

DACCI OGGI IL NOSTRO PANE

Io sono il pane della vita;
chi viene a me non avrà fame

VINI & VISCIOLE

Prelibatezze del Montefeltro

SUA MAESTÀ IL BAROLO

Anche il presidente Jefferson
tra i suoi estimatori

SABOR DE ESPAGÑA

L'evoluzione della cucina spagnola

DIVAGAZIONI CON LE UOVA

È il centro della vita,
ha la vita nel centro

I CLIMATS VOSNE ROMANÉE

Grandi vini mondiali

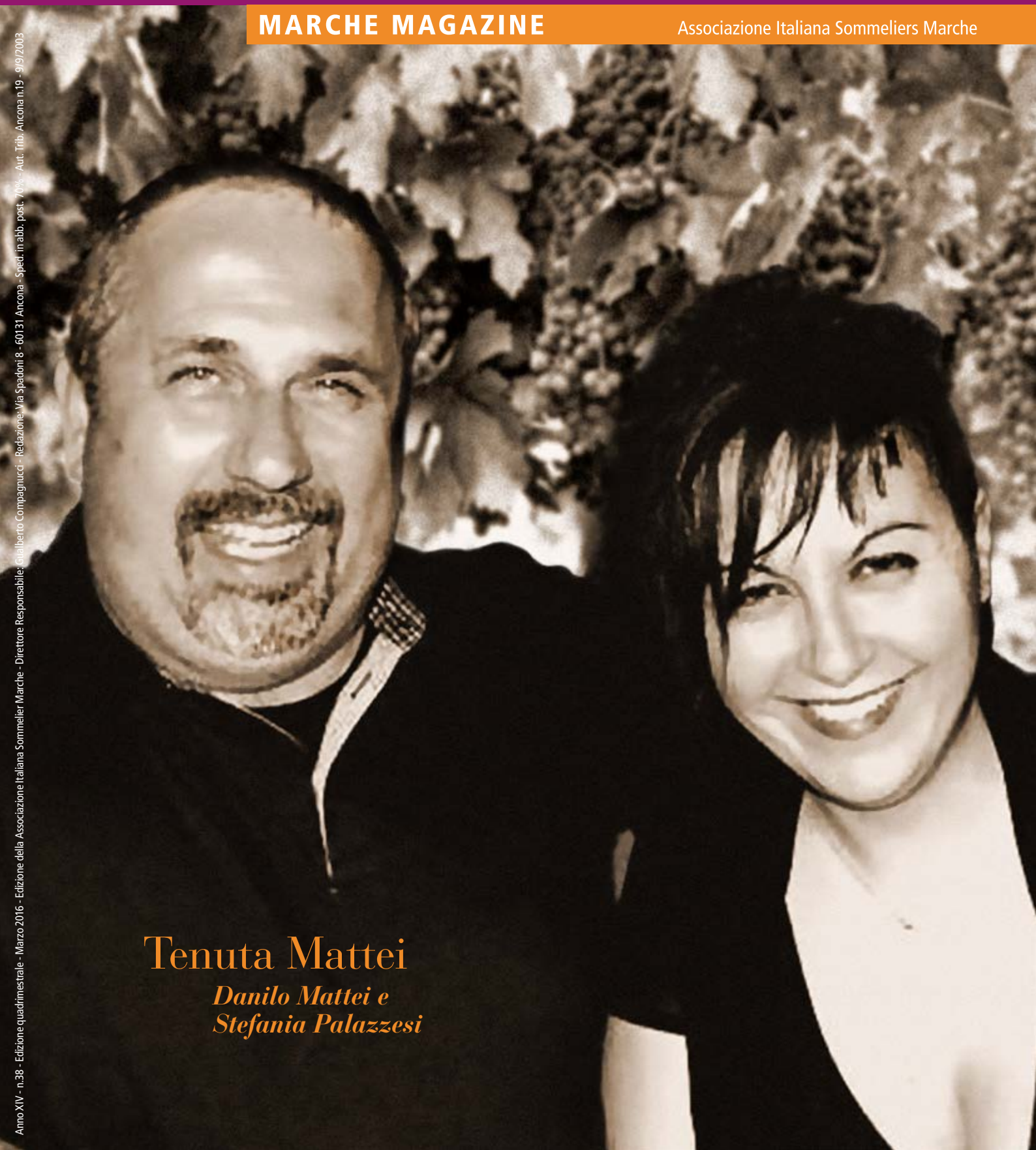
Sommeliers

MARCHE MAGAZINE

Associazione Italiana Sommeliers Marche

Tenuta Mattei

*Daniilo Mattei e
Stefania Palazzesi*



IL GRAN DÉFILÉ DELLE ECCELLENZE

IN PASSERELLA | 19 MIGLIORI VINI DELLE MARCHE



G.C.

Le diciannove eccellenze marchigiane riconosciute dalla guida nazionale Vitae, edizione 2016, hanno sfilato in passerella domenica 24 gennaio nei bei locali di Villa Bianca di Montegranaro.

Con un record di 240 presenze i sommelier AIS Marche hanno potuto godere di queste meraviglie della nostra regione guidati in degustazione dai colleghi Cesare Lapadula, Stefano Isidori, Gualberto Compagnucci, Patrizia Zega, Marica Spuria, Simona Sestili, Luca Civerchia e Gianluigi Garattoni.

Applausi a scena aperta ai produttori che hanno presentato i propri vini e sottolineato il grande impegno profuso per raggiungere sì ambito traguardo. Vini grandiosi che mostrano i muscoli ed evidenziano le sempre più alte potenzialità dei nostri territori marchigiani.



Un plauso anche alla nostra segreteria gestita da Gianni Pergolotti ed Enzo Torelli per l'impeccabile organizzazione, ai bravi sommelier prodigatisi nel servizio e allo chef Marco Biagiola e al suo staff per gli stupendi piatti gustati a cena e abbinati alle 19 Eccellenze delle Marche

ttttt

- CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO IL CANTICO DELLA FIGURA RISERVA 2012 - **Andrea Felici**
- CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SAN NICOLÒ RISERVA 2013 - **Brunori**
- CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO VILLA BUCCI RISERVA 2013 - **Bucci**
- CIMAIO 2012 - **Casalfarneto**
- CONERO GROSSO AGONTANO RISERVA 2011 - **Garofoli**
- CONERO SASSI NERI RISERVA 2011 - **Fattoria Le Terrazze**
- CONERO STILE LIBERO RISERVA 2011 - **Angeli di Varano**
- KUPRA 2012 - **Oasi degli Angeli**
- LACRIMA DI MORRO D'ALBA MARIASOLE 2012 - **Lucchetti**
- LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSITO AMARANTO DEL POZZO BUONO 2012 - **Vicari**
- MOSSONE 2012 - **Santa Barbara**
- PELAGO 2011 - **Umani Ronchi**
- QUINTA REGIO 2011 - **Poderi Capecci San Savino**
- ROSSO PICENO SUPERIORE ROGGIO DEL FILARE 2012 - **Velenosi**
- SANGIOVESE SALTAPICCHIO 2010 - **Boccadigabbia**
- VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BALCIANA 2013 - **Sartarelli**
- VERDICCHIO DI MATELICA CAMBRUGIANO RISERVA 2012 - **Belisario**
- VERDICCHIO DI MATELICA JERA RISERVA 2011 - **Borgo Paglianello**
- VERDICCHIO DI MATELICA MIRUM RISERVA 2013 - **Fattoria La Monacesca**



38

Sommario

La rivista è dedicata da tutti noi allievi al grande Maestro Teodoro Bugari



Sommeliers Marche Magazine

Anno XIV - n. 38
Edizione quadrimestrale
Marzo 2016

Direttore Responsabile

Gualberto Compagnucci
gualby.compagnucci@alice.it

Vicedirettore

Stefano Isidori

Direzione e redazione

Associazione Italiana Sommelier Marche
c/o PantareI comunicazione
Via Spadoni 8 - 60131 Ancona
info@pantareicomunicazione.it

Editore

Associazione Italiana Sommelier Marche
Via G. Di Vittorio, 13 - 60044 Fabriano (AN)
Presidente: Domenico Balducci

Progetto grafico

PantareI comunicazione - Ancona
info@pantareicomunicazione.it

Stampa e fotolito

Bieffe - Recanati (MC)

Fotografie e illustrazioni

Foto: Fotolia; iStockphoto; C. Commons.
Tutte le altre immagini sono a cura della
redazione e di Gualberto Compagnucci.



Si ringrazia Danilo Mattei e Stefania Palazzesi per aver prestato la propria immagine

Editoriale del Direttore E la Cassandra canta anche tra i vigneti	4
Editoriale del Presidente Abbinamenti: non basta un pezzo di carta!	5
Dacci oggi il nostro pane "Io sono il pane della vita; chi viene a me non avrà fame"	6
Sabor de España L'evoluzione della cucina spagnola	10
Divagazioni con le uova È il centro della vita, ha la vita nel centro	14
Tipicità 2016 Una kermesse infinita	18
Le strade del Sangiovese Dal Tirreno all'Adriatico	19
I Climats de la Vosne Romanée Grandi vini mondiali	20
Marche Chef Sold out alla presentazione dell'opera	25
Saputi Merlot da guinness	25
Barbecue Gioioso e gustoso, ma... può essere pericoloso	26
Tenuta Mattei Un'azienda sulla strada del successo	28
Le Marche nel Bicchiere Edizione 2016 A Matelica la presentazione della Guida	29
Sua Maestà il Barolo Anche il presidente Jefferson tra i suoi estimatori	30
La miglior birra al mondo è marchigiana Il Birrifico Il Mastio di Urbisaglia vince ancora	33
Vini & Visciole Prelibatezze del Montefeltro	34
Vini e libri di gusto A Macerata tra poeti e scrittori	36
La Muròla e Degli Azzoni Teodoro e Conte Roberto	37
VignAmato Una chicca volante del pianeta Verdicchio	37
AIS Marche notizie	38
Se lo sai rispondi	38



E LA CASSANDRA CANTA ANCHE TRA I VIGNETI



Era figlia di Priamo e predisse, mai creduta, la tragica fine di Troia. Che la Cassandra abbia ripreso a cantare ce ne stiamo accorgendo solo ora, ma conoscendo i fatti e prendendone seriamente atto forse siamo ancora in tempo a rimediare. Il mondo è cambiato per colpa dell'uomo e continuerà a farlo inesorabilmente se non poniamo uno stop alle nostre nefandezze. Nel 2015, a fine dicembre, in Texas si sono scatenati sette super tornado, cosa che generalmente accade in ben altre stagioni. In Mexico, sempre a dicembre, è nevicato, mentre a New York hanno fatto il bagno a Long Island e in Polonia e Germania nel Baltico come fossero in estate a Riccione. In Inghilterra sembrava essere tornato il diluvio universale. Metropoli soffocate dallo smog, ciliegi che fioriscono



neri come facevano i conquistatori romani. I danesi hanno messo a dimora vigneti con culture ad alberello come in sud Italia e... non basta: si sale ancora più su, fino in Svezia tra i vigneti di Malmö e Stoccolma e ancora oltre... in Finlandia a 400 km dal circolo polare artico, con una temperatura invernale che scende fino a -36 gradi e le vigne quivi piantate di gewürztraminer crescono come in Alsazia; non a caso la temperatura del Baltico si è alzata negli ultimi anni di 4/5 gradi e media sul clima. I Cinesi producono vino in Mancuria dove prima in agosto non pioveva mai e in inverno la temperatura scendeva a -30 gradi (cose viste con i miei occhi e...giuro di non aver bevuto). In Argentina si è giunti oltre i territori viticoli più meridionali di Neuquén e del Rio Negro, nel cuore della Patagonia. Gli australiani stanno spingendo la viticoltura fin nel profondo sud della Tasmania notoriamente investita dalla coda delle correnti antartiche e in Nuova Zelanda nell' Otago che sono i vigneti più a sud del mondo distanti appena 2400 km

dall' Antartide contro i 4200 Km dell'Italia settentrionale nei confronti del primo perimetro del polo nord. Intorno a Sidney invece la vite rischia di scomparire per la desertificazione e lo stesso rischio lo corrono anche in Spagna e in Sicilia. Ma...è normale tutto questo? O dobbiamo prendere seriamente atto che l'umanità ha fatto impazzire il pianeta? Credo si dovrà rivedere al più presto la geografia viticola mondiale e come già annunciato dagli esperti organizzarsi a riclonare diversi vitigni autoctoni mediterranei, per non dire probabilmente ibridare; senza escludere che quelli come il verdicchio e il trebbiano possano essere piantati nella British Columbia canadese insieme al vidal e al riesling per produrre Ice Wine. Il freddo diventa caldo e il caldo diventa freddo. Questo potrebbe essere il futuro scenario: anzi il sipario si è già aperto, fermo restando che il problema più importante, più della vite, dovrà affrontarlo l'umanità. E speriamo che la Cassandra smetta di cantare, o meglio... fare subito qualcosa per chiudergli la bocca.

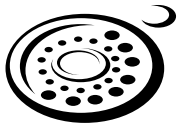


Vigneti di Gewürztraminer
in Finlandia

a Natale in Germania e da noi le mimose. Due quinti dei ghiacciai islandesi sono scomparsi e l'algida Reykjavik zeppa di turisti come non mai è diventata una città della movida. Con ancora mezzo grado di temperatura in più gli scienziati prevedono di poter coltivare l'orzo nel sud della Groenlandia. Ma c'è di più e... riguarda il nostro settore: gli inglesi stanno ripiantando le vigne tra i cavoli

Errata corrige: in riferimento al numero di dicembre 2015, nell'articolo "Onnivori, Carnivori, Vegetariani e Vegani" risulta un refuso alla voce 'sale iodato'. La correzione è: "consigliato nella gravidanza".

ABBINAMENTI: NON BASTA UN PEZZO DI CARTA!



Associazione
Italiana
Sommelier
MARCHE

Credevo che capiti anche a voi di aprire la casella di posta e vederla intasata di mail, spam, pubblicità e newsletter di aziende di cui non conoscevo l'esistenza e che solitamente vengono immediatamente cestinate senza nemmeno essere aperte.

Però, maledetto il programma che ti dà l'anteprima, mi va l'occhio su "Offida Rosso DOC abbinato con i profumi di pecorino e funghi porcini". Cestino immediatamente e passo in rivista delle oltre cento mail, rispondo, cestino, scrivo... ma, mi rimane in memoria quel titolo...

Va bene, penso, magari è un piatto di carne con pecorino e funghi, oppure l'abbinamento è curato dal produttore che sposerebbe il rosso anche alle ostriche se il mercato rispondesse positivamente; avete presente quel-

le retro etichette "abbinabile a tutto pasto" o "abbinabile a carne bianca, rossa, con salsa o alla griglia o anche cruda"!?

Comunque sono convinto e sicuro che un errore del genere non può averlo fatto un Sommelier AIS e con questa convinzione chiudo tutto e vado al lavoro. Lo riconosco io per primo, sono troppo pignolo, e so benissimo che appena possibile andrò a cercare quell'articolo pubblicitario o cosa sia non so, per togliermi tutti i dubbi (chi l'ha detto che la curiosità è donna?).

Così è stato: ho trovato un tortino di riso con una vellutata di funghi abbinato ad un Offida Rosso DOC; tremo!

Sicuramente ci sarà della carne all'interno, del ragù, una salsiccia, della pancetta, un qualsiasi appiglio che giustifichi la scelta di questa ricetta (*ad hoc* tra l'altro come cita lo scritto).

Macché: persino il brodo di cottura è vegetale, allora cerco l'autore, magari è il solito cuoco che non conosce il vino: accidenti! Non me ne va bene una... si tratta di un sommelier AIS! Addirittura dell'AIS Marche!

Ne prendo atto, non siamo stati capaci di formare un sommelier pensante e in grado di ragionare sulle proprie affermazioni, quindi *mea culpa*, dei miei delegati e relatori con la piccola riflessione e scusante che per scrivere e impartire lezioni si dovrebbero fare ulteriori esami e alcune volte ci vorrebbe dell'autocritica e domandarsi se si è in grado di farlo.

Anche fuori regione la situazione non cambia e gli abbinamenti cibo-vino non vengono presi in considerazione. Milano, ristorante moderno, minimalista, con *nuances* siciliane d'epoca (cuoco siciliano famoso), siamo tutti colleghi Sommelier, conviviale rilassata dopo una lunga giornata, aperitivo con un Metodo Classico siciliano, forse non eccelso ma giusto e ben scelto nella cornice della serata. Andiamo a tavola, piatti siciliani, di pesce, bene, anche una discreta qualità ed esecuzione (poi il pignolo che c'è in me direbbe altro). Si avvicina il cameriere al tavolo e chiede: bianco o rosso? Bianco o rosso?!

Bianco o rosso me lo aspetto in una trattoria, chiesto dall'oste prima ancora di ordinare le pietanze, sicuramente non me lo aspetto in un locale del genere! Dopo varie peripezie (il cameriere copriva benissimo l'etichetta del vino) riusciamo a capire che ci stava offrendo dei vini siciliani dell'Etna, anche se non faccio in tempo a decifrare la cantina. E così mentre un altro probante cameriere in giacca e cravatta cerca di aprire una bottiglia di vino come un giocoliere da circo (ci mancava che mettesse la bottiglia tra le gambe) mi domando se anziché i sei cuochi e due pasticceri si fosse scelto un sommelier (certo non come quello di prima) in grado di consigliare e di aprire una bottiglia di vino con la classe che ciò richiede, forse il servizio e il giudizio del locale sarebbe stato ben differente.

Potrebbe andar bene anche un cuoco-sommelier; nel caso mi offro per un'esperienza siculo-milanese.



DACCI OGGI IL NOSTRO PANE

“IO SONO IL PANE DELLA VITA;
CHI VIENE A ME NON AVRÀ FAME”



Gualberto Compagnucci

Questa è una frase di nostro Signore rivolta ad una folla di gente che lo interrogava. Nella liturgia il pane rappresenta uno dei servizi che si deve a Dio ed è celebrato con l'eucarestia che è il Sacramento istituito da Gesù durante l'ultima cena.

Prima di Lui anche il personaggio biblico Melchisedec, sacerdote e re di Salem (Gerusalemme) contemporaneo di Abramo, offrì pane e vino a Dio. E come Gesù fece, ecco perché in nostri vecchi lo spezzavano con le mani o lo tagliavano appog-

giando la pagnotta al petto. Il pane quindi è il bene più prezioso e divino donato all'umanità e se qualcuno ben ricorda non lo si doveva gettare mai e... se cadeva in terra doveva essere raccolto e baciato; la sua sacralità, con la crescita della ricchezza, è andata a scemare.

Oggi nel mondo se ne getta via a tonnellate, ma molti ancora, molti di quei nascosti, o che non vogliamo vedere, tendono la mano a un pezzo di pane.



Ceriola romana



Lievito madre

Che cos'è il pane?

Detto in modo semplice non è altro che il prodotto della fermentazione dell'impasto delle farine di frumento e cereali, acqua e sale che attraverso l'azione del lievito (lievitazione) aumenta il suo volume e passato poi al forno. In breve la lievitazione potrebbe quasi essere assimilabile al processo fermentativo dei mosti di cereali per ottenere birra ma anche dei mosti d'uva per fare vino.

Esistono due tipi di lievitazione: quella microbiologica o naturale prodotta con lievito madre perpetuo ottenuto da una miscela di vari microrganismi e soprattutto lieviti lattici che si sviluppano naturalmente dall'unione di acqua e farina di vari cereali e attraverso l'azione di questi lasciato poi ad acidificare a temperatura ambiente.

C'è poi quella con lievito compresso industriale che viene ottenuto da colture di *saccharomyces cerevisiae*. Nella storia dell'uomo la produzione del pane dovrà attendere il neolitico con le prime coltivazioni di graminacee. Gli antichi egizi facevano pane prima ancora delle prime dinastie e nel contempo producevano da questo proprio la birra; ma circa 4.000 anni prima di questi anche da noi qualcuno si dava da fare.



I forni neolitici di Portonovo

I forni di Portonovo

Sulla sommità di Portonovo, ai piedi della frazione Poggio e per meglio localizzare in prossimità del grande parcheggio scambiatore arretrato che accoglie buona parte dei bagnanti estivi sono stati rinvenuti su di un'area di circa 200 metri quadri 20 forni per la produzione di pane risalenti al neolitico, cioè a settemila anni fa.

Un caso unico in Europa e quindi di grandissimo valore archeologico che ha mandato in fibrillazione tutta la comunità scientifica. Dalle prime tracce della straordinaria scoperta avvenuta nel 1999 ad opera dell'appassionato archeologo Giuseppe Barbone in questi ultimi anni la ricerca è passata di mano all'università romana La Sapienza che con la competente sovrintendenza anconetana e il Politecnico delle Marche ha provveduto ad intensificare gli scavi portando alla luce l'intera batteria di forni con vari utensili e nelle foto a lato ve ne diamo una parziale visione.

La prova di tiraggio dei forni di Portonovo (foto a lato)

Mantovano



La prova di tiraggio dei forni di Portonovo (foto a lato)



Ora si stanno cercando i resti del villaggio che da qualche parte dovrà pur essere. Sono state fatte delle prove per vedere se e come i forni funzionassero e i risultati di tiraggio sono stati entusiasmanti. All'interno di uno di questi sono stati rinvenuti addirittura dei semi di orzo praticamente integri; guarda caso che sul Conero ancora oggi alcuni famosi panificatori artigianali producono il miglior pane cotto a legna del comprensorio anconetano.

Il pane nell'alimentazione umana

È da considerarsi indubbiamente l'alimento di base per tutta l'umanità, sia quella civile che terzomondista. In passato con la parola "companionatico" (*cum panis*, come dicevano i Latini), si indicava tutto ciò che doveva accompagnare il pane; quindi designava che fosse questo il cibo più importante, ma significava anche "con colui con cui si spezza il pane" per diventare poi sinonimo di compagno.

Fino a qualche decennio fa si sosteneva che il pane facesse ingrassare; beh certo, è comunque un contenitore di carboidrati, ma allora se ne mangiava in grandi quantità perché costava poco, si poteva produrre in casa e riempire lo stomaco.

L'alimentazione umana è cambiata moltissimo e i consumi si sono abbassati notevolmente. I pani scuri di un tempo, quelli popolari, erano prodotti con farine di segala o spelta (*farro-triticum spelta*) e soltanto i signori mangiavano per vezzo pane bianco ottenuto da farine raffinate di frumento, quindi sfibrate e con calorie vuote; ben meglio faceva il popolo assimilando più nobili fibre, vitamine, proteine e minerali.

Anche oggi quindi la scienza dell'alimentazione invita a consumare più pani integrali e non solo di frumento ma anche di altri cereali e...i vantaggi per la nostra salute sono molti, sia per chi soffre di patologie come il diabete, la stipsi ed altro, sia per chi scoppia di salute.



La qualità del pane

Le moderne tecniche di macinazione dalle quali si producono farine del tipo 0 e 00 ne impoveriscono i valori nutrizionali e con risultati al gusto spesso deducibili. Di conseguenza oggi i pani integrali sono diventati per così dire di lusso ed economicamente più cari del pane bianco di provenienza quasi sempre industriale e di scarsa qualità. Sono proprio le farine di questi che avendo perso le fibre non hanno più carboidrati complessi e si comportano come zuccheri. Le fibre infatti rallentano l'assorbimento dei carboidrati e frenano il picco glicemico e di conseguenza rallentano la produzione di insulina che è l'ormone responsabile dell'ingrassamento.

Coppia ferrarese



Il pane di Serafino (Varano)



I Pani ottenuti da farine raffinate perdono gran parte degli elementi nutritivi come la vitamina B1-B2-B6, gli acidi grassi polinsaturi e minerali come il ferro, manganese, potassio, calcio, magnesio e fosforo. Purtroppo però anche nella produzione di pani integrali devono essere usate piccole percentuali di farina raffinata o bianca come collante per ottenere un buon impasto, ma nel caso non va a comprometterne la qualità alimentare e gustativa. Altro fattore importante che determina la qualità delle farine è la macinatura a pietra che schiaccia il grano ma non lo sfoglia rendendo poi il pane più digeribile e buono.

C'è poi la scelta fra grano tenero e duro. Il tenero è tecnicamente più versatile sia per la panificazione che la pasticceria ed è quindi il preferito, anche se sotto l'aspetto nutrizionale il duro è più ricco di proteine e certe preparazioni di forte tradizione ne fanno ancora uso.



Chef "gluten free" Fabio Iobbi, maestro panificatore Chalet Duilio di Portosangiorgio



Pane casareccio senza glutine con miscela pane e pizza "Le selezioni di Fabio" senza latte e ricca di fibre sviluppato con il 110% di idratazione



Pane Toscano



Ritornando alle macinature le farine 0-00 e addirittura oggi anche 000 producono pani molto meno nutrizionali rispetto alle più rare del tipo 1 e 2. Anche le paste secche realizzate con i tipi 1 e 2 sono molto più alte di qualità, soprattutto se provenienti da grani come ad esempio lo Iervicella, il Senatore Cappelli, il Saragolla (Khorasan), parente diretto del Kamut americano, nome che in realtà è un marchio di fabbrica. I prodotti provenienti da queste varietà di grano costano spesso cari, circa 5 volte di più di quello dei grani comuni di importazione, ma la qualità è decisamente molto superiore. Quando acquistate farine o prodotti integrali controllate che in etichetta non siano riportati i nomi Crusca o Cruschello, spesso presenti anche nei Crackers "integrali" e prodotti simili: non sono veri integrali.

È vero che è sempre difficile trovare panificatori per così dire "artigianali" che sicuramente con la crisi economica anche questi sono falliti e comunque grazie a Dio da altri rimpiazzati. Per alcuni invece il volume di affari è aumentato perché c'è sempre più richiesta di pane di buona qualità e anche molti supermarket si sono organizzati per la distribuzione. I sospetti comunque nascono sempre sulla qualità proprio delle farine e della provenienza dei cereali, quindi dalla filiera.

Quando ci alziamo al mattino e apriamo la finestra per prendere una boccata d'aria respiriamo già una buona ragione di inquinanti del tipo 1- PM10, polveri sottili (vedi il grado di inquinamento delle grandi città), cioè potenzialmente cancerogeni; figuriamoci quello che ricade in terra.



Pane Carasau



A questi, in una classificazione *over top ten*, aggiungiamo il pane laziale di Genzano e la Ceriola romana, il marchigiano di Chiaserna nel pesarese, la Coppia ferrarese, il Toscano, la Pagnotta siciliana del Dittaino e ancora il Trapanese, il Nero di Castelvetrano, il Cafone napoletano, il sardo Carasau, il pane dei Camaldoli, la milanese Michetta e il Mantovano. Ognuno di questi si sposa perfettamente a diversi alimenti. I più consistenti amano i salumi stagionati, le carni suine, ovine e bovine. Sappiamo quanto siano eccellenti anche in bru-

Pane di
Altamura

schetta con pomodori rossi ben maturi, origano e olio evo e semplicemente straordinari umettati dai migliori extravergini mono varietali a seconda delle regioni d'Italia. I più leggeri si abbinano meglio ai formaggi soprattutto se freschi e di media stagionatura, alle carni bianche e al pesce.

Chi non ricorda fra quelli nati subito dopo il secondo conflitto mondiale le deliziose merende di pane condito con olio evo, maggiorana secca e aceto o ancora bagnato di vino rosso e addolcito di zucchero semolato? In un mondo globalizzato dai beef burgher cosa c'è di meglio di un buon pezzo di pane e formaggio o con due fette di buon salame, una michetta o rosetta farcita di seria mortadella e... un generoso calice di vino?



Michetta milanese

Tutto il mondo ormai è intriso di inquinazione chimica e sicuramente in buona parte anche biologica. Basti pensare al contributo portato dalla nota marca tedesca di automobili, di quanto prodotto dalla Cina e Stati Uniti e sicuramente noi in Europa non ci facciamo mancare niente in merito. Pensiamo alle coltivazioni in prossimità delle miriadi di discariche abusive, delle terre dei fuochi o nelle vicinanze delle mega fabbriche, per esempio ILVA di Taranto. Pensiamo alla diossina prodotta, alle contaminazioni nucleari come Černobyl, la cui nube è strisciata fin sopra le nostre teste. E ancora, pensiamo ai polli di batteria e suini rimpinzati di antibiotici, ai bovini estrogenati, ai pesci gonfi di mercurio, alle tonnellate di anticrittogamici; anzi, meglio non pensarci, perché altrimenti perdiamo la voglia di mangiare. E invece bisogna pur farlo e tra l'altro con sempre maggiori esigenze.

Non possiamo dire come gli Inglesi "forget it", ma se vogliamo godere e vivere in salute organizziamoci a cercare il meglio e... tra l'altro, chi spende bene, alla fine, spende di meno.



Pugliese

Il pane degli italiani

In Italia esistono moltissime tipologie di pani: molti storici e alcuni altri direi moderni oppure acquisiti da diverse altre cultura internazionali come il pane arabo, quello nero tedesco di segale, il francesino o baguette e lo Yankee Buns da beef burgher. Ma nel Paese che ha il primato europeo dei pani, cioè il nostro, credo non sia assolutamente necessario andare a cercare nel panierino degli altri per gustare il meglio dell'arte bianca. Nella nostra passata cultura popolare e in molti casi ancora resiste, il sinonimo di pane era e ancora è... "la Pagnotta".

Tra le eccellenze del pane italiano DOP, IGP o senza denominazioni ed esportati in tutta Europa da sempre emergono quelle dei Sassi, cioè di Matera e il rotone di Altamura. Le semole macinate a pietra dei grani duri locali, il sale, l'aria, l'acqua e il lievito madre ma anche il tempo necessario a una perfetta lievitazione fanno di questi pani cotti poi su forni a legna le eccellenze di tutti i gourmand.





Sabor de España

L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA SPAGNOLA



Eva Kottrova
Sommelier

Contese sanguinose e scorribande di predoni, conflitti armati tra potenze belligeranti durante periodi storici segnati da unioni dinastiche giovinevoli, precetti di fede e condizioni igieniche dettate dagli eventi hanno generato il métissage culturale che ha condizionato, unitamente a singolarità territoriali e pedoclimatiche, le differenti abitudini alimentari di ogni regione del pianeta. Ondate migratorie di popoli intrecciatisi fra loro in una ragnatela assai complessa hanno contraddistinto, in virtù degli accadimenti o dell'effervescenza culturale e religiosa, la storia caleidoscopica della gastronomia mondiale, marcando i contorni delle diverse filosofie culinarie divenute nel tempo patrimonio della tradizione in ogni nazione.

La Penisola Iberica, crocevia di sapori fra il Nuovo e l'Antico Continente e non di meno fra l'emisfero nord e sud del globo terracqueo, contribuì alla diffusione di molti alimenti ad oggi presenti sulle tavole del nostro desinare quotidiano. Ancor prima che le caravelle delle due Corone Reali più potenti del Rinascimento salpassero per mete lontanissime e sconosciute oltrepassando le Colonne d'Ercole, gli antichi Celti, Fenici, Greci, Romani e poi Arabi stiparono nelle cambuse delle loro agili imbarcazioni le derrate alimentari, necessarie per il sostentamento ma anche per realizzare lucrosi profitti dalla loro commercializzazione.

Con il medesimo intento gli Ispanici e i Lusitani diffusero fauna e flora commestibili in Europa e in Africa oltre che nella gran parte delle Americhe. Nel Bacino del Mediterraneo furono i Fenici e i Greci a diffondere per primi le piante dell'ulivo e della vite, nonché la tecnica di conservazione delle carni con l'ausilio dei cristalli di sale e, sembrerebbe, anche l'elaborazione del condimento a base di sale e interiora di pesci, il garum, che i Romani fecero conoscere in ogni angolo dell'Impero insieme alle nuove tecniche viticole utilizzate per impiantare nuovi vitigni lungo la risalita dei fiumi nei territori conquistati.

Favorito dall'unità politica, economica e culturale dell'Impero Romano iniziò ad affermarsi rapidamente il Cristianesimo, nato in seno al Giudaismo da cui si separò nel I secolo e divenne dopo trecento anni di persecuzioni ai cristiani la *religio licita* con l'editto di Costantino nel 313, sostituendo definitivamente il paganesimo. Il Cristianesimo nacque duemila anni fa diffondendosi dal Vicino Oriente a tutti i maggiori porti del Mediterraneo, giunto in Occidente soprattutto per merito di Paolo di Tarso che fece grande opera di evangelizzazione e di narrazione degli eventi prodigiosi del Messia, dalle guarigioni miracolose alla moltiplicazione dei pani e dei pesci, dalla resurrezione dei defunti alla tramutazione dell'acqua contenuta nelle giare in vino durante uno spozalizio a Cana di Galilea.

Sopa de ajo (foto a lato)

Le umili usanze contadine delle comunità cristiane indotte, oltre che dalla temperanza raccomandata da Gesù, dalle necessità quotidiane di sfruttare ogni risorsa alimentare senza sprecare nulla, influenzarono la cucina spagnola e di altre parti d'Europa come avvenne per il consumo della carne di maiale, rifiutata dagli Ebrei e dai Musulmani, vista con benevolenza dai fedeli del Cristianesimo dopo un iniziale osteggiamento dovuto all'associazione della figura del suino alle pratiche pagane. Anche nella Sacra Bibbia il maiale venne considerato animale immondo accumulato alla lussuria, quindi non commestibile, ma fu comunque la religione cristiana a riabilitarne la reputazione tramite l'iconografia di Sant'Antonio l'Anacoreta, iniziatore del Monachesimo nel nome di Cristo, taumaturgo e primo degli Abati, raffigurato in compagnia del più utile degli animali di cui divenne popolare protettore e per estensione anche di tutti quelli domestici e della stalla.



Torrijas

Del maiale, riportato alla sua dimensione domestica e di utilità sociale, si sfruttò ogni porzione delle sue carni ricche di nutrimenti oltre che di grassi e la condizione di squallida miseria in cui versò la maggioranza della popolazione di allora destinò ai poveri il cosiddetto quinto quarto, ovvero le interiora, la testa, la lingua, le zampe e il codino, nel mentre ai ceti più abbienti furono riservati i tagli più nobili. Certo è che con l'evoluzione della tradizionale società di tipo agrario e l'aggiunta di spezie, erbe, ortaggi o cereali nacquero succulenti stufati a base di maiale e altre carni nelle quali intingere il pane cotto a legna per sfamare sempre più numerosi commensali, oltre a preparazioni divenute poi protagoniste nella tradizione culinaria spagnola a carattere regionale: cocido madrileño, callos a la andaluza, guisado a la mallorquina, jabalí estofado o fabada asturiana a base di fagioli bianchi cotti in una zuppa con sanguinaccio, salsiccia, pancetta e spalla di maiale. I fedeli cattolici dei vari riti latini osservarono rigide regole di astinenza e digiuno ecclesiastico, che esclusero la carne durante le ricorrenze dell'anno liturgico individuate nei venerdì di Quaresima, Mercoledì delle Ceneri e Venerdì Santo, con estensione consigliata al Sabato Santo sino alla Veglia pasquale, detti giorni penitenziali, quando si dovettero consumare piatti a base di pesce e frutti di mare, brodo di verdure, legumi, latticini e preparazioni dolci senza l'utilizzo di grassi animali, approntate quest'ultime

Gazpacho (foto a lato)

Sopa de ajo



per lo più dalle monache conventuali su commissione dei facoltosi signori. Ancor oggi durante le solenni celebrazioni della Settimana Santa, particolarmente suggestive nell'Andalusia, la carne è bandita dalla tavola di ogni buon cristiano; non possono invece mancare i pesci in umido come il merluzzo saltato su un soffritto di aglio, porri e prezzemolo, arricchito con i ceci, oppure la celeberrima *sopa de ajo*, ovvero zuppa di aglio, servita durante la Quaresima, a base di un'abbondante manciata di aglio, olio, jamón serrano – prosciutto seccato all'aria, prodotto tipico dell'Estremadura – pane raffermo, paprica, brodo di carne e uova, originaria della regione Castilla La Mancha e divenuta piatto nazionale. Abbondano anche crocchette e fritti dolci o salati. Un'altra zuppa molto popolare è il *gazpacho*, pietanza consumata per lo più nelle ardenti terre del sud dopo aver raffreddato in frigo il composto, reso omogeneo, a base di pomodori, peperoni dolci, cetrioli e cipolle, con aceto, olio e profumo di aglio. Oltre ai crostini di pane, anche il ghiaccio entra a far parte della ricetta. Immancabili, oltre che intramontabili, sono le zuppe di pesci vari, brodetti o stufati come la *zarzuela*, una sinfonia di cozze, seppie, squadro e gamberi, oppure triglia, rombo, squadro, aragoste e gamberi sfumati con il brandy. L'apoteosi gastronomica viene raggiunta con le dolci squisitezze preparate nel periodo della Quaresima e a Pasqua, le *torrijas*, di semplicissima fattura ma assolutamente deliziose. La loro origine, permeata di misticismo, viene fatta risalire al Medioevo quando nelle abbazie claustrali divenne consuetudine riutilizzare il pane non consumato durante i pasti, simboleggiante il corpo di Cristo morto, unito al latte e alle uova per tornare a nuova vita tramite la frittura, associata alla sofferenza del Signore.



Divenuto oggi dolce tradizionale spagnolo può anche essere inzuppato nel vino e cosparso di zucchero e cannella. Già Apicio descrisse nel suo celebre *De Re Coquinaria* un dolce, molto simile alla torrija e altrettanto goloso, consistente in pane di siligine raffermo, privato della corteccia e bagnato nel latte, fritto poi nell'olio bollente e insaporito con il miele. Altre ghiottonerie dall'avvolgente aroma di cannella, semplicissime da preparare e anch'esse frutto della contaminazione culturale, *las flores de Semana Santa*, sono dolci fritti nell'olio bollente con l'ausilio di uno stampino a forma di fiore e tuffati in una miscela di zucchero cristallino finissimo unito a polvere di cannella, approntati con un impasto dalla consistenza cremosa simile a quello delle crespelle, a base di latte, uova, farina, un pizzico di sale, anice dolce e scorza grattugiata di arancia.



Olla podrida

Las Monas de Pascua – ciambelle e trecce elaborate con un impasto lievitato e cotto al forno, inglobante le tradizionali uova pasquali, vengono laccate con una spennellata di chiara d'uovo sbattuta e cosparse di coloratissimi e minuscoli zuccherini canditi nella versione dolce o ripiene di salsiccia in quella salata, del tutto simili alle Trecce della Pasqua tipiche di alcune regioni del Belpaese, forse eredità del passato dominio aragonese in Italia Meridionale e Insulare.

Sebbene il mandorlo sia originario dell'Asia centro-orientale e con ogni probabilità fu già addomesticato nel bacino del Mediterraneo durante le antiche fasi di colonizzazione da parte dei Greci, Egizi e Romani, che ben conobbero le proprietà benefiche dell'olio e del latte estratti dalle sue drupe, l'invenzione di dolci a base di marzapane, secondo le cronache spagnole, risalirebbe all'undicesimo secolo quando in tempi di carestia le suore del convento di San Clemente, a Toledo, impararono a utilizzare i pochi ingredienti a disposizione. Il marzapane, impasto dolce di mandorle pestate e zucchero al quale viene fornita consistenza con albume d'uovo, fu introdotto dagli Arabi nell'area mediterranea e commercializzato dai Veneziani sui mercati dell'Europa centro-settentrionale con il sigillo del Leone di San Marco e il nome *Marci panis*.

All'incirca, nello stesso periodo in cui le monache del convento toledano dettero vita alle lavorazioni dolciarie a base della squisita pasta di mandorle, vide la luce in Sicilia, anch'essa sotto il dominio saraceno, la coloratissima *Frut-*

ta di Martorana, dal nome del convento palermitano della Martorana annesso alla chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio. Secondo la tradizione, i famosi dolcetti nacquero perché le suore della Martorana vollero sostituire i frutti del loro giardino con altri di pasta di mandorle creati per abbellire il convento in occasione della visita papale.

Con l'avvento dei nuovi valori morali, religiosi e culturali, nell'intera Andalusia furono banditi dalla dieta il lardo, la carne del maiale e il vino. Ma i Musulmani introdussero altre novità interessanti che diedero nuova vita ai chicchi d'uva fatti appassire per impreziosire dolci prelibatezze. Anche l'arte della distillazione fu compresa in Europa grazie ai sudditi dell'Islam, che dal magico alambicco sottrassero incantevoli profumi di rose, nonché estratti di erbe per uso medicinale. Gli Arabi, inoltre, acclimatarono l'arancio amaro, il limone e il pompelmo, l'anguria, le melanzane, gli spinaci, lo zafferano e il riso, cereale fondamentale per la preparazione della *paella*, piatto portabandiera dell'odierna Spagna.

Approntare sovrabbondanti preparazioni culinarie, dove cuociono insieme sia eccellenze di alimenti che nobili tagli di carne o pesce uniti a verdure e legumi, è una peculiarità che si riscontra sovente nella cucina iberica tradizionale, palesandosi magnificamente nel piatto spagnolo più famoso al mondo. Le varianti della paella sono molteplici e nella sua preparazione non esistono regole fisse o due persone che la preparano allo stesso modo. Riso e zafferano non possono però mai mancare ed è quest'ultimo ingrediente a conferirgli la splendida sfumatura di colore e sapore. Al ritorno dalle lontane Americhe nel cinquecento, i *conquistadores*, oltre ad arricchire la Corona, mutarono la *facies* culturale della cucina europea con l'introduzione dei pomodori, peperoni, cipolle, peperoncino, mais, fagioli e patate, i cui tuberi furono inizialmente visti con diffidenza circa la loro possibilità di essere commestibili e, in ogni variante di paella, si riscontra almeno un componente proveniente d'Oltreoceano. Quella valenciana vede la presenza di pollo, coniglio, fagioli bianchi e fagiolini, salsa di pomodoro, paprica e rosmarino; la catalana, pollo, lumache, fagioli, piselli e carciofi, nel mentre l'alicantina è preparata con il coniglio, cozze, gamberi e peperoni rossi. La *paella de marisco* si cucina con gamberi di acqua dolce e salata, seppie, pescatrice, cipolla e pomodori, mentre alla *campesina* viene aggiunta cipolla, salsiccia, prosciutto, pollo e cacciagione.



Arroz con leche





Lo Chef Ferran Adrià testimonial in una pubblicità promozionale per il turismo spagnolo

Il cereale bianco, in seguito alla cacciata degli Arabi da Granada ad opera degli eserciti dei re cattolici non venne ben visto dagli Spagnoli per quasi un secolo, oggi invece è l'ingrediente essenziale di molte preparazioni in cui abbondano le carni - *arroz a la zamorana* con piedino, orecchie e mandibole di maiale, prosciutto, rape e cipolle, oppure con i pesci, come per l'*arroz a banda*, dove il riso bollito, insaporito con lo zafferano, viene servito con rana pescatrice e crostacei stufati. Il riso si impiega spesso anche per il dessert, come nell'*arroz con leche* dalla soave consistenza, cotto nel latte e cosparso di cannella e zucchero. Le varianti con aggiunta di aromi, anche in questo caso, sono affidate alla creatività di ogni addetto alla preparazione dei cibi.

Nel corso della storia, con l'avvicendamento delle dinastie regnanti, variarono anche alcune abitudini culinarie, che contribuirono ad arricchire ulteriormente di ibride preparazioni il panorama gastronomico e che con il trascorrere del tempo entrarono a far parte delle tradizioni. Fu così che, dopo il 1700, quando l'ultimo Re della Casa d'Asburgo morì senza lasciare eredi e a seguito della guerra per la successione, salito al trono della Spagna il re Filippo V di Borbone, nipote della regina Maria Teresa moglie del Re Sole, figlia di primo letto di Filippo IV di Spagna, furono introdotti cambiamenti sociali, politici, economici, ma anche nella cucina di Corte che divenne certamente più raffinata. Le seconde nozze del Re con Elisabetta Farnese, duchessa di Parma, favorirono l'ingresso a Corte della cucina italiana e soprattutto di quella emiliana, cosicché la Spagna conobbe la coppa e altri salumi piacentini oltre al timballo di maccheroni e ai dorati cannelloni ancora oggi apprezzati come piatto unico in tutto il territorio nazionale.

Filippo V, grande estimatore dei vini della Borgogna, non si limitò solamente ad affermare i propri costumi alimentari, ma contribuì anche a rendere popolare una delle vivande più note della Spagna, tipica della città di Burgos, che fu solito consumare in modo abituario ogni domenica, la celebre *olla podrida*, da cui proviene il francesismo "*pot-pourri*", consistente in un minestrone composto da carni diverse, salsicce, lardo, legumi e spezie. Pentola imputridita, nome che forse non rende giustizia a una pietanza così opulenta e profumata, cibo prediletto dei cavalieri erranti giunto nelle Americhe con la colonizzazione del Sedicesimo secolo; alla corte del Re incluse carne bovina e di montone, pollo, piccione, lepre, cosciotto di maiale, pancetta, salsicce, zampetti e orecchio di maiale, ceci,

alcune verdure e spezie. Oggi, per onorare la tradizione, sono onnipresenti fagioli rossi, orecchio, piedino, costollette di maiale, cecina - carne di vacca stagionata, disidratata e affumicata, *chorizo* - sanguinacci di Burgos, lardo, cipolla, aglio, paprica dolce, farina, alloro e olio d'oliva, ma c'è anche chi aggiunge fegato di pollo e ventriglio, agnello, anatra, gallina o quaglie.

Fu il francese Emilio Huguenin Lhardy a gettare le basi della moderna gastronomia di alto profilo con l'avvio del suo ristorante madrilenno, Lhardy, nel 1839, divenuto punto di riferimento culinario della ricca borghesia del XIX secolo. Mentre il più recente fenomeno della cucina molecolare deve le sue origini al fisico inglese dell'Università di Oxford, Nicholas Kurti, di origini ungheresi, che tenne nel 1969 una conferenza dal titolo "*The physicist in the kitchen*" per la Royal Society. Kurti, coinvolse nel suo progetto il chimico francese Hervé This, con il quale organizzò workshop internazionali di fisica e gastronomia molecolare.



Arroz a la zamorana (foto a lato)

Tortilla de patatas



La nuova filosofia di pensiero fece proseliti e l'applicazione della scienza alla pratica culinaria divenne territorio fertile di sperimentazione per cuochi capaci con il loro talento di cavalcare le avveniristiche avanguardie, apportando significativi cambiamenti al modo di interpretare il sapere in cucina. Alcuni tra gli attuali seguaci preferiscono utilizzare l'espressione "*experimental cuisine*" anziché il termine "molecolare" per definire le loro futuristiche preparazioni e nomi come quelli dei fratelli Joan, Josep e Jordi Roca, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Carme Ruscalleda, Pedro Subijana, Sergi Arola oppure los hermanos Sandoval del Restaurante Coque a Madrid figurano nel selettivo elenco degli chef che appartengono all'aristocrazia planetaria della cucina. Antesignano della cucina sperimentale, Ferran Adrià fu contrastato a lungo dal compianto rivale e antagonista Santi Santamaria per l'utilizzo di alcune sostanze capaci di dar vita a texture gelatinose, traballanti, spugnose, setose, ariose o scoppiettanti, ma tutte con l'intento di catturare la meraviglia delle papille gustative e dei recettori contro la logica e la ragione, proprio come un'opera pittorica del surrealismo capace di sconvolgere valori estetici, morali e tradizionali, oltrepassando la dimensione della realtà e introducendo l'essere umano in un estasiante percorso onirico.

DIVAGAZIONI *con le* uova

È IL CENTRO DELLA VITA, HA LA VITA NEL CENTRO



Stefano Isidori



Pierpaolo Piermarini

Perfezione unica, apparentemente inanimato, ha un guscio solido a protezione della futura vita; forma perfetta, senza principio né fine, associato al culto della “Grande Madre” perché la donna produce l’ovulo che darà origine alla vita.

Il cristianesimo ha messo l’uovo in relazione all’idea della rinascita a nuova vita, cioè alla resurrezione: il guscio rappresenta la tomba dalla quale esce un essere vivente.

L’usanza di regalare uova a Pasqua è da ricercare proprio nel segno della “rinascita” e della “fecondità”: anche i Persiani avevano l’abitudine di regalare uova colorate durante alcune cerimonie propiziatorie. Dal latino “*ovum*”, l’uomo si accorge che da esso nasce la vita in età preistorica, osservando rettili e uccelli. E la risposta alla fatidica domanda - È nato prima l’uovo o la gallina? - deriva proprio dalle osservazioni degli uomini primitivi. Parlando genericamente di uova, non di “uova di gallina”, ed avendo la moderna gallina per “antenato” un rettile, la risposta risulta spontanea: è nato prima l’uovo!

Presso gli egizi l’uovo come alimento è monopolio

delle classi più importanti, di faraoni, sacerdoti e nobili. Anche i greci consumano le uova, tant’è che il medico Galeno le consiglia nella dieta delle persone anziane. Nell’antica Roma l’uovo appare sulle tavole più importanti ed è riservato agli ospiti di maggior riguardo, anche se cucinato con ricette che oggi forse non riusciremmo ad apprezzare. Marco Gavio Apicio, nel “*De re Coquinaria*”, riporta che esse erano fritte e servite con salsa acida di vino, o lesse con salsa di pesce, olio e vino puro.

Le uova di gallina, insieme a pane, olive e vino componevano il “gustatio” (l’antipasto) della cena. Disquisisce sull’uovo anche il Sommo Vate, Dante Alighieri, affermando che condito con il sale, era il miglior cibo al mondo. Un popolare aneddoto racconta che il poeta un giorno incontrò in piazza un signore che gli chiese: “Qual è il cibo più buono al mondo?” “L’uovo!” rispose il Sommo. A distanza di tempo i due si rincontrano nella stessa piazza e l’uomo gli chiese a bruciapelo; “Con che?”, “col sale” fu la pronta risposta! (da *Vite degli uomini illustri di Achille Campanile*).



Un grande amante delle uova è stato anche il Cancelliere tedesco Bismarck, tanto che gli è stata dedicata una serie di ricette che vedono l'uovo protagonista: dalla bistecca agli asparagi, alla pizza a tutte quelle preparazioni che vedono la presenza dell'uovo fritto. Si narra che ne riuscisse a mangiarne dodici alla volta. Considerate come il cibo più nutriente al mondo, molti le temono per il contenuto di colesterolo mentre altri le esaltano per la versatilità in cucina. Ricche di proteine, grassi buoni, ferro, zinco e vitamine sono sempre state consumate dall'uomo in tutti gli angoli della terra. Solo il 65% dei grassi che contengono sono trigliceridi, il resto sono soprattutto monoinsaturi e polinsaturi, considerati benefici per l'organismo. In generale, e per la commercializzazione, con il termine uova s'indica quelle di gallina, ma si trovano anche quelle di oca, anatra, quaglia e struzzo.



Sono costituite da un guscio esterno, composto soprattutto da calcio, dall'albume, separato dal guscio da una doppia membrana, dal tuorlo, tenuto perfettamente al centro da due filamenti chiamati calaze. Dopo la deposizione, con lo sbalzo termico si forma una piccola camera d'aria all'interno del guscio che, in base alla grandezza, darà indicazioni sulla freschezza dell'uovo.

Il tuorlo è ricco di proteine, di lipidi ma anche di lecitine (i componenti che in cucina aiutano ad "emulsionare" la maionese). Le proteine presenti nell'albume hanno invece potere schiumogeno, riescono cioè ad incorporare aria quando sono sbattute per poi poterci fare le meringhe. Tutte le proteine dell'uovo si denaturano con la cottura in modo irreversibile, solidificano e danno consistenza soprattutto ai prodotti da forno.

Per rintracciare l'origine dell'uovo dal 2004 l'Unione Europea ha stabilito che sul guscio sia impresso un codice che riporta il tipo di allevamento ("0" biologico, "1" all'aperto, "2" a terra, "3" in gabbia), la sigla della nazione di provenienza (IT per Italia), il codice del comune, la sigla della provincia e il codice dell'allevamento.

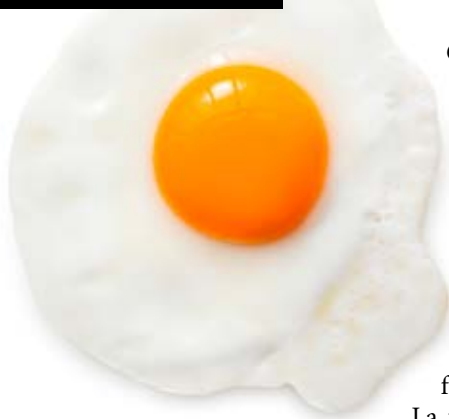


La stessa legge classifica le uova in due categorie: con "A" s'indicano le uova fresche destinate al commercio; con "B" quelle destinate all'industria alimentare. Leggendo attentamente l'etichetta dell'imballaggio si ottengono tutte le informazioni per la tracciabilità: dalla data di consumo, alla categoria e peso, al nome e alla ragione sociale di chi le ha confezionate, oltre a informazioni facoltative tipo il colore del tuorlo, il sistema di allevamento e l'alimentazione delle galline.

Le uova vanno conservate in frigorifero e il classico esame da fare per controllarne la freschezza è di immergerle in un contenitore pieno di acqua fredda salata: solo le uova fresche si depositano orizzontalmente sul fondo mentre le altre galleggiano, perché più invecchiano più aumenta la "camera d'aria" (cioè lo spazio non occupato da albume e tuorlo).

In cucina l'uovo è utilizzato per la produzione di molte ricette, sia dolci sia salate, grazie alla sua capacità emulsionante, addensante, coagulante e schiumogena. Da ricette semplici come le uova in camicia (affogate o pochè), strapazzate, all'occhio di bue, alla Benedect (uovo in camicia, con prosciutto, adagiato su un muffin salato condito con salsa olandese), sode o alla coque, quelle "centenarie" (tipica ricetta cinese di uova fermentate nella soda per 100 giorni), fino all'utilizzo per la preparazione dello zabaione, di omelette e frittate.





Quest'ultima è una pietanza preparata con uova intere fresche, sbattute e cotte in padella o al forno. Può essere farcita con ingredienti vegetariani come cipolla stufata, funghi trifolati, asparagi bolliti, zucchine o piselli, pomodoro (l'oe in trippa, in forma dialettale) oppure aggiungendo grana padano o parmigiano grattugiato, pecorino o caciotta tagliate a cubetti, carni conservate e magari rosolate, salsiccia sbriciolata, pancetta tostata, ma anche frutti di mare e pescetti saltati in padella.

La frittata si distingue anche per il modo di cuocerla, al forno o in padella, oltre che per la forma e il tempo di cottura (più lungo al forno). Nella cottura in padella le uova sono soffritte e questo può determinare un appesantimento nella digestione, inoltre la frittata è più "tostata" e ha una più complessa persistenza gusto olfattiva.

La preparazione è piuttosto semplice: dopo aver rotto le uova in un recipiente, sbatterle in modo superficiale, versare il composto in una calda padella unta di olio o burro e far coagulare a fuoco vivo le

La cottura dell'omelette deve essere veloce perché il calore non deve arrivare al cuore che deve rimanere molle. L'omelette ha così acquisito la classica forma fusiforme e leggermente appiattita.

Il modo più semplice per cuocere le uova è lasciarle rassodare in acqua, così da permettere il mantenimento della forma ovoidale. È consigliabile iniziare la cottura in acqua fredda, mettendo prima le uova per poi farle bollire, per evitare che lo shock termico possa rompere il guscio e far fuoriuscire l'albume. La bollitura dovrebbe durare all'incirca dieci minuti, perché un'eccessiva cottura provoca una mutazione cromatica a carico del tuorlo che inscurisce acquisendo una colorazione verdastra. L'uovo in questo caso non diventa tossico, ma perde gran parte della "biodisponibilità" del ferro contenuto nel tuorlo. Una volta cotto, esso va scolato e raffreddato in una bacinella piena di acqua fredda, facendo attenzione a non rompere le uova, eliminando poi il guscio.

Altra classica preparazione, questa volta dolce, è lo Zabaione, tipica crema della pasticceria italiana che vede tra gli ingredienti oltre al tuorlo d'uovo, lo zucchero e il vino Marsala.



Uova "vulcaniche" con colata di verdure



uova; dopo di che girare il disco e cuocere sull'altro lato e la frittata è pronta.

Anche l'omelette è preparata con uova intere sbattute e cotte in padella ma, a differenza della frittata, presenta un interno cremoso e morbido. Farla bene è piuttosto difficile e prevede una serie di avvertenze difficili da spiegare (molto più semplice sarebbe fare una dimostrazione pratica).

Di origine francese, prevede l'utilizzo di due/tre uova sbattute da cuocere velocemente in un sauté caldo, magari arricchendo con zucchine e asparagi, funghi o salsiccia, pancetta o frutti di mare, cotti in precedenza per velocizzare la preparazione.

Dopo aver umettato la padella con olio o burro e averla scaldata a fuoco vivace, versare le uova sbattute che inizieranno a coagulare. Con l'aiuto di una spatola rigirare l'uovo rappreso e iniziare a raggrupparlo verso l'estremità della padella inclinata a 40-45°. Far "saltellare" l'omelette che piano piano si girerà su se stessa così da proseguire la cottura sul lato opposto.

Ha l'aspetto di una crema ma risulta più soffice di quella pasticceria e meno liquida di quella all'inglese. Dal colore giallo carico l'aroma deve essere armoniosamente fuso tra le sensazioni di uova e le fragranze del Marsala. È un alimento fortificante, energizzante e nutriente: sovente era dato ai bambini come ricostituente.





La preparazione si presenta con un'invitante tendenza dolce e buona pastosità data dalla grassezza; i profumi e la persistenza sono più intensi per via delle verdure che regalano aromaticità. Il vino che possiamo stappare sarà di colore bianco, dotato di buona freschezza e discreto alcol, morbido e leggermente sapido. Dovrà possedere un'invitante intensità e persistenza gusto olfattiva. Noi abbiamo assaggiato il Falerio Pecorino della Viticola Di Ruscio, che si presenta con un buon carattere fresco sapido in equilibrio al tenore alcolico. Se vogliamo viaggiare per l'Italia, le stesse caratteristiche si possono ritrovare in un Pigato ligure, una Falanghina campana o un Vermentino di Gallura.

Toast di uova

Per preparare un ottimo zabaione bisogna lavorare energicamente con la frusta e montare il tuorlo con lo zucchero in un alto recipiente unendo il Marsala. Cuocere poi a bagnomaria continuando a frustare finché il composto non è spumoso.

È possibile sostituire il Marsala con Brandy o Cognac per renderlo più gradito al nostro palato.

La ricetta prevede la cottura in forno di un uovo intero crudo appoggiato su una fetta di pane casareccio leggermente biscottato e ricoperto di parmigiano grattugiato. A sostegno dell'uovo crudo, avvolgiamo intorno al crostone di pane delle fette di pancetta arrostita e completiamo con foglie di spinaci e altro parmigiano.

Toast di uova



Ed ecco a seguire le novelle "divagazioni" con le uova; ricette innovative, facili da realizzare che mettono in evidenza la grande versatilità di questo prezioso prodotto. Con la collaborazione del collega professor **Pierpaolo Piermarini**, cuoco e sommelier, vi presentiamo queste prelibatezze.

Uova "vulcaniche" con colata di verdure

Separare gli albumi dai tuorli e montare poi a neve gli albumi poco salati. Nella placca del forno fare "mucchi di neve" di albumi, creando una piccola depressione sulla cima del mucchio per adagiarvi il tuorlo e salare.

Cuocere in forno per alcuni minuti. Tagliare le verdure a julienne e saltarle in padella.

Comporre il piatto sistemando sul fondo le verdure con sopra il "vulcano" d'uovo e completare con una spolverata di pepe bianco.

Infornare per una ventina di minuti e accompagnare con verdure a piacere. Questa ricetta, vista la presenza della pancetta tostata, del parmigiano e del pane biscottato, ha una struttura più complessa che apportare maggiore succulenza e persistenza gusto olfattiva.

La grassezza e la tendenza dolce, anche in questo caso, ci hanno portato a stappare un bianco di carattere, il Castelli di Jesi Verdicchio riserva Crisio dell'Azienda Casalfarneto, che con i suoi 13 gradi di alcol, la fresca sapidità, la ricca intensità e persistenza gusto olfattiva ha pulito la bocca creando una perfetta connessione con l'uovo. Non andrebbe di sicuro male un vino rosso, giovane con un discreto grado alcolico e sostenuto da aromi invitanti, caratteri che si possono ritrovare perfettamente in un Colli Pesaresi sangiovese e, fuori Regione, in un Teroldego Rotaliano per i rossi o magari un Lugana per chi preferisce i bianchi.

Alla fine saremo "pieni come uova" ma soddisfatti e appagati!



TIPICITÀ 2016

UNA KERMESSE INFINITA



Stefano Isidori Delegato AIS
Fermo e Porto San Giorgio

Salumi, formaggi, vini. Assoenologi e dieta mediterranea. Comuni e Proloco. Artigiani del gusto e biodiversità... e poi noi Sommelier AIS a fare da protagonisti nella fiera enogastronomica più importante dell'intero territorio marchigiano.

Oltre a proporre i vini nell'Enoteca regionale gestita dai Consorzi, siamo stati gli interpreti assoluti con tre eventi che hanno registrato il sold out ben prima della data d'inizio dell'esposizione.

Sabato 5 marzo alle diciotto il Teatro Dorico ha aperto le porte all'evento che ha visto protagoniste le Donne AIS. Presentate dalla brava e bella Sommelier Giulia Ausili, sei produttrici, due degustatrici e quattro Sommelier donna hanno accompagnato gli ospiti in una superba degustazione di spumanti marchigiani rigorosamente metodo classico.

Dalla provincia di Ascoli Piceno Angela Piotti Venenosi con il suo The rose ottenuto da chardonnay e pinot nero, a seguire Elisabetta Cocci di Casale Vitali di Montelparo ha proposto Mont'illi un metodo classico da sangiovese e passerina.

Il campione di Macerata era Jurek la bollicina di La Murola di Urbisaglia ottenuta da uve maceratino, a raccontarlo la simpatica Anna Maria Sularz. Ancora ha deliziato gli ospiti con Valentina Bonci e il suo Verdicchio brut millesimato. Daniela Sorana della Colonnara ha offerto Ubaldo Rosi, lo spumante di punta, elaborato con il verdicchio della cooperativa di Cupramontana. In chiusura Valentina Vicari, dell'omonima azienda di Morro d'Alba, che ha stupito con la versione rifermentata in bottiglia di lacrima dal nome Sfumature.

Le donne AIS (foto a lato)



Le eccellenze vinicole
del Fermano

Le degustazioni sono state condotte con maestria e bravura da Marica Spuria e Stefania Morbidelli. L'impeccabile servizio è stato svolto dalle luminose Paola Luciani, Leonia Ruggeri, Barbara Paglialunga e Annabella Pallotti. I saluti finali, li ha fatti il patrone di casa Stefano Isidori, Delegato di Fermo, che ha ringraziato gli intervenuti e le protagoniste che con le loro parole, i loro spumanti e la loro presenza hanno saputo veramente "affascinare".

La domenica, nonostante il caos creato dalle numerosissime presenze, alle diciotto i circa sessan-

ta sommelier ospiti della Delegazione di Fermo provenienti da tutte le Marche, hanno partecipato alla seconda edizione di "Le Eccellenze di Fermo", la degustazione guidata dei vini fermani che hanno ottenuto l'eccellenza nella guida "Le Marche nel bicchiere" (l'atlante della produzione viticola marchigiana prodotta da AIS Marche). Presenti i produttori, il collega Sommelier Marco Marcianesi, che ha condotto la degustazione, e il Delegato di Fermo che ha presentato l'iniziativa.



In apertura Isidori ha subito richiesto un applauso per colui che nove anni fa ha voluto la guida, il compianto Claudio Giacomini, soffermandosi sul grande lavoro svolto dai degustatori marchigiani nel selezionare i vini. Sul palco, in ordine di degustazione: Michele Di Ruscio di Terra Fageto con l'Offida Pecorino Fenesia 2014 (unico pecorino premiato nella guida); Mario Basilissi di Borgo Paglianetto con Vertis il suo Verdicchio di Matelica riserva; Davide Illuminati di Le Corti dei Farfensi con il S. Ioseph Rosso Piceno Superiore 2012; Andrea Viti a rappresentare la rapagnanese Lumavite che quest'anno ha centrato l'obiettivo con Vidacilius, un IGT Marche rosso; Stefano Vallorani di Vigenti Vallorani con Konè Piceno superiore a rappresentare la provincia ascolana e in ultimo (ma solamente perché un personaggio più "istrionico" il fermano non può pretendere) Stefano Dezi che ha voluto donare al pubblico un vera "eccellenza" il Regina del Bosco targato 1995 (è stato premiato il 2012, ma lui ha voluto sottolineare che se qualcuno lo vuole assaggiare può trovarlo in enoteca, ndr). Il pubblico oltre a rimanere esterrefatto ha ringraziato con una standing ovation da Oscar! L'impuntabile servizio è stato svolto dalla squadra di servizio composta da Barbara Paglialunga, Nunzia Medaglia, Maurizio Luciani e Angelo Raccosta. Salutando gli ospiti, Isidori ha ricordato ai presenti che il giorno seguente, il lunedì mattina, nella stessa sala si sarebbe parlato di un argomento voluttuoso intitolato "D al Tirreno all'Adriatico, le strade del Sangiovese"... ma questa è un'altra storia e la lasciamo raccontare a colui che ha condotto l'evento, il Maestro Commendator Gualberto Compagnucci. Appuntamento all'edizione 2017.

LE STRADE DEL SANGIOVESE

DAL TIRRENO ALL'ADRIATICO

Gualberto Compagnucci



Come ormai di consueto la conduzione dell'incontro è stata affidata al maestro Sommelier Gualberto Compagnucci che con una nutrita videoproiezione ha messo in evidenza l'internazionalità del vitigno ormai da anni diffuso in tutti i continenti. Ogni rappresentante di zona ha raccontato a sua volta le peculiarità del vitigno e le caratteristiche dei conseguenti vini dove i diversi *terroir* inficiano nelle tipologie tra sfumature e toni. Nell'occasione due pregiati *decanter*s sono stati consegnati ai protagonisti della trasmissione di RAI2 "I signori del vino".

Un plauso va al Delegato AIS di Fermo-Portosangioiorgio Stefano Isidori che con la solita grande efficienza ha messo in piedi l'organizzazione del bell'evento terminato con una degustazione comparativa guidata dei Sangiovese presenti.

Dire Sangiovese è una parola grossa; eh sì, perché si tratta del più importante vitigno dell'Italia centrale e quindi la matrice dei più rappresentativi vini italiani che vanno dalla fascia tirrenica a quella adriatica.

Il 7 di marzo a Fermo, nella cornice della manifestazione Tipicità 2016, la Delegazione AIS fermana ha organizzato l'annuale *talk show* che ha visto protagonista proprio lui: il Sangiovese. *Special guests* della giornata i maggiori rappresentanti dei territori dell'Orcia, della Romagna e delle Marche che sono alla guida dei rispettivi Consorzi: la dott.ssa Gabriella Giannetti quale consigliere del Consorzio Vini D'Orcia, il dott. Giordano Zinzani Presidente del Consorzio Vini di Romagna e il dott. Armando Falcioni direttore del Consorzio Vini Piceni.



Consorzio
del Vino
Orcia



I Climats de la Vosne, Romanée

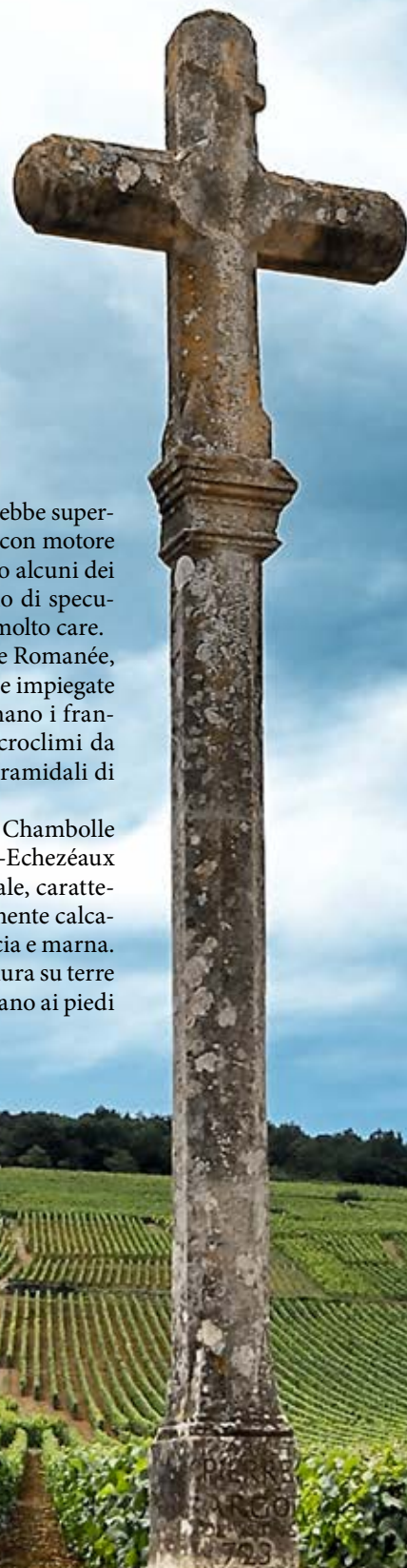
GRANDI VINI MONDIALI



Gualberto Compagnucci

Siamo nel Gotha dell'enologia mondiale, dove ogni paragone sarebbe superfluo, impensabile; è un po' come immaginare delle Rolls Royce con motore Ferrari. Pur vero è che la differenza tra domanda e offerta ha reso alcuni dei vini di questo territorio della Borgogna soprattutto un fenomeno di speculazione, ma le eccellenze più rare in ogni settore si pagano care, molto care. Siamo nella Côte de Nuits e per lo specifico nel comune di Vosne Romanée, abitato soltanto da circa 500 anime quasi esclusivamente vocate e impiegate nel mondo della viticoltura. Il posto o "lieu-dit" come lo chiamano i francesi gode di una perfetta coniugazione tra geomorfologia e microclimi da conferire ad alcuni dei suoi vigneti i massimi riconoscimenti piramidali di Grands Crus e ad altri di Premiers Crus: i così detti Climats.

I suoi confini sono segnati da altri importanti comuni come Chambolle Musigny e Vougeot a nord, Nuits-Saint-Georges a sud e Flageay-Echezéaux nel versante occidentale. Il clima in generale è medio continentale, caratterizzato da buone escursioni termiche. I terreni sono prevalentemente calcareo argillosi e ricchi di ferro che poggiano su uno zoccolo di roccia e marna. I vigneti sono generalmente esposti ad est-sud est, diversi in pianura su terre ben drenate facenti parte del Plateau de Langres e altri si sviluppano ai piedi di dolci colline con altitudini che vanno dai 250 a 350 metri.



PIERRE
MARCO
1793
R. ET ABIE PAR LES FAM
SILVY CAUDIN DE VILLAI
NEB LEROY LE 20

Nel lieu-dit di Vosne Romanée, sul fronte occidentale del villaggio si estendono i micro vigneti di Romané Conti, La Tache, La Romanée, La Grand Rue, Richebourg e il poco più esteso fra tutti che è il Saint Vivant. Molti di questi sono parcellati in comproprietà tra diversi vigneroni ed altri invece di unica proprietà.

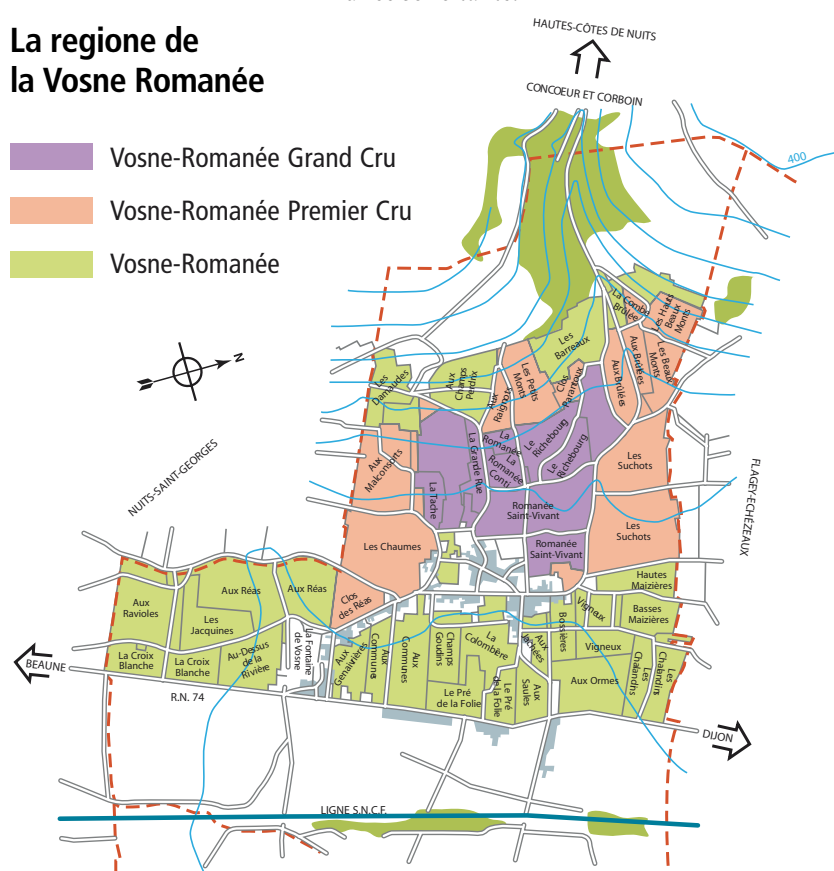
Il vitigno principe è il Pinot Noir e al meglio delle sue potenzialità, ma in modeste quantità è presente anche lo Chardonnay e ancora altre varietà come Pinot Gris e Blanc.

La produzione in vino per ettaro di vigneto va dai 24 ai 35 ettolitri massimo: quindi rese bassissime, tra potature verdi, ripassi e rigorose selezioni dei grappoli. Gran parte delle filosofie produttive sono ancora vincolate a quelle dei monaci Cistercensi del XII secolo dell'Abbazia di Saint Vivant, a tal punto che se si vuol entrare nel club dei grandi le rinunce sono tante.



La regione de la Vosne Romanée

- Vosne-Romanée Grand Cru
- Vosne-Romanée Premier Cru
- Vosne-Romanée



La lavorazione del terreno con i sistemi tradizionali: aratro e cavalli da traino.



La meccanizzazione è praticamente bandita. Trattori e macchine agricole di ogni genere non possono avanzare fra i terreni vitati per evitarne il compattamento del suolo; solo potenti cavalli bretoni possono lasciarne le impronte tirandosi dietro gli aratri e i carri in un contesto di quasi sacralità.

Le produzioni sono assolutamente biologiche. L'età media dei vigneti è di 30 anni. Niente pompe ne computer in cantina ma solo manualità. Niente filtraggi se non per decantazione e solo chiarificazioni usando ancora albume d'uovo. La chimica è quindi inesistente e le moderne tecnologie sono utilizzate al limite indispensabile.

Gli affinamenti che durano dai 16 ai 20 mesi sono effettuati esclusivamente in barriques sempre nuove onde evitare eventuali contaminazioni e tra i legni preferiti ci sono quelli di Tronçais provenienti dalle foreste dell'Allier. Per produrre una bottiglia dei top di gamma servono i grappoli di tre intere viti.

È stato calcolato che in relazione al prezzo di una bottiglia di Romanée Conti di circa 8.000 Euro un chicco di uva ha un valore di 16,00 Euro; semplicemente pazzesco. È ovvio che l'incidenza non è determinata dal solo chicco ma da tutto ciò che fa parte del marketing. Ogni bottiglia dello stesso Domaine è rigorosamente numerata in etichetta, com'è anche presente il numero di bottiglie prodotte nell'annata. Facendo due conti la quotazione del

Le vigne de la
Vosne Romanée



I due "Monopole":
Romanée Conti e La Tâche

solo vigneto di Romanée Conti (1,77 ha) può superare i 30 milioni di Euro; in altri normali contesti vi si potrebbero mettere a dimora circa 700 ettari di viti. Alcune annate di questi grandi vini quasi centenarie possono raggiungere valori d'asta che superano di gran lunga i 100.000 Euro.

Alla Domaine Romanée Conti si affiancano altri grandi produttori come Henri Jayet, scomparso nel 2006, che con la sua parcella di Richebourg ha messo spesso in crisi lo stesso Romanée Conti. Questa è la Vosne Romanée: il paradosso dell'enologia mondiale.

I GRANDS CRUS

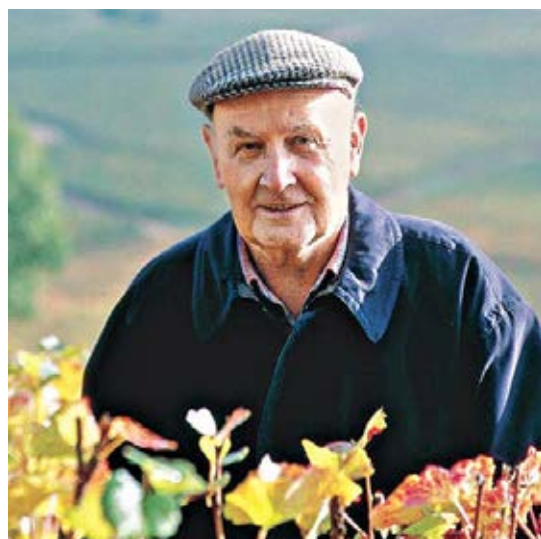
Piccoli appezzamenti di pochissimi ettari, a volte anche meno di un ettaro, generalmente delimitati con recinzioni di bassi e vecchi muretti (*clos*) che caratterizzano molti dei vigneti de la Côte de Nuits e de la Côte de Beaune, ambedue collocate all'interno de la Côte d'Or che parte dalla città di Dijon e scende sopra la Côte Chalonnaise.

L'AOC nasce nel 1936 ed è quindi tra le primissime appellations riconosciute dallo Stato francese. Per quanto riguarda la regione Borgogna la classificazione di "Grand Cru" riguarda il vertice assoluto della qualità che in Bordeaux è in vece riconosciuta con la qualifica di "Premier Grand Crus" e

l'eccezione di "Premier Grand Cru superieur" soltanto per lo Château d' Yquem. La differenza sostanziale di un Grand Cru borgognone a confronto dello Champagne che indica il nome di un villaggio in Borgogna il riconoscimento contraddistingue un ben preciso e singolo vigneto del quale se ne utilizza il nome in etichetta e quindi ne identifica il vino.

Henri Jayet (foto a lato)

La cittadina di
Vosne Romanée



Romanée Conti (1,77 ha) e **La Tâche** (5,08 ha) di proprietà dello stesso Domaine dei Conti, famiglia principesca risalente ai Borbone-Condè di Francia e cugini di Luigi XIV, sono dei "Monopole" in quanto insigniti di una personale AOC. Sono i due Grand Crus universalmente riconosciuti tra i simboli per eccellenza della Borgogna, dove però il Romanée Conti si eleva su di un gradino privilegiato rispetto agli altri.

Tra i tanti passaggi di proprietà negli ultimi anni emerge il nome di Albert de Villaine che ha saputo mantenere salda la storica tradizione ed il prestigio del Domaine senza lasciarsi coinvolgere dalle moderne tecniche di produzione e questa è un po' la filosofia condivisa da tutti i produttori del territorio. I Conti sono anche proprietari di parcelle per poco più di 8 ha dei vigneti di Échezeaux e Grands Échezeaux, altri Grands Crus situati nel vicino omonimo comune di Flagey-Échezeaux che ne ospita complessivamente nove.



La **Grande Rue** (1,65 ha) un altro vigneto di grande prestigio essendo anch'esso un Monopole. È di proprietà de la Domaine Françoise Lamarche, pur questa antica nobile casata risalente al XII secolo. La Grande Rue venne riconosciuto Grand Cru nel 1989. Françoise è deceduto nel mese di giugno 2013 per un incidente con il trattore e da allora tutta la famiglia si prodiga al meglio per tutelare il prestigio del proprio Domaine e degli altri piccoli vigneti satelliti di comproprietà sparsi nel comune de la Romanée.

Richebourg, vigneto super parcellato di (7,68 ha) dove emergono per i molti riconoscimenti nomi prestigiosi come Henri Jayer, Mme Leroy, Mongeard-Mugneret, Jean Gros, Jean Grivot, Albert Bichot e ancora la Romanée Conti. Tra questi colui che impera è sicuramente Henry Jayer i cui vini arrivano spesso a quotazioni galattiche.

In passato infatti, quando Henri era ancora in vita, alcuni suoi vini di Richebourg hanno raggiunto maggiori valutazioni rispetto alle stesse vendemmie di Romanée Conti.

Mme Lalou Bize-Leroy
(foto a lato)

Emmanuel Rouget



La **Romanée**, incastonato tra i vigneti di Romanée Conti e di Richebourg è considerato il più piccolo vigneto AOC al mondo (0,85 ha). Dopo vari passaggi di mano è attualmente di proprietà dei conti Liger-Belair ed è un ulteriore *Monopole*. Le origini primordiali di questo antichissimo vigneto sembrano risalire addirittura ai primi impianti viticoli medievali ad opera dei monaci Cistercensi ivi insediatisi. La produzione, annate permettendo, è limitata a un massimo di 4000 bottiglie ed è quindi un'altra delle rarità de la Vosne Romanée.

Romanée St. Vivant (8,37 ha), adiacente a Romanée Conti e a Richebourg, è il vigneto più vasto, per così dire, e anche il più antico che ha dato successivamente i natali a tutti gli altri.

Il nome deriva dall'abazia che gli stessi frati Cistercensi eressero nel XII secolo; nel tempo poi il vigneto venne frazionato in diverse proprietà. I suoi vini sono considerati i più leggeri e delicati di tutta la Romanée. Questi infatti possono essere prodotti con un blend minimo dell'85% di Pinot Noir ed il restante con Chardonnay, Pinot Blanc e Pinot Gris. Fra i migliori produttori si annoverano: Sylvain Cathiard, Follin Arbelet, Robert Arnoux, Hudelot Noëllat, Arnoux Lachaux e ancora Romanée Conti.



I vini di Henry Jayer

Albert de Villaine
(foto a lato)



I PREMIERS CRUS

I vigneti dei premier crus fanno da corollario e alcuni si intersecano tra i grand crus. Pur non godendo del massimo riconoscimento piramidale sono pur sempre dei climats e da considerarsi vini di grande eleganza e personalità, non che a prescindere da rare eccezioni decisamente più abordabili. A volte accade che in degustazioni alla cieca, anche dei nasi e palati più qualificati, siano confusi con i più quotati fratelli; le caratteristiche organolettiche sono infatti le medesime, se non che per leggere sfumature di finezza.

Fondamentalmente la differenza sta nel fatto che questi vigneti hanno una esposizione un pò meno privilegiata e poggiano su terreni composti dagli stessi elementi calcareo argillosi e ben drenati collocati però a maggior profondità.

Anche qui i vigneti sono parcellati e dei quattordici classificati i più prestigiosi riportano i seguenti nomi: Aux Malconsorts, Croix Ramean, Aux Beaumonts, Les Chaumes, Les Suchots.

Tra i migliori produttori si annoverano Méo Camuzet, Dujac, Albert Bichot, Sylvain Cathiard, Lucien Le Moine, Chantal Lescure, Michel Noëllat, Pierre Andre, Françoise Lamarche.



Bottiglie d'annata de
La Tâche nelle cantine della
Romanée Conti



“Le boeuf bourguignon”
perfetto abbinamento
con i grandi vini de la
Vosne Romanée

La stessa maison di Henri Mayer produce un'eccezionale vino dal climat Cros Parantoux: un petit vignoble posto sopra a Richebourg, dove è stata messa a dimora una particolare varietà di Pinot Nero selezionata dallo stesso Henry. Il vino che se ne ricava è stato spesso considerato tra i più pregiati e cari al mondo. Il vigneto è una conproprietà tra i Mayer, Méo Camuzet ed Emmanuel Rouget, nipote di grande spessore di Henri Mayer e proprietario di altri piccoli prestigiosi vigneti sparsi in diversi importanti comuni limitrofi.

L'AOC communales Vosne Romanée o village riguarda tutti i vini prodotti nei vigneti di periferia non classificati come climats che rappresentano la base commerciale ma che godono comunque di rispettabili considerazioni. Buona parte dei produttori della Romanée posseggono porzioni di vigneti, spesso in comproprietà, anche nel confinante comune di Flagey-Échézeaux. Sono climats che rientrano nella classificazione di Grand Crus con l'AOC Échézeaux e Grands Échézeaux dove il protagonista, sempre in grande stile, è ancora il Pinot Noir e sono vini di grandissimo lignaggio al pari dei Grand Crus de la Romanée. Altri produttori fuori comune e commercianti (*marchand de vin*) vi rientrano in compartecipazione con proprie etichette e questa è una caratteristica estesa a un po' tutta la Borgogna.



La famiglia Liger-Belair si installò a Vosne con Louis Liger-Belair, generale napoleonico, che acquistò il Castello di Vosne nel 1815

Caratteristiche organolettiche generali

Certo è che ognuno di questi si differenziano spesso più per virgole che di tanto. Il vitigno principe è sempre lui: il Pinot Nero, che esprime in Borgogna il meglio delle sue potenzialità.

Il colore quasi sempre di bella luminosità può variare dal rubino al granato a seconda degli elevages. Al naso si esprimono con sentori di grande finezza e complessità. Questi grandi vini manifestano decisi profumi fruttati che vanno dalla confettura di amarena e fragole al lampone e al ribes nero, sottobosco e carrube, un ricco balsamico con un finale di delicate note terziarie di pregiate spezie e tartufo nero. Elegantissimo il floreale in un mix di rosa e viole. Al gusto sono generalmente morbidi, di buon tenore alcolico e gradevole freschezza, con setosi tannini, piena sapidità e il tutto giocato in un perfetto equilibrio, grande eleganza e totale armonia.

I famosi “clos”, muretti di recinzione, della Domaine Romanée Conti (foto a lato)



Gli abbinamenti

I piatti preferiti sono la cacciagione più nobile, soprattutto da piuma. Ovviamente, viste le caratteristiche organolettiche sublimi dai perfetti elevages in *barriques*, amano *tout court* i cibi saporiti, soprattutto con presenza di pregiata trifola nera.

Un abbinamento tra i più classici? “Le boeuf bourguignon”: trattasi di polpa di manzo cotto al forno nello stesso vino dopo marinatura, con parecchia cipolla, aglio, carote, pancetta, champignon e prezzemolo. La ricetta venne elaborata dal grande cuoco Auguste Escoffier quale omaggio alla Borgogna.

Altra tipica ricetta borgognone è “Le filet (o l'entrecôte) de boeuf marchand du vin”, tra l'altro quali esempi migliori di recupero dell'eventuale rimanenze dello stesso vino.

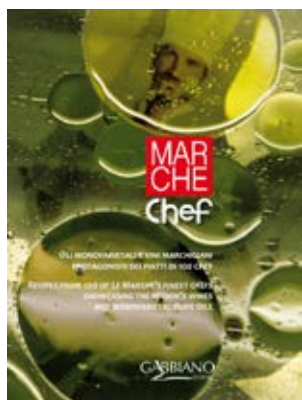
Non di meno ne sono compagni ideali i tanti formaggi francesi stagionati ma anche il grande patrimonio caseario italiano si concede a matrimoni perfetti.



MARCHE CHEF

SOLD OUT ALLA PRESENTAZIONE DELL'OPERA

Gualberto Compagnucci



L'evento di presentazione dell'opera libraria ideato dall'Associazione Provinciale Cuochi Ancona di domenica 29 novembre 2015 alla Rotonda di Senigallia ha visto la partecipazione di quasi 400 ospiti. A termine del dibattito è stato possibile degustare gratuitamente pietanze a base di olio monovarietale abbinate ad alcune grandi DOC, tutto rigorosamente Made in Marche. Un grandissimo successo di pubblico, quasi 400 persone, alla presentazione del libro Marche Chef "oli monovarietali e vini marchigiani protagonisti dei piatti di 100 chef".

L'evento si è tenuto domenica 29 novembre 2015 alla Rotonda di Senigallia. La "prima" di un'opera libraria, ma che è stato anche un momento di approfondimento e dibattito sulle questioni concernenti il nutrizionismo. La tavola rotonda ha visto la partecipazione di Maurizio Mangialardi Sindaco di Senigallia e Firmina Bacchiocchi Dirigente Scolastico Istituto Panzini di Senigallia. Gli interventi di carattere tecnico sono stati affidati ad Alberto Mazzoni Direttore dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini, Barbara Alfei ASSAM, Domenico Balducci Presidente AIS Marche, Claudio Gasparini chef docente Istituto Panzini di Senigallia e Luca Santini chef Presidente Associazione Provinciale Cuochi Ancona e docente Istituto Panzini di Senigallia.

"Questo nuovo volume – ha affermato Alberto Mazzoni – è il racconto dell'integrazione tra vino, cibo, olio extravergine monovarietale, narrata dai migliori interpreti della nostra terra. Solo così si crea un unico prodotto, un'unica esperienza, in grado di portare alta l'immagine e il percepito del made in Marche nel mondo. A ognuna delle 100 ricette raccontate dai 100 chef è abbinato un vino da autorevoli Sommelier dell'AIS Marche in ogni sua sfaccettatura."



Cantina Saputi
Via Fiastra 1
Colmurano (MC)
Tel. 0733 508137
www.saputi.it

SAPUTI

MERLOT DA GUINNES G.C.

La cinquantennale Cantina Saputi di Colmurano rappresenta un altro dei più bei biglietti da visita dell'enologia maceratese. Sapientemente condotta da Alvaro Saputi e dai suoi due figli sa esprimere al meglio le caratteristiche dei vini tipici Colli maceratesi DOC e non solo.

Li abbiamo testati in casa loro con un cospicuo gruppo di appassionati e ci siamo smarriti tra i migliori aggettivi. Abbiamo degustato ottimi Ribona e Rossi Piceno tra le classiche produzioni DOC, inoltrandoci poi con somma soddisfazione sugli internazionali Sauvignon e Chardonnay, godendoci in finale un'indimenticabile strepitoso Merlot ed è a questo che tesso in particolare le mie lodi.

Non vorrei sembrare banale, ma se consideriamo che il più quotato Merlot bordolese, il famoso Pomerol "Petrus", grandissimo Cru dal costo di fabbrica di 30 Euro massimo esce dalla cantina ad un prezzo di circa 500 Euro a bottiglia, mi chiedo quanto di più ci possa essere con questo assurdo ricarico in tanto blasonata bottiglia nei confronti dell'IGT Marche "Abate Pallia" dei Saputi. Pur considerando le diverse filosofie produttive e il terroir, con gli stessi denari acquireremmo circa 40 botti-



glie del marchigiano mi piacerebbe molto metterli a confronto alla cieca e con tanto di testimoni.

Il Merlot Abate Pallia 2012 mi ha lasciato queste memorie: un bellissimo colore rubino con riflessi violacei e netta consistenza esplosiva al naso con intensi profumi di piccoli frutti rossi confetturati e delicata viola, seguiti da un'elegante speziatura dominata da cannella e vaniglia. Deciso, caldo e morbido al gusto, di gradevole freschezza e con setosi tannini, grande sapidità e corpo avvolgente. Equilibrio totale, intensità e persistenza lunghissima in un finale di bella armonia ed una valutazione personale, per essere stato alquanto severo, di 90/100. Assolutamente da non perdere. Onore al merito.



Barbecue

GIOIOSO E GUSTOSO, MA...
PUÒ ESSERE PERICOLOSO



Gualberto Compagnucci

Il controllo del fuoco dopo la sua scoperta avviene circa un milione e mezzo di anni fa. Piccole fosse del paleolitico con resti carbonizzati sono stati trovati in Kenia e testimoniano senza dubbio che siano quelli di un fuoco appiccato dall'*homo erectus* allo scopo di cuocere del cibo.

Bene! Abbiamo scoperto la data di nascita del primo barbecue. In realtà le prime cotture sono sicuramente avvenute a fiamma diretta infilzando il boccone su un pezzo di legno appuntito o gettando l'animale direttamente sui legni ardenti.

Dopo un milione e mezzo di anni l'uomo è ancora attratto e affascinato dal fuoco e ancor più dalle sensazioni odorogene e gustative prodotte dalle cotture sulle braci.

Qui parte il criterio della reazione di Maillard: serie complesse di fenomeni che avvengono a seguito della cottura di zuccheri e proteine dove si formano le melanoidine (composto di Amadori) assimilabile al colore e all'odore del pane appena sfornato. Si forma quindi una sorta di caramellizzazione che conferisce anche un gradevole senso di croccantezza. Ed è proprio questo che ci fa apprezzare tutto ciò sia possibile arrostito: dalla carni animali ai pesci alle verdure, allo stesso pane con delle bruschette e alle preparazioni dolciarie al forno. In verità quindi la stessa reazione avviene

anche in padella, al forno ed anche su griglie a gas o elettriche; l'essenziale è partire da una base di calore non inferiore ai 140 gradi.

Quindi anche i barbecue a gas ed elettrici hanno le stesse funzioni di quelli alle braci ma il risultato finale, cioè quello dell'apprezzamento gusto-olfattivo, va indubbiamente a favore di quest'ultime.

È il "*modus facendi*" che poi potrebbe compromettere il tutto a svantaggio del piacere e... della salute.

Le Regole

Anzitutto, prima di iniziare la cottura, ricordatevi di raschiare e pulire sempre bene la griglia del vostro barbecue da tutti i residui carbonizzati e dal grassume. Utilizzate carbonella di buona qualità: la differenza di prezzo ve la farà riconoscere. Per l'accensione, sia per il gusto che per la salute, sarebbe bene non usare cubetti di diavolina e liquidi infiammabili appositi ma semplice carta e ramoscelli ben secchi. Si intende, e sarebbe meglio, che le braci, ben che richieda più tempo, circa un'ora, possano essere prodotte con legna ben stagionata. Quelle forti come l'ulivo, il frassino e la quercia sono da preferire, ma vanno bene anche la vite, il giuggiolo, il ciliegio, il faggio e il pioppo. Non cadete sul banale ed evitate assolutamente legni di vecchi mobili che essendo trattati esalano veleni.



I cibi vanno disposti ad una distanza di almeno 20 cm dalle braci. Evitate che si alimentino fiamme alte che possano avviluppare i cibi in cottura.

Evitate di ungere il cibo con olio: non ne ha bisogno. Questo può essere aggiunto dopo la cottura e... intendo un buon extravergine d'oliva monovarietale. Le braci devono essere il più possibile ben accese ma poco fumanti. Onde evitare il fumo è suggeribile utilizzare carni il più possibile sgrassate a meno che non si usi una griglia a pietra lavica o le più moderne di ceramica a stecche ricurve ed inclinate che raccolgono gran parte del grasso e lo riversino nell'apposita leccarda.

Nei barbecue a braci di carbonella o legna si può stendere tra la griglia e il cibo della stagnola bucherellata che contribuisce a raccogliere gran parte del grasso. Un altro metodo che conferisce ancor più sapore alle carni e diminuisce il fumo è quello di marinarle con erbe, pepe nero schiacciato, bacche di ginepro, vino bianco, un po di succo di limone per almeno una trentina di minuti, lasciandole poi ben sgocciolarle e asciugarle con carta assorbente o un panno di lino prima di gettarle sulla griglia.

Per chi ama i gusti più forti nella marinatura si può sciogliere anche un pochino di buona mostarda di senape di Dijon.

Come Argentina insegna con il suo Asado è molto meglio cucinare i vari pezzi interi e tagliarli dopo la cottura; in questo modo gli umori non si disperdono e le carni risulteranno molto più saporite e nutrienti.



Ciminiera di accensione



Asado argentino (foto a lato)



Gli abbinamenti

Oltre alle diverse qualità di carni che userete è anche il tipo di cottura con i suoi profumi e sapori che determina la scelta di vini. Ci sarà anche una buona succulenza e un'untuosità relativa all'olio che aggiungerete in unione al grasso che sarà colato in gran parte ma a sua volta avrà unto le stesse carni. La sapidità sarà ben percepibile per via della caramellizzazione di queste e quindi del fattore reazione di Maillard. Secondo i codici de la sommellerie ci vorrebbero vini rossi caldi, morbidi di buona struttura e profumi intensi e complessi e soprattutto speziati se si tratta di carni rosse e importanti che abbiano subito una profumata marinatura. Le carni bianche preferiranno rossi molto meno impegnativi.

Al di là comunque delle regole canoniche, siccome i barbecue si producono generalmente in estate e sono sinonimo di allegria, spensieratezza, semplicità e trasgressivo godimento, ritengo sia conveniente infrangere le regole canoniche e buttarsi, soprattutto se si tratta di costine, arrostiticini e spiedini vari, salsicce e agnello, su dei freschi e fragranti vini rossi di prima beva. Il pesce preferirà ovviamente bianchi freschi, di calibrata alcolicità ma di buon corpo. La grande carta dei vini delle regioni italiane non vi farà mancare una buona scelta.

TENUTA MATTEI

UN'AZIENDA SULLA STRADA DEL SUCCESSO

G.C.



È un'azienda giovane ma con tutte le intenzioni di farsi notare. Danilo Mattei e la compagna Stefania Palazzesi hanno realizzato un sogno: quello di entrare nel mondo del vino con una realtà tutta loro. Hanno prelevato una vecchia cantina a Maiolati Spontini, l'hanno rigenerata e riammodernata in tutto ciò l'attuale enologia richiede e sono partiti con umiltà ma con sprint grintoso nel proporre al pubblico più esigente, anche internazionale, il meglio che il territorio jesino possa offrire. Danilo ha maturato per anni ottime esperienze presso la prestigiosa cantina Moncaro e ha fatto tesoro degli insegnamenti.

Immersi tra i vigneti più pregiati della zona classica dei Castelli di Jesi stanno realizzando vini di deciso carattere che rispecchiano tutte le peculiarità dei vitigni autoctoni del territorio: Verdicchio Classico anche in biologico, Lacrima di Morro, Rossi Marche IGT, Rosati e Spumanti per completare la gamma. Nelle vicinanze di Montecarotto poi gestiscono un bellissimo agriturismo arricchito dalla presenza di una pieve medioevale tappezzata di suggestivi affreschi. Siamo stati loro ospiti con il Consiglio AIS Marche e abbiamo goduto di una cucina di ottimo livello elaborata dalla stessa Stefania degustando e apprezzando gli ottimi vini.

Tenuta Mattei
Via Santa Lucia
Maiolati Spontini (AN)
Telefono: +39 0731 702714
info@tenutamtei.com
www.tenutamtei.com



Stefania, che è anche sommelier, ha lasciato il suo lavoro nel settore della telefonia per dedicare anima e cuore con Danilo alla loro nova azienda vinicola inaugurata nel 2013. Le loro etichette sono già apparse nei prestigiosi stands internazionali della London Wine Fair e di recente al Proweine di Düsseldorf e al Vinitaly. Tenuta Mattei, una realtà vinicola da tenere sott'occhio dagli appassionati di vino come noi.



LE MARCHE NEL BICCHIERE EDIZIONE 2016

A MATELICA LA PRESENTAZIONE DELLA GUIDA



Enzo Torelli
Sommelier

Concluso con un bel successo di pubblico l'ormai tradizionale appuntamento annuale per la presentazione della Guida "Le Marche nel Bicchiere" edizione 2016, organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Marche.

Ospiti del Comune di Matelica in un suggestivo contesto storico, il bellissimo Teatro Piermarini prima ed il Palazzo Ottoni poi, la kermesse ha preso forma con un alternarsi di importanti ospiti. Presentate dai bravissimi Sommelier Cesare Lapadula e Marica Spuria, si sono alternate sul Palco le varie personalità presenti prima di dare voce ai veri protagonisti, i produttori premiati che hanno ritirato l'attestato di eccellenza per i loro vini.

214 le cantine presenti in guida, 513 i campioni recensiti dall'attivissima commissione di degustazione AIS Marche, di cui 54 premiati con l' "Eccellenza" e 14 con il "Salvadanaio" per il miglior rapporto qualità/prezzo. Ma "Le Marche nel Bicchiere" non è solo vino, infatti il sottotitolo recita 'vini, spumanti, cantine e oli monovarietali del territorio' a voler sottolineare quanto forte sia il legame fra queste e tante altre eccellenze del panorama agroalimentare marchigiano. Per la sezione oli monovarietali, ha preso la parola la dott.ssa Barbara Alfei, Capo Panel ASSAM-Marche, che ha illustrato in maniera esaustiva il patrimonio della biodiversità olivicola regionale, rimarcando le peculiarità sensoriali delle varietà autoctone, e ha ringraziato i 19 produttori che, avendo superato le rigide selezioni del Panel ASSAM nell'ambito della 12° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, rappresentano le Marche olivicole nella prestigiosa Guida dell'AIS 2016.



Alla fine della premiazione ha avuto luogo la cena di gala, durante la quale gli ospiti, autorità, produttori, sommelier e semplici appassionati, hanno avuto modo di assaggiare i vini premiati grazie all'impeccabile servizio svolto dalla brigata dei sommelier di AIS Marche.

Una manifestazione che riscuote ogni anno un interesse crescente e che ha alla base un lavoro di squadra dell'Associazione regionale che parte da lontano, dalle prime degustazioni svolte nei mesi estivi, per arrivare a stringere nelle mani il prezioso volume prima di Natale.

Edita dall'Associazione Italiana Sommelier Marche in collaborazione con la Regione Marche e l'ASSAM, la Guida è distribuita ai soci AIS e disponibile al pubblico già dallo scorso mese di gennaio.





SUA MAESTÀ IL BAROLO

ANCHE IL PRESIDENTE JEFFERSON
TRA I SUOI ESTIMATORI



Mauro Carosso, responsabile nazionale didattica AIS

Il castello di Barolo

Con vero piacere accolgo l'invito di AIS Marche di raccontare il Barolo. Non potrò certo attraverso questo articolo argomentare su tutto, ma lo scopo principale è quello di suscitare in te, amico lettore il desiderio di visitare i luoghi dove il grande rosso piemontese nasce. In effetti quando parliamo di Barolo, parliamo di un grande vitigno e di uno specifico territorio, talmente definito da considerare i singoli vigneti Grandi Vigne con una loro specifica identità.

La legge identifica queste vigne con il nome di Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA), che sono parte integrante del disciplinare di produzione modificato il 30 settembre 2010. Si tratta di un riconoscimento ufficiale a una prassi che già da tempo caratterizzava le etichette di vino Barolo, ovvero la citazione del vigneto. Vorrei quindi accompagnarti per mano tra i villaggi e queste storiche vigne per respirare la storia del Barolo.

Cenni storici

Il Nebbiolo è il vitigno più nobile del Piemonte, nei secoli esso ha preso possesso dei pendii con le esposizioni migliori, dove, grazie a una favorevole combinazione di clima, terra, storia produce vini di nobile lignaggio, dai profumi ricercati e fini, caratterizzati da una forte personalità. Nel 1787, durante un suo viaggio in Nord Italia, il futuro presidente degli Stati Uniti Thomas Jefferson, assaggiò un vino rosso da uve nebbiolo all'Hotel d'Angleterre di Torino definendolo: "Quasi amabile come il morbido Madeira, secco al palato come il Bourdeaux e vivace come lo Champagne". Curiosa e insolita descrizione se confrontata con le caratteristiche dell'odierno Barolo. Si può considerare figlio del periodo risorgimentale, in effetti è verso la metà dell'800 che iniziano i fermenti che porteranno a definirne l'identità che ancora oggi lo caratterizza.



Le pregiate bottiglie conservate nell'Enoteca Regionale del Barolo

Il suggestivo paesaggio delle Langhe (foto a lato)



Uva Nebbiolo

Artefici saranno non solo i sovrani, Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, i nobili come la marchesa Giulia Falletti di Barolo o Camillo Cavour, gli enologi come Staglieno o Oudard, i borghesi commercianti ma soprattutto i semplici e umili contadini, viticoltori che hanno contribuito a rendere queste colline un giardino vitato. Le Langhe sono il territorio dove questo vitigno ha trovato maggiore sviluppo, comprese fra il Monferrato a Nord e l'Appennino Ligure a Sud, esse sono suddivise fra Bassa Langa (a Nord del torrente Belbo), e Alta Langa (a sud dello stesso corso d'acqua). Il paesaggio della Bassa Langa è dominato dalla vite, l'Alta Langa invece è quella con tanta natura e minori insediamenti umani.

Alba è la capitale delle Langhe, situata sulle rive del fiume Tanaro, essa ha una storia molto antica legata alla popolazione dei Liguri Stazielli che abitavano queste zone all'incirca nel terzo secolo a.C. Passò sotto la dominazione romana nel 89 a.C. prendendo in nome di Alba Pompeia, e visse un periodo molto florido insieme alle vicine Pollenzo e Bene Vagienna. A sud di Alba, dopo pochi chilometri inizia la zona del Barolo, il vino più importante d'Italia, il maggiore rappresentante dei vini piemontesi prodotti da uve Nebbiolo.

La zona geografica

La zona del Barolo comprende oggi circa 1980 ettari di vigneto, con una produzione di circa 14.000 di bottiglie. Due vallate e tre crinali di colline antiche, il cui suolo è composto in prevalenza da tre tipi di terreni, formati in età Serravalliana, Tortoniana e in parte Messiniana:

- Marne dal bianco-grigiastro al bluastro (dette marne di Sant'Agata) con 55% di argilla, 30% di sabbia e 15% di calcare;
- Arenarie di colore grigio, bruno e giallastro chiamate arenarie di Diano;
- Strati di sabbia o arenaria grigio-rossastri alternati a marne grigie (formazione di Lequio).

I tre tipi di terreni sopra elencati si trovano in maniera molto diversificata in tutti e 11 i comuni della denominazione.

La zona del Barolo è costituita da undici comuni, in genere piccoli villaggi, sulle eleganti e curate colline si trovano le MGA, Menzioni Geografiche Aggiuntive, di questa denominazione.



I Comuni della denominazione

Cherasco - Città storica, caratterizzata da un fascinoso centro storico situato su un altipiano posto alla confluenza dei fiumi Stura di Demonte e Tanaro, ha sul suo territorio circa 2 ettari facenti parte della denominazione, coltivati e vinificati da un unico produttore, una MGA denominata Mantoetto.

Verduno - Paese del Beato Valfrè e sede di alcuni storici ed importanti produttori che hanno segnato la storia di questo vino. Verduno è anche il territorio del pelaverga, antico e curioso vitigno. Il villaggio vanta 11 MGA tra le quali va ricordato, Monvigliero, Massara e S. Lorenzo. **Roddi** - Sorge su una collina che sovrasta il probabile campo della battaglia dei Campi Raudii del 101 a.C. nella quale Gaio Mario sconfisse i Cimbri, il comune annovera una MGA: il Bricco Ambrogio.

La Morra - Negli statuti che questo comune si diede nel 1402 è nominato per la prima volta il vitigno Nebbiolo. La Morra è un paese che riveste un ruolo molto importante all'interno della denominazione, dovuto al numero di aziende presenti e alle 39 MGA, tra le più significative ricordiamo le Brunate, Cerequio, Annunziata, La Serra e Gattera.

Zona di produzione del Barolo DOCG





La cantina dei
Marchesi di Barolo



Filetto al Barolo

Il castello di Grinzane Cavour
(foto a lato)



Risotto al Barolo

Il castello di Serralunga

Novello - Borgo dominato dall'imponente castello, è situato su una collina tra Cherasco e Dogliani, 7 sono le MGA tra cui spicca l'imponente Sottocastello di Novello.

Barolo - Si trova su un altipiano circondato da tutti i rilievi circostanti, posizione totalmente diversa dagli altri centri situati tutti su colli o lungo i crinali dei rilievi che circondano il paese, si tratta del villaggio che da il nome all'intera denominazione. Le MGA sono 37 sulle quali emerge per storia e fama i Cannubi, la cui superficie totale è di 46 ettari, con diverse esposizioni e microclimi anche piuttosto differenti. Il più vecchio cimelio del Barolo è una bottiglia di Cannubi del 1752.

Grinzane Cavour - Piccolo e affascinante borgo il cui nome è legato alla figura del grande statista Camillo Benso di Cavour che fu sindaco di questo comune per diciassette anni dal 1832 al 1849. Cavour è un personaggio chiave nella storia del vino Barolo, nelle cantine del castello il conte produceva il suo Barolo con il supporto di Louis Oudart, mitico consulente non solo di Cavour ma degli stessi Savoia. Le MGA sono 8, degne di nota sono Garretti, Castello e Gustava.

Castiglione Falletto - Borgo dominante da cui spaziare con lo sguardo i versanti dei comuni confinanti, il comune si trova interamente all'interno della denominazione e presenta 20 MGA tra le più importanti del Barolo, su tutte citiamo: Monprivato, Rocche di Castiglione, Villero, Fiasco, Scarrone e Bricco Boschis.



Monforte - Il nome deriva dalle mura del castello che ne cingevano la sommità (Mons Fortis) e l'abitato medievale, il paese è legato alla storia dei Catari, che, insediatisi in questi luoghi professavano una rigida interpretazione del Cristianesimo. Il territorio è caratterizzato da 11 MGA su cui emergono per imponenza e storia la Bussia e la Ginestra, all'interno delle quali i produttori rivendicano il nome di diverse vigne storiche.

Serralunga - Magico borgo dominato dal turrito castello edificato per volere della famiglia Falletti con un'architettura molto particolare, unica nel panorama nazionale. Importante ruolo storico dell'antica Tenuta di Fontanafredda, vero e unico chateau sabauda in langa. Sul territorio comunale si trovano 39 MGA, tra le più importanti e storiche di tutta la denominazione, citiamo Vignarionda, Falletto, Cerretta, Ornato, Parafada, Lazzarito.

Diano d'Alba - Dal punto più alto del paese si possono ammirare in tutte le direzioni i borghi e le vigne di Langa. Le MGA sono 8 di cui citiamo Gallaretto e Sorano.



Aspetti tecnico-giuridici

Dal punto di vista legislativo il Barolo è

DOC: DPR 23 aprile 1966

DOCG: DPR 1 luglio 1980

Riconoscimento delle MGA DPR 30 settembre 2010

Affinamento: minimo per legge 38 mesi a partire dal 1° novembre successivo alla raccolta delle uve, di cui 18 mesi in botti di legno di castagno o di rovere. La specificazione "Riserva" può essere riportata in etichetta solo dopo 5 anni di conservazione in cantina calcolati sempre a partire dal 1° novembre successivo alla raccolta delle uve.

Gradazione alcolica minima 13% Vol.

Acidità totale minima: 4,5 per mille

Estratto secco minimo 22 g/litro

Percorrendo le colline del Barolo, si percepisce l'atmosfera di una grande terra dove il vigneto segna non solo il paesaggio ma comunica che qui il vino è anche storia, cultura, senso di appartenenza e di attaccamento alle radici, bene prezioso di cui andare fieri.

Il piacere di avverti accompagnato, amico lettore, in un veloce viaggio virtuale in questo territorio si completa davanti a un bicchiere di profumato Barolo dal trasparente e invitante colore granato, profumato di uva, di territorio di storia e di arte nella vinificazione.

Alla tua salute

LA MIGLIOR BIRRA AL MONDO È MARCHIGIANA

IL BIRRIFICIO IL MASTIO DI URBISAGLIA VINCE ANCORA

Il "Birrificio Il Mastio" ha vinto ancora il "Brussels Beer Challenge", portando a casa due premi: una medaglia d'oro con la Montelago "Litha" nella categoria "Witbier" ed una medaglia d'argento con la "Route77" nella categoria "American Red Ale".

L'edizione 2015 del prestigioso concorso internazionale si è svolta ad Anversa in Belgio, patria mondiale della birra, dove 75 rinomati assaggiatori professionisti internazionali di birra si sono riuniti per degustare oltre 1100 birre provenienti da tutto il mondo. Al termine dei due giorni di selezione, sono state classificate le migliori birre in assoluto, ognuna nella propria categoria. Per la birra de Il Mastio due riconoscimenti ad altissimo livello. Nel 2014 furono premiati con la medaglia d'oro per la birra "Rifle", nella categoria "Pale Ale".



Grande la soddisfazione dei fratelli Lorenzo e Sebastiano Nabissi, titolari del Birrificio: "È onore ricevere due riconoscimenti internazionali in una competizione che ci ha offerto l'opportunità di confrontarci con i migliori birrai del mondo sotto il giudizio professionale degli esperti nazionali e internazionali del settore.

Il conseguimento di questi due premi costituisce una speciale ricompensa del nostro lavoro svolto sempre con dedizione attenzione ed estrema scrupolosità. Un riconoscimento che ci offrirà l'opportunità di far conoscere ad un pubblico sempre più vasto le nostre birre e la nostra Regione Marche, attraverso la grande visibilità che una vetrina a livello mondiale come il Brussels Beer Challenge può offrire".



Il conseguimento di questi due premi costituisce una speciale ricompensa del nostro lavoro svolto sempre con dedizione attenzione ed estrema scrupolosità. Un riconoscimento che ci offrirà l'opportunità di far conoscere ad un pubblico sempre più vasto le nostre birre e la nostra Regione Marche, attraverso la grande visibilità che una vetrina a livello mondiale come il Brussels Beer Challenge può offrire".



MONTELAGO LITHA
MEDAGLIA D'ORO
CATEGORIA "WITBIER"



ROUTE77
MEDAGLIA D'ARGENTO
CATEGORIA "AMERICAN RED ALE"

CONTI
DEGLI AZZONI



...quando un sorriso può descrivere un vino...

(Fabio Cecchini)



Vini & Visciole

PRELIBATEZZE DEL MONTEFELTRO



Roberta Ridolfi
Sommelier

Il vino e visciole è una bevanda alcolica di circa 14° a base di ciliegie acide, ovvero dei frutti di *Prunus cerasus* (Visciolo o Amareno) o *Prunus marasca* (Marasca). Si tratta dunque di un vino aromatizzato alla ciliegia, prodotto nelle Marche e più precisamente nella Provincia di Pesaro e Urbino, che conferisce alla bevanda anche il tradizionale colore naturale, rosso scuro impenetrabile.

Nella preparazione di questo vino concorrono, oltre alla ciliegia, zucchero, spezie, mosto d'uva o vino fermo ma, il particolare che forse non tutti sanno, è che un tempo il vino e visciola si produceva per "aggraziare" vini dal tannino prepotente. Prima di narrare le doti e le peculiarità di questa bevanda è doveroso ripercorrere qualche suo trascorso storico per comprenderne la radicazione nel territorio provinciale pesarese e nel Montefeltro. Si narra che il duca Federico da Montefeltro, come

documentato dal suo biografo Vespasiano da Bisticci, non bevesse alcun vino se non quello con ciliegie o con visciole. Nei territori del ducato se ne trovava già da allora di squisito, mentre al tempo i vini del Montefeltro non godevano di grande fama e lo stesso Duca Federico, amante di vini veneti, li disegnavo. Intorno alla storia del vino e visciole aleggia anche un simpatico aneddoto, ovvero quello che narra l'usanza del duca di andar per cantine, in cui si produceva vino e visciole, per conferire la sua valutazione dei prodotti degustati.

Il duca Federico fu un pioniere dei famosi Bicchieri Gambero Rosso, un paragone ironico, certo, ma davvero curioso, infatti il duca attribuiva ai vari vini e Visciole, una valutazione costituita da una scala fondata sul termine "bono": "Bono" ossia pessimo, "Bono Bono" ossia sufficiente, "Bono Bono Bono" buono, "Bono Forte" straordinario.



Secoli dopo, il vino di visciole venne etichettato come un vino adatto al genere femminile, a causa dei suoi profumi e della sua soave morbidezza che invece mal si accostava ai palati più robusti degli uomini. Oggi questo vino è considerato vino da meditazione, da degustare in abbinamento al cioccolato fondente tra il 70% e l'85%.

Le zone di produzione del vino di visciole più importanti in Italia sono due: l'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nei comuni di Cantiano, Pergola, Sant'Angelo in Vado e Sassocorvaro, ed altre zone delle Marche, Marche. A Cantiano la ricetta per produrre il vino e visciola risale all'anno mille, chiamata da tutti amarena, anche se in realtà si tratta della ciliegia visciola di Cantiano al 100%, che offre un frutto assai più dolce rispetto all'amarena. Lo si sente degustando l'ottimo Vino e visciola "Cerasus di Cantiano" dell'Azienda Bussotto, realizzato con una visciola che cresce e prospera nelle terre di confine tra Marche e Umbria e che regala ai palati un gusto dolce e armonico ed un profumo intenso di ciliegia matura.

Azienda Gianfranco Bussotto,
Cantiano
www.cerasus-cantiano.com

Azienda Muzighin,
Oberdan Pizzoni, Urbania
www.muzighin.it/

Azienda Villa Ligi, Pergola
www.villaligi.it



Percorrendo qualche decina di chilometri, sempre nel Montefeltro incontriamo un'altro straordinario vino di visciole: "Il Serafino", dell'Azienda Muzighin di Oberdan Pizzoni. La bevanda è ottenuta dalla fermentazione a temperatura controllata di visciola, alla quale viene aggiunto il vino dell'anno precedente, il tutto rimane a riposare due anni. In seguito viene rimosso il frutto a cui si aggiunge ancora un anno per l'ottenimento del prodotto finito. Il risultato è un vino di visciole limpido, di colore rosso rubino intenso, difficilmente penetrabile allo sguardo, con un profumo intenso di visciola, spezie e minerali. Al palato risulta dolce, caldo e morbido, adatto a preparazioni a base di cioccolato. Nel comprensorio di Pergola invece l'Azienda Villa Ligi produce "Wihsila" (La mia visciola) che si ottiene da vino aleatico della vendemmia precedente e visciole fresche, poste a macerare in esso. Il composto è mantenuto a temperatura controllata circa 20° per pochi mesi, in seguito viene filtrato e zuccherato e lasciato riposare in cisterne d'acciaio prima dell'imbottigliamento. Wihsila si distingue per il perfetto equilibrio tra dolcezza acidità, mantenendo nel tempo le proprie peculiarità gusto olfattive.



VINI E LIBRI DI GUSTO

A MACERATA TRA POETI E SCRITTORI



Valerio Calzolaio

Gli scrittori (Leopardi a esempio) hanno avuto un multiforme complesso rapporto con il vino, in parte trasferito in romanzi, racconti, poesie, fumetti e la letteratura abbondante e si ciba di riferimenti al vino. I generi del giallo sono quasi quanti i vitigni e la storia è lunga quasi quanto quella del vino. Non sono stati pochi gli scrittori avvinazzati, non è escluso un vignaiolo gran lettore.

Da qualche mese alcune cantine marchigiane hanno ospitato incontri fra amanti dei libri o dei vini, talvolta di entrambi, con particolare attenzione ai generi letterari giallo-noir-thriller-kriminal-polizier (si chiama "giallo" solo in Italia per un'interessante vicenda editoriale promossa nel 1929).

Ha iniziato a fine luglio l'antica azienda Malacari di Offagna in provincia di Ancona nel giardino della villa (*Il vino è giallo*); poi a metà settembre la cantina Panichi di Castel di Lama in provincia di Ascoli (*Vini, gialli e visciole*), a metà ottobre l'azienda Fontezoppa di Civitanova in provincia di Macerata (*Cantina in giallo*), a metà novembre a Ripatransone la Tenuta Cocci Grifoni (*Cantina in giallo e noir*), sempre accompagnando il parlare con degustazioni, se non addirittura cene su prenotazione. Altri tre incontri "Enonoir" si stanno

e sulla scrittura nel liquido odoroso, dal punto di vista di chi consuma piuttosto che di chi produce (bottiglie e volumi).

Vi sono infiniti reciproci spunti: colori, analisi visivo-olfattiva, struttura, educazione al gusto, intrattenimento critico, ignoranza, pubblico, socialità, mercato. Non tutti consumiamo libri e vini, lo si fa per piacere e, quando ci si abitua, non si riesce più a farne a meno. Diventiamo specialisti di un vitigno o di una tipologia, di un autore o di una serie; aspettiamo con ansia la nuova annata o uscita; ci facciamo consigliare da amici o da esperti affidabili; accettiamo con curiosità mista a diffidenza un nuovo prodotto; ci piace discuterne dopo aver assaggiato o letto.

Tutti gli incontri enoletterari hanno preso avvio da alcuni libri gialli ove molto si parla di ricette, cucina, vini (a esempio, dall'Artusi di Marco Malvaldi e dal Ruché, vino del Papa). I volumi erano sul tavolo, da aprire e citare, lì insieme ai vini da versare, niente da vendere, niente da comprare. Non c'è bibliografia sul tema, si tratta di costruirla insieme, a partire da quanto bevuto o letto, ciascuno un poco. Si presenta un filo di pensieri non un nuovo titolo in vetrina.



ENO NOIR

Il vino e i romanzi
con Valerio Calzolaio
Ines Laubbichler

12 febbraio
metodi d'indagine e stile
degustazione Verdicchio a cura dell'azienda
BORGO PAGLIANETTO

18 marzo
identikit della struttura
degustazione Vernaccia a cura dell'azienda
ALBERTO QUACQUARINI

15 aprile
abbinamenti complici
degustazione Ribona a cura dell'azienda
SANTORI

festa del libro

MACERATA RACCONTA

Civica Enoteca Maceratese
ore 18:30

info
civicaenotecamaceratese@gmail.com - 0733 23 43 99
info@macerataracconta.it



CIVICA
ENOTECA
MACERATESE

svolgendo presso la Civica Enoteca Maceratese, organizzati da "Macerataracconta" e sostenuti da tre aziende (*Borgo Paglianello*, *Verdicchio di Matelica*; *Alberto Quacquareni*, *Vernaccia di Serrapetrona*; *Santori*, *Ribona*), l'ultimo sarà il prossimo 15 aprile sugli "Abbinamenti complici", tutti conclusi dal quiz indo-vino.

Sono giurato del Premio Scerbanenco (miglior noir italiano) e sono sommelier, da oltre un ventennio recensisco romanzi e saggi. Mi sono così trovato quasi per caso, per il gusto di stare con amici a chiacchierare di due significativi piaceri della vita, a riflettere sull'enoologia nella letteratura

Non sono mancate brevi riflessioni su grandi scrittori (non solo giallisti) che hanno dedicato pagine celebri alla cucina e agli abbinamenti alcolici, la cui fama si è collegata alla cultura e al mercato del vino: Simenon, Stout, Montalban, Camilleri.

Fra domande e curiosità ho cercato di offrire alcune indicazioni (anche bibliografiche) sulle tendenze del binomio vino-giallo e su alcuni romanzi recenti che le evidenziano. Si è chiacchierato, si è bevuto, ora qui ora là, apprezzando tutte le DOCG marchigiane. Con moderazione e gusto. E continueremo.

www.mangialibri.com/fumetti/gli-ignoranti

MURÒLA
FONTE DI VITACONTI
DEGLI AZZONI

LA MURÒLA E DEGLI AZZONI

TEODORO E CONTE ROBERTO

G.C.

Non si tratta di una joint venture tra due rinomate aziende vinicole maceratesi, ma il vertice della rappresentazione enologica di un territorio. In fatto di vino la provincia di Macerata ha sonnecchiato parecchio in passato, ma poi come fosse svegliata dal bacio di un principe è tornata a nuova rigogliosa vita. Conquista la prima DOCG regionale con la Vernaccia di Serrapetrona e dalla stessa varietà di uve nascono due micro zone DOC come “Terreni di San Severino” e “Terre di San Ginesio”.

Riesuma dal sacello il vecchio montacchiese e risorge dalle sue ceneri la straordinaria divina Ribona: grande bianco secondo a nessuno. Pregiati vitigni internazionali introdotti nel periodo napoleonico aumentano il prestigio del territorio giocando un'importante ruolo nelle vinificazioni sia singole che nei blending con gli autoctoni.

È il caso, tra i diversi, del “Teodoro” della Muròla di Urbisaglia e il “Conte Roberto” della cantina montefanese Conti degli Azzoni. Due eccellenti vini che contrappongono personalità diverse e si inseriscono nel gotha dei grandi. Il Teodoro della Muròla è una IGT da Montepulciano in purezza. È di un colore rubino quasi impenetrabile dalla

forte estrazione antocianina ed evidenzia tutta la sua consistenza. Profumi di amarene sotto spirito e confetture di prugne seguiti da una pregiata speziatura e fine liquerizia. La forza alcolica, gli eleganti tannini e la sapidità giocano un ruolo fondamentale nella sua struttura. Potente ma di grande finezza e armonia si concede alle migliori preparazioni gastronomiche soprattutto a base di carni rosse e selvaggina.

Il Conte Roberto Degli Azzoni è una DOC Colli maceratesi realizzato con un blending al 50% di Sangiovese, 40% di Montepulciano e un'idea di Merlot. Il colore gioca tra il rubino e il granato ed il naso si impregna di finissime note di prugne secche, delicata amarena e ribes nero, rosa e violetta, lieve mineralità ed eleganti spezie. Caldo e morbido, esalta le sue doti di sapidità e gentili tannini in un finale di grande armonia; perfetto compagno di piatti a base di carni e formaggi stagionati.

Legati quindi dal comune denominatore di territorialità Teodoro e il Conte Roberto testimoniano le grandi virtù dei vini maceratesi e di far riconoscere ormai a questa provincia il titolato diritto di “terra felix” della viticoltura italiana.

VIGNAMATO

UNA CHICCA VOLANTE DEL PIANETA VERDICCHIO

G.C.



Maurizio Ceci con il
presidente AIS Marche
Domenico Balducci.



Tra le colline di San Paolo una piccola Azienda vinicola di famiglia da tre generazioni condotta in modo esemplare emerge per la qualità dei suoi prodotti. Il Vino principe non può essere che il Verdicchio dei Castelli di Jesi che con l'etichetta Versiano 2014, un classico superiore, si attesta quale eccellenza nella nostra guida regionale “Le Marche nel bicchiere”.

Maurizio Ceci ed il figlio Andrea con la consulenza del noto enologo Pierluigi Lorenzetti si prodigano in modo severo ad ottenere il meglio dai loro 28 ettari complessivi di vigneti dai quali nasce il Versiano e le produzioni classiche.

VignAmato ha avuto il privilegio di vedere le sue migliori etichette sulla carta dei vini Alitalia e di proporsi quindi all'attenzione e al giudizio di migliaia di passeggeri di tutto il mondo. Curatissima è tutta la gamma di produzione che arriva poi alla riserva di Verdicchio Ambrosia, alle DOC Esino e Rosso Piceno, non che gli ottimi IGT.

Noi del Consiglio AIS Marche ne abbiamo goduto le virtù in una giornata di ospitalità, dove anche la signora Ceci ha sfoggiato tutta la sua competenza in fatto culinario.

Ogni volta che riceviamo un invito da aziende di



si tanto pregio ritorniamo a casa con il piacere e la consapevolezza di essere i rappresentanti, i comunicatori e divulgatori di così tanta brava gente che impegna l'anima a concederci il meglio della qualità enologica e che tra i non pochi nostri difetti di italiani sono comunque tra i tanti, grazie a Dio, a dare ancora lustro al Made in Italy nel mondo.

Un doveroso e sincero omaggio a VignAmato che vola alto sulle ali di Alitalia.



Nostre Signore dell'AIS

Promuovono i vini delle Marche da Auchan

Tre giorni di intensa attività nelle sedi Auchan di tutta la regione per presentare al pubblico i nostri migliori vini. L'operazione non poteva che essere affidata ai sommelier dell'AIS i quali alternandosi nei diversi banchi d'assaggio si sono prodigati a guidare le degustazioni e a disquisire sulle preziosità enologiche presenti.

Un'immagine di rilievo per la nostra Associazione che ha saputo gestire il tutto con grande professionalità.

Noi abbiamo colto l'attimo ad Ancona dove erano presenti quattro delle nostre vestali di Bacco alle quali inoltriamo i migliori complimenti per l'ottimo lavoro svolto.



Auchan



Associazione Italiana Sommelier
MARCHE

Se lo sai rispondi

Le solite venti cattive domande senza riposta, per tenervi in forma. Siete sempre sotto esame e la ricerca crea cultura.

- 1 Dove si trova il territorio viticolo di Paarl?
- 2 E quello di Neuquén?
- 3 Che cosa si intende per mutage?
- 4 Di quale regione francese è tipico il vitigno Klevner?
- 5 Che cos'è un Palo Cortado?
- 6 Che differenza c'è tra Mescal e Tequila?
- 7 Quale vino italiano si produce con lo stesso metodo dello Sherry?
- 8 Dove si trova il territorio viticolo di Wachau?
- 9 La Chimay a quale stile di Birra appartiene?
- 10 Dove si trova la distilleria di Whisky Springbank?
- 11 Qual è il liquore tipico della Valle D'Aosta?
- 12 Dove si produce il vino Terlaner?
- 13 Di quale regione italiana è tipico il vitigno Nosiola?
- 14 Dove viene prodotto e con quali uve il famoso vino Vega Sicilia?
- 15 Con quali uve e dove si produce il vino Copertino?
- 16 Quali vini si producono in provincia di Ferrara?
- 17 Da quale vitigno nasce la DOC Terreni di San Severino?
- 18 A quanto è fissato il limite di acidità di un olio extravergine d'oliva?
- 19 Si produce mortadella in Abruzzo?
- 20 La razza bovina Podolica è tipica del nord o del sud Italia?

Per essere promossi con la sufficienza vi concediamo non più di 7 errori. Continuare a far ricerca per migliorarsi non fa male a nessuno.

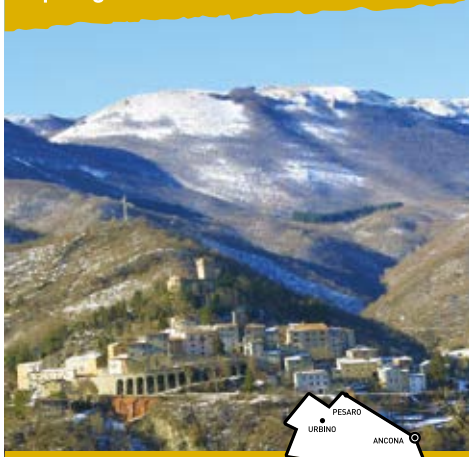
OFFIDA D.O.C.G.
tipologia **PASSERINA**



Antichi Borghi
Armonia e meraviglia
come in un fresco
calice di Passerina.



OFFIDA D.O.C.G.
tipologia **PECORINO**



In Origine
La forza di un territorio
capace di conservare
un vitigno autoctono come
il Pecorino



OFFIDA D.O.C.G.
tipologia **ROSSO**



Il Bove Finto
Anima di una comunità
il cui successo è frutto
di attimi di eccesso.



FALERIO D.O.P.
e tipologia **PECORINO**



Paesaggio Piceno
Armonie della sera
sorseggiando il bianco
antico e il bianco moderno.



ROSSO PICENO D.O.P.
e tipologia **SUPERIORE**



Osvaldo Licini
Il rosso profondo
dell'Angelo Ribelle.
Emozioni d'arte e di natura.



TERRE DI OFFIDA D.O.C.
PASSERINA SPUMANTE E PASSITO



Arte del Tombolo
Preziose creazioni
come l'uva Passerina
Spumante e Passita.



I PICENI POPOLO D'EUROPA

con la vite ed il vino nel cuore



CASALFARNETO

**Vieni a trovarci
al Vinitaly**

Pad. 7 Stand D8

