

Il vino s'impura in sette giovedì all'Ente vini



Cesare Materossi

L'Ente vini bresciani organizza un corso di degustazione ottimo anche per chi si avvicina per la prima volta a questo settore e vuole scoprire il mondo affascinante del vino e la sua cultura e a chi vuole imparare a degustare e apprezzare il vino e i suoi piaceri. Il corso, pur adatto a tutti, è sviluppato in modo professionale e completo.

Il corso impegnerà sette serate di giovedì dal 29 ottobre prossimo al 10 dicembre e sarà tenuto da professionisti degustatori, agronomi ed enologi. Le iscrizioni si raccolgono però solo fino al 23 ottobre (venerdì prossimo). I posti sono limitati a 30 partecipanti. L'Ente, presieduto da Cesare Materossi, si avvale quest'anno delle collaborazioni dell'Enoteca dei Ronchi. Il costo, particolarmente contenuto, è di 190 euro e comprende la valigetta con i bicchieri da degustazione, le dispense e la cena finale. Le iscrizioni si raccolgono all'Ente che è in viale Bornata (vicino al Pastori) tel 030 364755 o all'Enoteca dei Ronchi (tel 030 305354).

Enologica a Faenza nella Romagna dove il cibo è «sacro»



Il logo di Enologica

Oltre 120 cantine dell'Emilia Romagna, 80 artigiani di prodotti tipici, 50 incontri tra degustazioni e laboratori del gusto, il Teatro dei cuochi con i grandi chef dell'Emilia Romagna che cucinano in diretta: tutto questo e tanto altro a Enologica 2009, il salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna in programma alla Fiera di Faenza il 20, 21, 22 novembre (lunedì 23 novembre è solo per operatori). La frase scelta come motto dell'intera manifestazione, «In Emilia-Romagna il mangiare e bere vino sono inestricabilmente e sacramentalmente congiunti» (Mario Soldati, 1970), riassume chiaramente lo spirito di Enologica 2009.

La parte tradizionale espositiva di Enologica 2009 registra la partecipazione di oltre 120 aziende vitivinicole provenienti dall'intera regione. Ma oltre agli stand espositivi, Enologica è un vero e proprio laboratorio di riflessione sulla tipicità dell'Emilia-Romagna. All'interno della manifestazione sarà allestita una vera e propria osteria tipica dove si potranno mangiare le tradizionali tagliatelle, i cappelletti faentini di solo formaggio e la piadina con il prosciutto di Mora Romagna.

Novità dell'edizione 2009 è l'organizzazione di un mercato tematico che proporrà ogni giorno temi diversi per dare la possibilità anche ai piccoli artigiani e ai produttori meno strutturati di partecipare ad Enologica. Tutte le informazioni sono disponibili all'indirizzo www.enologica.org, tel. 0546 621111.

A tutto espresso per scoprire qual è il migliore



Chicchi di arabica

Ottobre e novembre all'insegna del caffè grazie all'Istituto Nazionale Espresso Italiano. Si parte con il Salone Internazionale del Caffè, ospitato all'interno di Host, la fiera dedicata ai professionisti dell'ospitalità. Dal 23 al 27 ottobre al quartiere fieristico di Rho (pad. 9) l'Istituto Nazionale Espresso Italiano proporrà «L'Italia dell'Espresso», un gioco per fare scoprire le differenze regionali dell'Espresso Italiano.

Domenica 22 novembre sarà invece il momento di «Io Bevo Espresso», la prima manifestazione nazionale in cui le torrefazioni apriranno le porte proponendo ai visitatori un viaggio nel mondo del caffè. Saranno organizzate in quell'occasione visite guidate e seminari di assaggio, il tutto gratuito e su prenotazione. Le torrefazioni aperte vanno da Nord a Sud. La più vicina a noi è Milano di Como. Il programma e tutti i dettagli sono a www.espressoitaliano.org.

A TAVOLA di Aldo Corte e Filippo Mori

Nella pace del chiostro, tra gli ulivi e la «spa»

Ci sono ristoranti che debbono la loro notorietà ai banchetti. Un successo che rende (o almeno rendeva) florido il bilancio col contrappasso quasi scontato d'una scarsa considerazione tra i gourmet. Da qualche tempo, però, mentre da una parte i ristoranti gourmet, anche per necessità battono la strada dei pranzi per gruppi, più d'uno di questi templi dei grandi numeri ha scelto di investire nel ristorante di qualità. Precursore di questa tendenza fu, decenni addietro, Dario Dattoli che, senza rinunciare ai grandi numeri, volle pure una cucina d'autore sia per Castello Malvezzi sia per il Carlo Magno, che non a caso ancor oggi sono nei quartieri alti delle guide italiane.

Su questa stessa strada ha tentato a più riprese di incamminarsi anche i Cappuccini di Cologne, il riservato e fascino locale sul

Montorfano, ospitato negli spazi austeri d'un convento del XVI secolo. E stavolta, finalmente, pare proprio che gli esiti - pur con qualche incertezza e la necessità d'un ulteriore affinamento - siano confortanti. Ma prima di illustrare la cucina conviene dire ancora qualcosa d'un ambiente davvero unico, immerso nell'uliveto che adorna la collina, con spazi ben distinti e mai in conflitto tra i saloni dei banchetti ed il ristorante, le poche camere dell'hotel e la collegata «spa». Fino a pochi giorni fa si pranzava nella pace superba del chiostro, ma anche all'interno potrete godere l'atmosfera speciale della storia, tra pavimenti in cotto e travi a vista.

In questo luogo appartato e piacevolissimo, la proposta di cucina si muove lungo una linea di gustosa modernità, ovvero piatti nei quali si leggono tanto le radici ben sal-

de nella tradizione (dal risucio fritto di verdure e pesci in pastella, al cremoso risotto alle primizie dell'orto col tocco in più d'una gran burrata, all'entrecôte realizzata come una milanese e servita come una tagliata) quanto la voglia di mixare vecchio e nuovo (ad esempio nel meno convincente uovo in camicia gratinato con purea di pane e insalata liquida, oppure nello scamone farcito alla frutta secca in crosta di agrumi). Preparazioni tutte ragionate e intelligenti, mai banali, insomma buone, semmai bisognose al più solo di qualche affinamento.

Una notazione a parte meritano infine tanto l'ottimo extravergine ricavato dalle olive del parco, quanto la carta dei vini e la davvero rara selezione di distillati d'ogni provenienza.

CAPPUCCINI

Voto: 13.5/20

Prezzo: 60 euro

Indirizzo: Via Cappuccini 54
Cologne (Brescia)

Telefono: 030.7157254

Chiuso: Mercoledì

I PUNTEGGI

Fino a 10/20: mediocre o cattivo
Da 10 a 12/20: da sufficiente a discreto
Da 13 a 14/20: buono
Da 15 a 16/20: molto buono, curato
Da 17/20: eccellente

I golosi salveranno la biodiversità

Successo «esagerato» a Guastalla (Reggio Emilia) alla mostra «Piante e animali perduti»
La gente fa man bassa di alberelli di frutti rari. In salvo il suino Nero di Parma e la mucca Cabannina

GUASTALLA La pianta sembrava morta, la «mela limone» che pure era comune sulla collina emiliana era arresa e ha tagliato due rametti ancora verdi dall'albero quasi secco. Ce l'ha fatta e la mela dal netto profumo di limone c'è ancora e c'è chi se la coltiva in giardino. Del resto il vivaio Maioli del Reggiano propone 700 varietà di piante salvate ed il fatto che ce l'abbia raccontata la giovanissima Erica Maioli, fa pensare che un futuro c'è.

In uno stallo abbiamo visto un esemplare di vacca Cabannina che a vederla sembra proprio un esemplare bruttino di Bruna. Invece è una rarità salvata nella montagna ligure. Un cartello beneaugurante annunciava sulla grata dello stallo: «venduta».

«Allegria!» direbbe il grande Mike, la biodiversità è (quasi) salva. Frutti che si credevano perduti, animali in via di estinzione di cui erano rimaste poche decine di capi, hanno ricominciato a crescere. Abbiamo portato via questa impressione tornando da Guastalla dove a fine settembre si è ripetuta la fiera «Piante e animali perduti» che ha riscosso un successo di pubblico persino eccessivo. L'immagine che ci siamo portati a casa è quella della cima verde di un alberello da frutto che sbucca dalla folla. Ci veniva da riflettere: se la gente compra le mele e se le mangia è molto, ma se compera una pianta fa cultura. Anche a Brescia del resto la gente ha fatto la fila per aggiudicarsi la pianta di fico dei nonni o delle ciliegie dei bisnonni.

A rassicurarci sulla biodiversità in ripresa non è l'impegno cocciuto di qualche ambientalista che la politica ascolta in dosi decrescenti, ma il gusto (vogliamo dire la golosità) della gente. La voglia di genuinità, di nuovo, di non omologato, di autentico, ha indotto molti (assai più di quanto si pensi) a pescare nel pozzo senza fondo dei prodotti tradizionali, quelli che il benessere, il produttivismo, l'industrializzazione dell'agricoltura aveva messo all'angolo. Succede con i frutti, succede con i fiori (di cui si scopre la commestibilità) succede con i formaggi e gli insaccati con riflessi sull'allevamento degli animali che servono a produrli.

Ma dove sono i frutti perduti, dove sono le mele che se le mangi prima di

Pasqua ti spaccano i denti, le uve che si possono tenere da parte tutto l'inverno? Non sono nelle coltivazioni industriali, ma nei giardini di tanti appassionati.

La resistenza alle malattie è certo un pregio delle piante e degli animali antichi, ma la produttività non brilla. Del resto il maiale Nero di Parma (che è diventato di moda perché da dei salumi superbi) ha il vizio di essere pronto in 24 mesi contro gli otto dei maiali di oggi e il suo prosciutto deve stagionare fino a tre anni per essere gradevole. Una vacca di razza Reggiana produce al meglio 50 quintali di latte l'anno contro i cento di una Frisona. Ma il Parmigiano Vacche Rosse ha ben altri prezzi. I veri golosi lo sanno e pagano anche volentieri.

Dal collezionismo di alcuni si passa ad un mercato, piccolo, ma un mercato. Tanto avido di novità che il vivaio Antichi Poderi di Novellara, insieme alla rarissima «Mela gelata» o alla tipica «Capel del pret» della collina Parmense, vende anche (con successo) la «merda d'asino» (proprio così in etichetta) accuratamente inscatolata.

La somma dei frutti antichi salvati è imponente. Sentendo tre soli vivai (dalla Padania al Piemonte) siamo arrivati oltre mille, ma forse alcune varietà sono le medesime che hanno assunto nomi locali diversi. Così nel Melo Ferro della Bassa Reggiana che dura senza problemi da un anno con l'altro, ci è parso di rivedere il Pom de Fer bresciano. Fa effetto pensare che anche una sola valle può essere una tavolozza di sapori. «Il vecchio melo» della provincia di Novara ha trovato 200 varietà solo in Valsesia che ha classificato con precisione scientifica. Niente, ci fa notare Enrico Covolo, rispetto alla vicina Francia dove due associazioni di appassionati raccolgono 25mila iscritti.

Alessio Zanon, veterinario della Regione Emilia si appassiona nei farci vedere le incredibili varietà di polli (la collezione in questo campo è un classico consolidato) con qualche sorpresa: un minuscolo gallo combattente inglese è prezioso per creare incroci che forniscono ampi petti di pollo. Ci sono le bio mutazioni che restano preziose anche in tempi di ingegneria genetica.

Gianmichele Portieri



GLI ITALIANI NON LO SANNO

Sono tanti i frutti a rischio di estinzione: alla fine dell'800 le varietà coltivate erano 8.000, oggi sono meno di duemila. Ma c'è di peggio: delle varietà di mele che si sono salvate il 75% degli italiani ne conosce solo cinque. Oltre il 63% di noi non sa che in ogni stagione si trovano diverse varietà dello stesso frutto. Tutto ciò risulta da un sondaggio di Legambiente per la Coldiretti. In dettaglio risulta che solo il 17% conosce la sorba, il 27% il corbezzolo, il 32% il corniolo, il 38% la pera volpina e solo il 40% la giuggiola.

Ma non è sempre così. Nella foto a fianco la tavolozza di colori delle mele rare della Valsesia nel Novarese, più sotto il veterinario Alessio Zanon con il gallo combattente inglese dal grande petto e nell'angolo la «mela limone», quella fortunatamente salvata da Mario Maioli e mostrata dalla nipote.



I CINQUE GRAPPOLI BRESCIANI



- ➔ Franciacorta Brut 2004 Enrico Gatti
- ➔ Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2002 Ca' del Bosco
- ➔ Franciacorta Dosage Zéro 2005 Ca' del Bosco
- ➔ Franciacorta Extra Brut 2002 Ferghettina
- ➔ Franciacorta Extra Brut Comari del Salem 2004 Uberti
- ➔ Franciacorta Non Dosato Sublimis 2003 Uberti
- ➔ Franciacorta Gran Cuvée Brut 2005 Bellavista
- ➔ Franciacorta Satèn 2005 Barone Pizzini
- ➔ Franciacorta Vittorio Moretti 2002 Bellavista

Uberti, Ca' del Bosco, Bellavista per due

Cinque grappoli di «Duemilavini» anche al Franciacorta biologico di Barone Pizzini

Nessuna sorpresa o quasi: Uberti, Ca' del Bosco e Bellavista fanno il bis piazzando due vini al vertice e confermandosi al vertice della zona. Novità è semmai il Franciacorta Satèn 2005 di Barone Pizzini che dimostra che, anche con un vino biologico, si può raggiungere l'eccellenza.

È uscita infatti anche la guida «Duemilavini» che è la guida dei sommelier dell'Ais curata da Franco Maria Ricci e che è diventata monumentale: i 2mila vini sono diventati 20mila, prodotti da 1.632 aziende. Al vertice ci sono i vini da 5 grappoli che, secondo il rigoroso punteggio Ais valgono da 90 a 100 punti: l'eccellenza assoluta.

A questo livello, in compagnia dei 298 eccellenti, ci sono 10 vini bresciani, tutti e solo Franciacorta, ma le aziende sono solo sei e sono, manco a dirlo, quelle di punta.

Uberti di Erbusco (con buona pace del Gambero Rosso) piazza il suo Comari del Salem 2004, un Franciacorta dal fascino intramontabile che riesce a coniugare stoffa e piacevolezza. Alla guida di Bibenda è piaciuto anche in non dosato Sublimis 2003 che è un Franciacorta che sta 60 mesi sui lieviti, un prodotto complesso, importante, per veri

intenditori. Vicenda analoga per Ca' del Bosco che si afferma con Anna Maria Clementi 2002 che è piaciuto a tutte le guide (impossibile pensarla diversamente). Duemila vini tiene al vertice anche Dosage Zéro 2005 che il Gambero aveva tolto dalla vetta. Stesso criterio per Bellavista che porta a casa l'inevitabile riconoscimento per il mitico Vittorio Moretti e conferma Gran Cuvée Brut 2005. Ferghettina trionfa con l'Extra Brut a conferma che la tipologia con pochi o niente zuccheri di spedizione sta crescendo. Enrico Gatti a Franco Maria Ricci piace di più nella versione Brut 2004, ma produce un grande Satèn.

L'exploit della Franciacorta salva in classifica la Lombardia che non esce benissimo con soli 14 vini premiati.

Il risultato finale premia (ma non è una novità) il Piemonte con 73 etichette eccellenti. La Toscana, si colloca al secondo posto con 61. Il Veneto conquista la terza posizione con 21 cinque grappoli, seguito da Friuli Venezia Giulia e Sicilia pari merito a quota 17, poi le Marche con 16, Alto Adige e Lombardia 14 e Campania 12. A quota 9 troviamo l'Umbria, a 7 la Sardegna, a 6 il Trentino e l'Emilia Romagna. g. m. p.

Non solo sushi dal Sol Levante

BRESCIA «Non solo Sushi» è il corso che si terrà a cura dell'Associazione Magazzino Alimentare nelle serate del 22 e 29 ottobre dalle 19.30 alle 22.30. Si impareranno tecniche e trucchi per imparare a preparare in casa alcune delle vivande più rappresentative della cucina giapponese, comprese le mille varianti del Sushi dai nomi improponibili.

L'incontro sarà tenuto da Francesca Marsetti, chef e consulente, unica rappresentante femminile della Nazionale Italiana Cuochi. Il costo è di 90 euro e prevede, oltre alla partecipazione agli incontri, il materiale didattico e le degustazioni.

Il sito per iscriversi è sempre www.magazzinoalimentare.it (tel 0302350076).