivace nella componente fruttata che tocca maggiormente le bacche di bosco, così come nelle speziature di anice e liquirizia. Il finale è minerale di grafite. È un vino plastico, ancora in divenire, capace di stupire e prendersi gioco delle geometrie del tempo, mostrando una grande personalità.

PINÉRO 1987

12,5% VOL

Di colore granato aranciato, ancora di buona profondità, al naso attacca con toni di rabarbaro, fusi con aromi di prugna e albicocca disidratate, uva passa, tè, carcadè, iodio, arancia candita, anche ricoperta di cioccolato, marmellata d'arancia, panpepato, ciliegia candita, amarena in sciroppo, caramello e caffè, che compongono un quadro diverso dagli altri millesimi, molto più spostato sui toni dell'ossidazione. In bocca è molto morbido, caldo, poco dinamico in freschezza, sostenuto da una leggera vena sapida, con il rabarbaro sempre in primo piano, a ravvivare gli altri ritorni del naso. Un millesimo molto evoluto rispetto alla grande sequenza assaggiata, una bottiglia che racconta la storia di un'uva di oltre vent'anni fa.

PINÉRO 1984

12,3% VOL

Nel bicchiere è aranciato con riflessi fulvi. L'attacco aromatico è dolce, di bella leggibilità nonostante gli anni. Spiccano sentori di gelatina di agrumi (arancia e chinotto), prugna secca, tamarindo e poi erbe officinali, caramello, balsamicità di menta ed eucalipto, lieve peperone e ancora pepe nero, cannella, noce e tabacco, per un insieme articolato, terziario ma di sorprendente vitalità. Anche la bocca esprime un tratto ancora vivace, essenzialmente per una sapidità importante e di fattura nobile che insieme all'accento acido riescono a bilanciare il sottile tannino e la morbidezza. Coerente con la via diretta, il retrolfatto fonde frutta secca e balsamicità, arricchendosi di una golosa nota di sciroppo di cassis che dona ulteriore vitalità al tutto. Un vino davvero sorprendente non solo per tenuta ma soprattutto per un carattere che fa dell'equilibrio il suo tratto essenziale, nonostante il tempo.

RAVELLO (SA)

TERRITORI DIVINI A RAVELLO



Il 12 settembre, la magnifica località amalfitana ospiterà la tappa del viaggio di promozione di **Territori Divini**, progetto nato nel 2005 che raggruppa in un unico marchio prodotti vinicoli di qualità di tutte le aree tutelate dal **Consorzio per la Tutela dell'Asci Docc**, dal **Consorzio Vini Chianti Classico Docc** e dall'**Unione Consorzi Vini Veretè Docc**. L'intento, com'è ovvio, è quello di incrementare la diffusione sia in Italia che all'estero dei vini dei territori a cui ogni consorzio fa riferimento, tutti di elevato livello qualitativo, espressi attraverso numerose varietà e tutti con una solida garanzia di tipicità. La presentazione del progetto si terrà nella splendida **Villa Rufolo**, dove avrà luogo anche una degustazione guidata di etichette selezionate per l'occasione e, degne rappresentanti dei tre consorzi sopra elencati. Tra le mura del **Duomo**, un concerto di musica sinfonica dell'**Orchestra de l'Accademia San Giorgio** di Venezia, sarà un piacevole intrattenimento in più, al quale andrà a sommarsi la cena presso il celebre ristorante **Rossellinis** dell'Hotel Palazzo Sasso.

INFO: 0422.307153

FOLIGNO (PG)

PRIMI D'ITALIA

Il Festival Nazionale dei Primi: Piatti giunge quest'anno all'undicesima edizione. Dal 24 al 27 settembre pasta, riso, polenta, gnocchi e altri primi *made in Italy* si daranno appuntamento presso la cittadina umbra, per quattro intense giornate a cui siete tutti invitati a partecipare. Lezioni di cucina, degustazioni, intrattenimenti culturali e spettacoli faranno da contorno alla

portata che ogni giorno troneggia nelle tavole italiane e non solo, in compagnia di alcuni ingredienti che contribuiscono ad



arricchire le preparazioni che hanno ormai raggiunto un numero incalcolabile. Per l'edizione 2009 l'evento presenta due importanti novità: gli itinerari del gusto, articolati in un viaggio nel mondo della gastronomia regionale fatta di prodotti tipici del territorio e in cucina con... momenti di incontro tra pubblico e chef, per condividere i piccoli segreti che determinano il successo di un buon primo piatto.

INFO: www.iprimiditalia.it

BRA (CI-)

CHEESE - LE FORME DEL LATTE

L'evento biennale si svolge come di consueto a Bra, dal 18 al 21 settembre. Organizzata da **Slow Food** e **Città di Bra**, Cheese è ormai divenuta una manifestazione internazionale nonché un importante momento di incontro per tutti gli operatori del settore lattiero-caseario. In più, grazie alla formula che prevede l'apertura al pubblico, il formaggio viene realmente raccontato in ogni sua particolarità, dall'identificazione degli animali da latte sino alla presentazione del prodotto finito. La

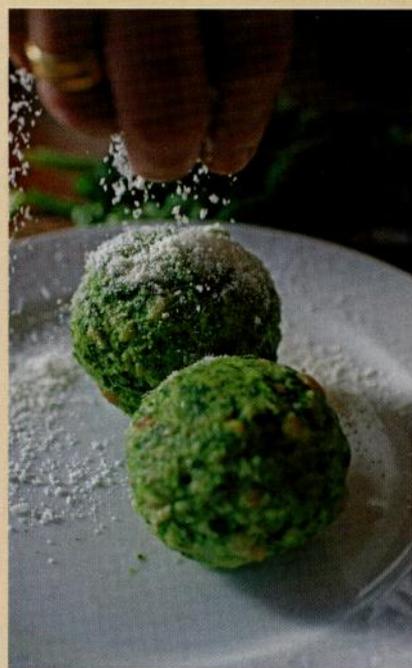


storia e la lavorazione sono elementi essenziali che contribuiscono a definire l'identità e la specificità di un formaggio. Ma non è soltanto questo che il pubblico scopre; Cheese si occupa infatti delle tematiche attuali che gravitano intorno al latte e ai suoi derivati. Non possiamo non ricordare che proprio questo evento contribuì a portare avanti la campagna di riabilitazione del **latte crudo**, sin dalla prima edizione nel lontano 1997. Quest'anno si parlerà di ogm nei mangimi, alpeggio, pastorizia nei parchi e transumanza. Verrà inoltre analizzato il sistema Dop e Igp che è un importante strumento per la salvaguardia del prodotto, ma è anche un onere a volte pesante per le piccole realtà artigianali che non sono in grado di far fronte ai costi imposti dal sistema di certificazione.

INFO: www.comune.bra.cn.it

CASTELROTTO (BZ)

CANEDERLI & CANEDERLI



Si tratta di un omaggio al celebre e gustosissimo *knödel*, ricetta tra le più tipiche e conosciute dell'Alto Adige. Queste invitanti sfere di pane si prestano alle più svariate preparazioni e, dal 20 settembre al 4 ottobre, le potrete gustare recandovi presso i numerosi