

SAPORI & PIACERI



I trent'anni del «Posta» al castello Ginami di Gromo

■ Per festeggiare il 30° anno dal trasferimento dell'attività nel Castello Ginami di Gromo, appositamente ristrutturato per dare spazio all'ospitalità ed alla ristorazione, la famiglia Tonoli ha scelto un menu a base di funghi, da sempre protagonisti nella cucina del Posta. L'organizzazione dell'evento è stata affidata al sodalizio di cui il ristorante fa parte fin dall'apertura, l'associazione «Ristoranti Regionali - Cucina Doc» coordinata da Marinella Argentieri. È stata lei stessa a consegnare alla famiglia Tonoli (nella foto mamma Alba con i figli Mauro e Chicco) la targa che riconosce al ristorante il merito di avere sempre interpretato la professione con impegno e serietà «a salvaguardia della cucina tipica regionale, espressione di cultura dei luoghi».



la ricetta Filetino di maiale al bacon su patate croccanti e cipolle saltate

Ricetta di Amos Rota, cuoco e titolare del ristorante-vineria Fuori Uso di Romano di Lombardia, via Patrioti Romanesi 6 (tel. 0363.903028; chiuso sabato a pranzo e domenica tutto il giorno, salvo prenotazioni per banchetti)

Ingredienti
(per 4 porzioni)
→ 4 fette di filetto di maiale da circa 180 grammi l'una
→ 8 fette di bacon (o pancetta)
→ 1 cipolla bianca di media grandezza
→ 1 patata grande
→ aceto balsamico tradizionale
→ olio extravergine
→ olio per friggere
→ sale

Preparazione
Tagliare la cipolla a fettine sottili e

farla saltare in padella con un filo di olio extravergine sino a che prenda un poco di colore; salare e coprire. Pelare la patata, tagliarla a fette molto sottili; friggere le fette senza farle indurire troppo, asciugarle con carta assorbente e salarle.

Comporre con le fette fritte 4 basi per appoggiarvi i filetti. Piegare a metà le fette di pancetta ed avvolgere i filetti sul bordo (2 fette per filetto), quindi legarli con lo spago. Cuocere i filetti in padella antiaderente con un filo di extravergine sino a che prendono un bel colore, salarli, togliere lo spago e quindi adagiarli sulla base di patate in mezzo al piatto da portata. Guarnire i filetti ed i piatti con le cipolle calde e, a piacere, delle gocce di aceto balsamico tradizionale



Amos Rota

il vino SORPRENDENTE TESTAL

■ Quella dei fratelli Nicolis, figli di Angelo cui si deve l'inizio della storia moderna dell'azienda, è una delle cantine meglio dotate (di vigneti di proprietà) e meglio organizzate (la cantina nuova è un vero gioiello di funzionalità) della Valpolicella. Tra i grandi classici del territorio, l'Amarone ed il Recioto, il Valpolicella Classico ed il Ripasso (notevole il Seccal 2006), fa capolino con pieno merito un rosso ottenuto con una pratica culturale molto originale, forse unica nel suo genere. Il Testal è infatti ottenuto mediante la vinificazione delle uve in prevalenza di corvina (94%), più piccole aggiunte di cabernet sauvignon e merlot, lasciate in appassimento fin verso la fine di ottobre direttamente sui tralci tagliati poco sopra l'intersezione del fusto. Per favorire il processo ottimale di appassimento vengono scelte solo le piante in testata dei filari (da cui il nome), quelle meglio esposte al sole ed al vento. Ne nasce un vino rosso potente ma - con sorpresa - non eccessivamente maturo, ricco di componenti olfattive (dai frutti rossi alle spezie, financo alle erbe aromatiche) ma non «marmellatoso». Di gran bell'equilibrio.



Testal 2005 Igt Rosso del Veronese Azienda Agricola Angelo Nicolis e Figli Via Villa Girardi 29 - San Pietro in Cariano (VR) Tel. 045.7701261 - www.vinicolis.it 14 euro a bottiglia da Enotop a Brembate Sopra (tel. 035.620198)

«Franciacorta in gran fermento E migliorerà»

Maurizio Zanella: nuovo disciplinare «Lavoriamo per il turismo del vino»

■ Maurizio Zanella lo aveva detto in sede di presentazione, che la sua investitura a presidente del Consorzio di tutela del Franciacorta sarebbe stata tutt'altro che di facciata. «Dato il momento che stiamo vivendo sia nella nostra realtà che in quella ben più grande e complessa dei mercati internazionali - disse lo scorso maggio il patron di Cà del Bosco - credo sia fondamentale dedicare tempo ed impegno all'intero movimento del Franciacorta». Vista la mole di iniziative che il Consorzio ha messo in atto nei quattro mesi trascorsi dall'elezione, si può affermare che non si trattava di dichiarazioni di facciata.

Perché tutto questo fermento, gli abbiamo chiesto in attesa del Festival, se tutti i dati disponibili oltre ad essere positivi in una congiuntura complessivamente sfavorevole, confermano che il Franciacorta Docg è il vino italiano con le bollicine ottenute con il metodo della rifermentazione in bottiglia più apprezzato dalla critica e dal mercato?

«Perché bisogna saper guardare avanti, in prospettiva, caratteristica che sin qui ha certamente accompagnato la nascita e la crescita delle cantine di Franciacorta. Ma proprio questa crescita, che è stata esponenziale in questi ultimi anni (bottiglie raddoppiate, dai 5 milioni del 2007 ai quasi 10 del 2008, ndr) va ora ben gestita e meglio disciplinata per ribadire il primato che più ci sta a cuore, quello della qualità».

Avete dei segreti di cedimento in tal senso?

«Assolutamente no, le ultime degustazioni, sia interne al Consorzio che dei giornalisti e dei tecnici che ogni anno mettono sotto esame la qualità del Franciacorta Docg, ci hanno dato risultati molto confortanti. Tuttavia secondo noi c'è bisogno di accorciare le distanze verso l'alto, cioè di far salire l'espressione qualitativa delle aziende medio piccole, ed in particolare delle tante nuove cantine sorte in questi ultimi anni». Le recenti modifiche al disciplinare di produzione e la presa di posizione sulla quantità massima di produzione legata all'andamento di quest'ultima vendemmia (unica zona in Italia, la Franciacorta ha ridotto le rese per il Franciacorta Docg da 100 a 95 quintali ad ettaro, ndr) vanno in questo senso.

«Sono un aspetto, certamente fondamentale, di una strategia che ten-

IL FESTIVAL SI CHIUDE CON LE DEGUSTAZIONI

■ La X edizione del Festival del Franciacorta è iniziata venerdì con il convegno intitolato «Con la qualità, fuori dalla crisi» e terminerà domani con la giornata di degustazioni riservate ai professionisti (ristoratori ed enotecari) del settore.

Per tutta la giornata odierna sarà possibile degustare nella cornice di Villa Lechi di Erbusco e per la prima volta, dato l'aumento delle cantine che aderiscono, nella contigua Casa Marchetti, oltre 120 Franciacorta Docg (tra Brut, Satèn Millesimati e Rosé) in rappresentanza di 62 cantine. Inoltre altre tre cantine saranno aperte per tutti i tre giorni alle visite degli appassionati e ad altri eventi particolari. Il biglietto di ingresso al Festival costa 30 euro. Tutte le info su www.festivalfranciacorta.it



Maurizio Zanella

de a far crescere in maniera coerente ed armonico il livello complessivo di tutta l'organizzazione delle cantine, marketing compreso, perché pensiamo che in tal senso, sul territorio, ci sia ancora molto da fare».

In effetti un vero e proprio turismo del vino nemmeno in Franciacorta è realmente partito.

«Siamo convinti, e stiamo lavorando per questo, che ciò possa invece avvenire. Il contatto diretto con la clientela potrebbe essere un'arma in più per le cantine del territorio, ripeto soprattutto quelle piccole che vendendo buona parte della produzione direttamente ed a prezzi coerenti potrebbero ottenere quella remunerazione economica che è necessaria per proseguire negli inve-

stimenti». **Certo che portare i prezzi verso l'alto in questo momento...**

«Non c'è alternativa se si vuol crescere ulteriormente nella qualità media. Noi come Consorzio continueremo a lavorare con quest'obiettivo e proprio per approfondire meglio questi temi abbiamo allo studio il blocco dei nuovi impianti per tre anni. In più, posso già annunciare che entro i termini previsti dalla legge, per evitare che la pratica debba essere discussa in sede comunitaria e non a Roma, abbiamo già inviato al ministero la richiesta per una nuova modifica al disciplinare».

Qualche anticipazione?
«Non posso entrare nel merito, perché i dettagli vanno ancora discussi con i soci, ma posso dire che con-



Festival del Franciacorta

terrà ulteriori passaggi che vanno nel senso di una definizione sempre più specifica ed accurata del Franciacorta Docg in generale e delle sue varie tipologie, dal Brut al Satèn, dai Millesimati al Rosé».

Ma secondo lei, che è stato il pioniere del confronto tra il Franciacorta e le bollicine più famose del mondo (ricordiamo degustazioni comparative con i grandi Champagne per dimostrare la qualità raggiunta da Cà del Bosco) c'è davvero ancora molto margine di miglioramento?

«Mi preoccupa solo una cosa: il cambiamento climatico. Per il resto è tutto dalla nostra parte, dalla vocazione del territorio alla presenza alle risorse umane che abbiamo a disposizione. Io sono convinto che, lavorando come stiamo facendo, tra una de-

cina di anni almeno, quando saranno in piena maturità le vigne reimpiantate tenendo conto degli errori del passato e quando l'esperienza in cantina avrà raggiunto il mezzo secolo di vendemmie (è giusto ricordare che il Franciacorta è ancora un vino «bambino» se paragonato a quelli che possono contare su tradizioni secolari, ndr), potremo esprimere dei valori molto alti».

Sarà sempre diverso dall'innominabile d'Oltralpe.

«Per forza, è nella natura. Si tratta di due prodotti che nascono da terroir e clima completamente diversi». **Ma il Franciacorta ideale cosa deve esprimere nel profilo organolettico?**
«Ampiezza, struttura, maturità, mantenendo freschezza».

Elio Ghisalberti

Fiera di Branzi «Il coraggio della montagna»

■ In compagnia di altre due realtà produttive della Bergamasca, il caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio (formaggi di bufala) e l'Arrigoni Valtaleggio (taleggio ed altri formaggi vaccini), Francesco Maroni della Latteria Sociale di Branzi è impegnato oggi a Bra per il Cheese, la più importante manifestazione legata al mondo dei formaggi organizzata dallo Slow Food. Ma con il pensiero sarà già rivolto alla kermesse che invece organizza, con il supporto di una serie altre entità sia istituzionali che produttive, in quel di Branzi.

È stato infatti lui, attraverso l'Associazione che ha fondato e che presiede, il principale protagonista del rilancio della Fiera di San Matteo, il tradizionale appuntamento che faceva convergere nel paese dell'Alta Val Brembana gli alpeggiatori con la loro produzione estiva ed i compratori provenienti da tutta la Lombardia. La quarta edizione, che si svolgerà in piazza Cagnoli nel prossimo weekend del 26 e 27 ottobre (con prologo per gli operatori del settore venerdì 25 invitati allo workshop «dalle stelle alle stalle») prevede come sempre un fitto calendario di iniziative con degustazioni guidate, visite alle case, laboratori del gusto, dimostrazioni di caseificazione. Momenti clou saranno il convegno previsto per il 10 di domenica 27 dal titolo «Montagna: il coraggio e l'orgoglio di mantenere l'identità» e le premiazioni dei vari concorsi, primo fra tutti quello per il miglior Formai de mut Dop a marchio blu (quello prodotto in alpeggio nel corso dell'estate appena terminata); la mostra zootecnica con l'incoronazione della regina tra le vacche di razza bruna alpina e del vincitore della gara di mungitura; l'asta di beneficenza, con le forme di Formai de mut ancora protagoniste; la presentazione del nuovo video di Baldovino Midali, il noto artista brembano dell'immagine legata alla montagna.

Da segnalare ancora i momenti gastronomici durante i quali lo chef Federico (Chicco) Coria insegnerà i trucchi del mestiere e la mostra dei piatti e delle ricette con protagonista il Branzi di varie stagionature realizzate per l'occasione da altri tre nomi famosi della ristorazione bergamasca: Enrico Cerea, Da Vittorio a Brusaporto; Ezio Critti dell'Osteria di Via Solata di Città Alta; Fabrizio Ferrari del Roof Garden dell'Hotel Excelsior San Marco di Bergamo. Ulteriori informazioni su www.ferasannateo.it



PER DUE GIORNI A SAN DONATO DIBATTITI E BOTTIGLIE DI QUALITÀ CON 60 AZIENDE

■ A San Donato Milanese torna a fine settembre, potenziata e rinnovata, la manifestazione «Festival del vino di qualità». La rassegna, in programma nei giorni 26 e 27 settembre nella tensostruttura Parco Metanopoli di via Caviaga, quest'anno dibatterà il tema «Stile di vita: alimentazione, sport, lavoro».

Per due giorni la rassegna ospiterà tavole rotonde, dibattiti e degustazioni con sommelier professionisti. La manifestazione, presentata nei giorni scorsi dal sindaco Mario Dompè e dall'enologo Carlo Alberto Panont, direttore generale di Ascovino, ruoterà attorno alla corretta alimentazione. «Con questa seconda edizione della rassegna del vino di qualità - ha detto Mario Dompè - San Donato vuole porre l'accento sullo sviluppo sostenibile, tema principale dell'esposizione internazionale del 2015, di cui San Donato, città giardi-

no, a misura d'uomo, rappresenta una traduzione concreta. Un sapiente connubio tra il mondo dell'industria e quello dell'agricoltura, nel solco di uno sviluppo sostenibile, sempre più rispettoso dell'ambiente e del territorio». Esporranno le ultime novità della produzione più di sessanta aziende vitivinicole, il meglio dell'enologia nazionale.

«L'edizione dello scorso anno - ha aggiunto Mario Dompè - ha ottenuto consensi unanimi. La rassegna ha attirato l'attenzione della cittadinanza con i suoi oltre quattro mila accessi. I produttori sono rimasti soddisfatti.



Mario Dompè e Carlo Panont

ti e così pure i cittadini che sono entrati in contatto con una nuova realtà che fa della qualità della vita, anche in campo alimentare, uno degli obiettivi primari. La vera soddisfazione è quella di essere riusciti a coinvolgere tante aziende presenti sul nostro territorio».

«È un primo passo - ha sottolineato Carlo Alberto Panont - verso Expo 2015, di cui l'alimentazione rappresenta uno dei temi principali. Energia e cibo sono due concetti molto più vicini di quanto si pensi: il cibo è l'energia che alimenta il corpo».

Ricco il programma degli eventi: si comincia sa-

bato 26 alle ore 11,30 con una tavola rotonda sul tema dell'alimentazione, con manager di aziende, giornalisti, economisti e imprenditori. Parteciperanno il professore Alexis Malavazos nutrizionista del Policlinico di San Donato, l'assessore regionale Stefano Maullu, la dottoressa Giuliana Cornelio, direttore del Settore Agricoltura della Regione Lombardia, Laura Caradonna, presidente dell'Associazione «Tutti Più Educati», Vito Intini, presidente dell'Onav Lombardia, Carlo Alberto Panont e il sindaco Mario Dompè. Seguirà una vera e propria pigiatura con i piedi dell'uva appena vendemmiate in Oltrepò, aperta ai bambini delle scuole elementari. Quindi verranno aperti i banchi di degustazione che proseguiranno per tutta la rassegna con la presenza di esperti dell'Onav Lombardia e corsi di «Moderation Wine» con approfondimenti e consigli come bere bene.