



Doctor Chef

Estetica e gusto nel radicchio di Treviso

FEDERICO F. FERRERO

Il Papiro di Erbes, del 1550 a.C., cita un'erba commestibile, dai fiori delicatamente azzurri. Anche Plinio ne parla e la consiglia come efficace rimedio per le malattie del fegato. La cicoria è infatti una delle prime piante selvatiche addomesticate dall'agricoltura ai bisogni della gastronomia e della medicina. E entrambe le arti collocavano la peculiare virtù nel sapore amaro comune a tutte le insalate di quel genere: dalla catalogna all'indivia, dalla scarola al radicchio. E proprio nel Radicchio Rosso di Treviso Tardivo, si è perfezionata la selezione di estetica e gusto. Come già nel Cinquecento, la coltivazione, completamente manuale fino a quarant'anni fa, è legata all'occorrenza di almeno un paio di brinate. Quindi i lunghi fittoni vengono riposti in acqua corrente, al buio e a temperatura costante, finché non sviluppino all'interno un candido germoglio, appena screziato di rosso sul bordo delle giovani coste canute. Liberata dal fardello delle foglie esterne avvizzite, raggiungeranno i mercati come preziosa e golosa rarità, icona di vegetale perfezione. Però lo sapevano bene in Oriente che la bellezza assoluta è tale solo quando conservi al proprio interno una piccola pecca. Ma il radicchio che ho assaggiato quest'inverno, che ha perso quasi del tutto la propria nota amara, rischia di diventare un dolce parente imborghesito dell'erba del campo, ormai privo di carattere e forse pure di taumaturgiche virtù.

federicofrancescoferrero.com



Mister Chef

Assenza, la delicatezza della Sicilia d'inverno

ROCCO MOLITERNI

«Chi viene in Sicilia in genere lo fa in estate o in primavera e conosce i gusti e i sapori più "aggressivi" di quelle stagioni. Ma a gennaio e febbraio la nostra terra offre prodotti delicati e in questi piatti ho cercato di usarli». A parlare è Corrado Assenza, conosciuto come uno dei grandi della pasticceria italiana (il suo Caffè Sicilia di Noto è una meta per golosi di tutto il mondo). Ma io ho avuto la fortuna la scorsa settimana (grazie a un tour organizzato da «Cronache di gusto», la rivista on line di Fabrizio Carrera) di assaggiare la cucina «salata» di Assenza, ed è stata una vera sorpresa. «Anche nei pesci si può cercare il dolce», spiega lui. Così il primo piatto che ci ha servito si chiamava «Miele con mare dentro» ed erano alici marinate nel miele su un'insalata di agrumi, finocchietto selvatico e capperi croccanti. Poi «Ci siamo dimenticati la pasta», ossia dei ravioli di ricotta con sugo di pomodoro («sono per il chilometro buono non per quello zero: in questo piatto uso pomodori che arrivano dalla Puglia»), dove però non c'è traccia di pasta: «In Sicilia si fa la pasta con le sarde a mare, dove le sarde non ci sono. Qui ho pensato una cosa simile mettendo tutto quello che deve essere nei ravioli, ma senza i ravioli». Poi «Le lenticchie al mare», un'incantevole zuppetta di lenticchie con ricci, cozze e vongole. E ancora gnocchetti di fave con le seppie. «Nell'elica di mare d'inverno», uno sgombrato delicato dalla cottura a bassa temperatura con eliche di Gragnano su senape (non i grani ma l'erba). Per chi non riesca ad andare a Noto, martedì Corrado Assenza è fra i protagonisti di Identità Golose a Milano.

Si apre la stagione degli assaggi dei vini, con le anteprime Toscane a febbraio. E quest'anno immagino che il vino senza solfiti sia una tendenza con cui fare i conti. A Gavorrano, in Maremma, i vini della Tenuta Casteani mi hanno molto colpito. Ed è stato un brut a incuriosirmi: un vermentino in purezza, il Piccabon, prodotto con metodo charmat, dal perlage fine e continuo, con belle note fruttate e minerali. Poi ho cercato l'autore, per imbartermi in Mario Pelosi, ingegnere romano con seconda laurea in enologia, conseguita a sessant'anni. Che ha messo a frutto nel 2002 quando, con la moglie (enologa anche lei), ha deciso di investire in una proprietà in Maremma, tra Gavorrano, Massa Marittima e Grosseto. Ed ecco i primi filari di sangiovese, alicante, vermentino, sopra un balcone naturale di 15 ettari rivolto verso il Tirreno. Principi fondamentali, quelli della rispettosa agricoltura integrata.

In cantina

PAOLO MASSOBRIO



Un sangiovese senza solfiti

TENUTA CASTEANI
GAVORRANO (GR)
PODERE FABBRI - LOC. CASTEANI TEL. 0566871050
UNA BOTTIGLIA DI SANGIOVESE MAREMMA
TOSCANA "SPIRITO LIBERO ROSSO" 2013: 13 EURO

Tra le 50 mila bottiglie prodotte ogni anno (raddoppieranno dall'ultima vendemmia), eccelle dunque la linea dei vini «senza solfiti». Top il Sangiovese Maremma Toscana Spirito Libero Rosso 2013, che riporta in etichetta un numero (in questa annata 3:9) ad indicare il livello di solforosa libera (quella prodotta dal naturale processo di

fermentazione). Vinificato in acciaio ha colore violaceo molto vivo, al naso avverti una profonda macedonia di profumi fra spezie, frutta e mineralità. In bocca è unico, nel senso che rimarca proprio il terreno da cui cresce la varietà d'uva (entusiasmante!): è rotondo, pieno, fragrante, non finiresti più di assaggiarlo. Gran bel risultato! Lo Spirito Libero Bianco è da uve vermentino e si esalta per le note citrine e sapide, accanto a sentori minerali e salmastri. Ottimo anche il Maremma Toscano Rosso Terra di Casteani 2009, blend di sangiovese (70%) e merlot (30%) con vinificazione in barrique usate per almeno 16 mesi; mentre è curioso il Monteregio di Massa Marittima Sessanta 2010 da uve sangiovese (80%) ed alicante (20%), la cui metà delle uve affina in barrique usate. Il suo syrah che prende il nome di Marujo è stato vinificato sia in legno sia in giare di terracotta. Unico anche questo.

Il bello & il buono



Tartara di trota e crudo di torello

Vicino a Sondrio piatti gourmet in un agriturismo

Il ristorante

Tutto cominciò con il papà di Plinio Vanini: arrivava a Torino, si piazzava all'uscita degli stabilimenti della Fiat, bloccava i dipendenti e si faceva vendere a prezzo vantaggioso auto con pochi chilometri che poi portava nella sua Valtellina. Giovannissimo orfano, Plinio si è rimboccato le maniche e, oggi, con il marchio Auto Torino, ci sono 12 concessionari, 240 dipendenti, 6.000 auto vendute ogni anno. Dentro 6.000 auto ci sono anche 30.000 pneumatici: ed è per questo che quando la Michelin al ristorante di Plinio Vanini ha assegnato la rara preziosa Stelletta qualcuno ha storto il naso, seminando zizania al posto della ignavia che gli era tradizionale.

Certo, per quelli che la Valtellina vuol dire solo pizzoccheri e piste da sci, per tutti

quelli che non hanno mai avuto il coraggio di dire che la Bresola della Valtellina ad Indicazione Geografica Protetta è fatta (come del resto concede la folle legge europea) al 99% di carne congelata di zebu che arriva dal Brasile, era arrivato il momento della maldicenza, dei sospetti. E invece, e invece...

Diciamo subito che Plinio Vanini ha nel cuore la montagna e la campagna: anni fa ha trasformato un angolo in abbandono all'interno della strada statale che attraversa la valle, lungo lo scorrere dell'Adda. Oggi La Fiorida è esemplare allevamento vaccino, caseificio, salumeria,

squillante negozio con vendita diretta dei prodotti aziendali e di quelli di tutta la valle, fattoria didattica, elegante rustico albergo, sale banchetti, centro benessere...

Ultimo e non ultimo, ecco anche il piccolo originale ristorante gastronomico condotto dal bravo chef Gianni Tarabini cui è stato dato il nome di Prèsef, la «mangiatoia» in valtellinese: tartare di trota affumicata in casa, variazione di miscoltino, crudo di torello, mantecato di riso Carnaroli, spaghetti monograno Felicetti mantecati al burro, muscolo di vitello della propria fattoria. Sul carrello dei formaggi anche il rex locale, il Bitto Storico, gelati. Menu medio completo alla carta (con 5 euro di coperto, accidenti): 70-80 euro.

LA PRÉSEF
AGRITURISMO LA FIORIDA
MANTELLO(SO), V. LUNGO ADDA 2
WWW.LAPRESEFIT
WWW.LAFIORIDA.COM
ULTIMA PROVA: 13-11-2014

il voto
14,5/20

L'albergo

Novantuno residenti il comune, nove la frazione: tutto attorno la montagna, la neve o il grande verde, il silenzio. Affascinante borgo da nulla questa Pontebernardo dove il suggestivo moderno Eco-museo racconta la vita dei pastori di un tempo, con un ristorante (Osteria La Pecora Nera, 333.3508716-340.3646182) dove due ragazzi presentano anche piatti della tradizione, con un microscopico salumificio mandato avanti da un altro giovane, anche lui legato alla tradizione. In questo fazzoletto di case antiche (nello stile dell'indimenticata Rio Bo di Aldo Palazzeschi), un altro giovane pieno di buona volontà ha riadattato una vecchia casa in un alloggio semplice e spartano ma immacolato e riposante: 5 camere nel corpo centrale, altre 3 nella costruzione vicina, senza telefono e frigorifero ma squillanti, lucenti, adatte anche a portatori di handicap.

Per lo stile, prevale il legno chiaro; per i confort, il riscaldamento individuale è perfettamente funzionale. Il fatto che in questo «affittacamere» non rifacciano la stanza viene addolcito dai prezzi modici, dalla disponibilità e gentilezza di chi manda avanti il tutto, dalla prima colazione convenzionale ma completa (e che diventerà, anch'essa, emblema del territorio).

AFFITTACAMERE L'ABRI'
PIETRAPORZIO (CN)
LOC. PONTEBERNARDO
VIA FRANCA 3
WWW.LABRI.IT
ULTIMA PROVA: 14-1-2015

il voto
12/20

Le pagelle di Raspelli