



Affari di gola

pagina a cura di Paolo Marchi

A LONDRA

Frescobaldi sbarca da Harrods

Brando Franchi

Settecento anni di storia e ora lo sbarco a Londra per la Marchesi de' Frescobaldi in quello che è considerato il tempio del lusso, Harrods, prima pietra internazionale con un ristorante e wine bar collocato nel Lower Ground Floor, nella parte dedicata al vino, dopo che la famiglia toscana si distinse come fornitrice di vino per Edoardo I e II e poi di Enrico VIII. È successo nei nostri tempi che Harrods voleva aprire un ristorante di cucina italiana ma non la solita trattoria, bensì qualcosa di alto. Curioso notare come si sia rivolto al ministero delle Risorse agricole per avere lumi, senza procedere subito in prima persona. E i Frescobaldi si sono candidati, forti di una esperienza di dieci anni fino a spuntarla.

L'apertura del «dei Frescobaldi Restaurant e Wine bar» a Londra, dopo tre all'aeroporto di Fiumicino e quello in piazza Signoria a Firenze, vede impegnata una superficie di 100 mq ed è capace di accogliere 48 persone ai tavoli e altre 6 al bancone. Aperto dalle 12 alle 21, proporrà i picci sul ragù di papero, gli gnudi, la tagliata, la bistecca alla fiorentina e il cacciucco abbinati ai vini Frescobaldi: dai grandi rossi del Castello di Nipozzano, con in testa Mormoreto, al Castalgionco Brunello di Montalcino, a Luce, ai vini della Tenuta dell'Ornellaia.

IL VINO

Tutte le eccellenze della Valtellina

Francesco Falcone

In Valtellina la vigna si coltiva lungo una fascia di terrazzamenti costruiti nei fianchi meridionali delle Alpi Retiche, tra i 300 e i 700 metri, su suoli granitici, acidi, leggerissimi. Montanara, ma mite e poco piovosa, con i suoi mille ettari vitati produce vini tra i più rarefatti del nostro Paese. Con quelli dell'Etna e dell'Alto Piemonte (Boca, Gattinara, Ghemme e Lessona), i nebbiolo della Valtellina sono tra i pochi vini rossi capaci di esprimersi su un registro prevalentemente acido/salino/minerale, lontanissimi dall'archetipo più mediterraneo della tipologia: leggersi densità, generosa alcolicità e tannini fitti. A lungo conosciuta per il caloric Sforzato di Valtellina, variante locale dell'Amarone, ora il talento più originale emerge nella Docg Valtellina Superiore e nelle sue cinque sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella. Tra i Sassella, squisiti il 2005 della Fondazione Fojanini, 0342.786071; il Riserva Stella Retica 2004 di Ar.Pe.Pe, 0342.214120, e il Sommarovina 2007 di Mamete Prevostini, 0343.41003. Rari, preziosi e buonissimi l'Inferno Fiamme Antiche 2004 di Ar.Pe.Pe e il Prodigio dei Fratelli Bettini, 0342.786068. Ottimi anche il Valgella 2006 di Sandro Fay, 0342.786071, il Casa La Gatta 2006 di Triacca, 081.8465106, il Mazér 2006 Nino Negri 0342.485211.

Tutto un mondo di tagliatelle

Mille chef celebreranno la cucina italiana offrendo il piatto simbolo di Bologna. Discussioni a non finire sulla ricetta perfetta, con un dubbio: latte sì o latte no?

Paolo Marchi

nostro inviato a Hong Kong

Il prossimo 17 gennaio, una domenica, terza edizione della Giornata dell'orgoglio della cucina italiana nel mondo promossa dal GVCI, il Gruppo virtuale cuochi italiani che ha da poco celebrato il suo summit asiatico a Hong Kong. In una metropoli che sta alla Cina un po' come New York all'America, l'associazione guidata dallo chef Mario Caramella e dal giornalista Rosario Scarpato ha festeggiato i vent'anni dei primi locali di qualità, forti del fatto che l'ex colonia inglese non ha conosciuto l'epopea di una immigrazione che ha portato una cucina italiana ad alta improbabilità qualitativa e dal-

LA FANTASIA Non manca mai con i nostri cuochi, apprezzati per la bravura e per i profitti che assicurano

la quale la nostra cucina contemporanea si sta affrancando.

In tanti, ovunque, investono nella cucina italiana. Purtroppo, sovente è labile il rapporto con la madre patria, complice anche un Ice, istituto per il commercio estero, di imbarazzante inutilità pratica quando si tratta di promuovere il prodotto agroalimentare e ristorativo. Ha detto Caramella pensando alla ferocia dei francesi: «La Francia ha il marketing nel Dna e va oltre la cucina e il vino. Amano celebrare, basti ricordarsi che hanno inventato le Olimpiadi con De Coubertin e i Mondiali di calcio con Jules Rimet. Pensiamo a noi piuttosto, a noi cuochi che ci sbattiamo per le nostre eccellenze».



VANNO CONDITE CON IL RAGÙ

Un piatto di Tagliatelle al ragù alla bolognese, il primo scelto dal Gruppo Virtuale Cuochi Italiani per offrirlo a tutti nel mondo il 17 gennaio

Verissimo, ormai esiste nel mondo una generazione di chef che si impuntano, esigono, chiedono vera Italia e spesso ottengono soddisfazione perché la gestione di un locale italiano è meno onerosa di uno francese e in caso di successo offre maggiori guadagni. Restano lacune, manca una guida che faccia da traino come la Michelin per i cugini, sopravvivono ricette sbarellate, ma

c'è vita. Caramella ha chiare le tre cose che un ristorante italiano all'estero deve avere per essere considerato tale: «In cucina uno chef italiano e non uno che ha studiato in Italia; l'olio extravergine di oliva; pasta e riso al dente, nulla di precotto. Però c'è un quarto punto: non usare aglio tritato. Noi italiani usiamo dare sapore ai piatti con l'aglio ma non lo mangiamo, però all'este-

ro il 90% delle bruschette hanno l'aglio a pioggia sopra. Sembra di mangiare coreano».

È un evento come la giornata del 17 gennaio nasce proprio per difendere e far crescere la nostra immagine offrendo lo stesso piatto, finora sempre un primo perché è un momento del pasto che ci distingue, a chi si è accomodata a tavola quel giorno. Due anni fa il debutto con la Carbonara, poi il Risotto allo zafferano e adesso le Tagliatelle al ragù alla bolognese. E le discussioni abbondano perché è pressoché impossibile in Italia trovare una ricetta base in cui la maggioranza si riconosce. La cucina casalinga, la cucina dei nostri borghi e delle nostre valli, dei nostri pescatori e

dei nostri porti, l'Italia a tutta fantasia e scarsa capacità di programmare e fare gruppo ci regala decine e decine di interpretazioni del tema base, ognuno convinto che la sua sia quella vera.

In fondo capita anche nella musica, c'è lo spartito originale e si sono poi gli esecutori che interpretano la musica secondo la loro personalità e cultura, però tutti hanno ben chiaro il punto di partenza. Nella cucina italiana invece tutti hanno ragione e tutti sono depositari del verbo quando invece sarebbe corretto focalizzare l'essenza di una ricetta per l'alta cucina e separare la quotidianità tra casa e trattoria dalla visione storica e magari, in occasioni come quelle del 17 gennaio, presentare ai clienti più attenti la versione classica e quella personale. Penso ad esempio al Risotto giallo di un Paolo Lopriore a Siena, alla Certosa di Maggiano, dove il comune denominatore è in pratica solo lo zafferano e nemmeno unito in cottura, ma versato sopra una volta messo il risotto nel piatto.

A parte che il ragù non è solo bolognese, in queste settimane è vivo il dibattito nel forum del GVCI, il cui sito ufficiale è itchefs-gvci.com, su cosa concorra a fissarne la ricetta da pubblicare in vista della festa. Un tempo due carni grasse, la cartella di manzo (è un taglio vicino alla pancia) e la pancetta dolce, oggi ben più facilmente un trito bovino e la coppa perché più magre. Non devono mancare un soffritto di carote, cipolla e sedano, vino (bianco o rosso) e pomodoro (possibilmente il concentrato, triplo). Pomo della discordia il latte: serviva ad ammorbidire le carni sfilbrate da lunghe cotture, ma ha ancora senso? Le risposte si sprecano.

Il cuoco Romito e la semplicità reale di una cucina tra i monti di Rivisondoli

La Giunti è la casa editrice più dinamica nel settore cucina, libri completi e leggibili. Soprattutto, ha un occhio particolare per la ristorazione italiana e non si limita a tradurre volumi stranieri, ma investe sui nomi di casa nostra. L'ultima fatica è di Clara e Gigi Padovani: *Niko, semplicità reale*, con le fotografie di Francesca Brambilla e Serena Serrani, dove il Niko del titolo è Niko Romito, straordinario cuoco abruzzese di Rivisondoli, semplicità invece è il tratto distintivo dei suoi piatti mentre reale ha un duplice significato: da una parte esalta il concetto di semplicità per evitare sia intesa co-

me veste povera e dall'altra è il nome del ristorante di Romito che guida con la sorella Cristiana. Una settantina di ricette, suddivise per capitoli, con la prefazione di un esperto: Reale benvenuto (Polpettine di cicoria, polpettine di capretto...), Memoria (con testo di Luigi Cremona), Montagna (Enzo Vizzari), Semplicità (Paolo Marchi), Ricordi reali (sono i dolci), Territorio e tradizione (Carlo Petrini), infine i Pani del Reale. Ha detto Niko: «Il gesto che io compio è troppo importante per sottovalutarlo, preparo qualcosa che finirà nella bocca di un altro, che diventerà parte del suo corpo».

Il libro Ricette, sapori e segreti di Eugenio Pol, panettiere di montagna

Dopo il primo, il secondo libro di ricette per le Edizioni Blu di Torino, tel. 011.885630, bluedizioni.it, da parte di Eugenio Pol e Federica Giacobino. Dopo le pagine dedicate alla cucina contemporanea di montagna, ecco *In cucina con l'orto, il bosco e il prato di montagna*. Scrive Eugenio: «Vivendo in montagna si ha spesso la sensazione che, dopo un interminabile inverno, la primavera arrivi sempre troppo tardi, l'estate sia troppo breve e l'autunno giunga troppo presto». Sono parole vere perché è sempre troppo poco il tempo bello, nel senso di verde e di vitale, che la

natura concede a chi vive in quota e in autunno e inverno può contare su poche ore di sole e ancora meno gradi. Poter sciare, pattinare, andare in slittino, magari per recarsi a scuola, appartiene a un'altra storia. Pol è un milanese prossimo al mezzo secolo che, dopo anni come cuoco all'ombra del Duomo, è salito a vivere e a lavorare a Fobello in provincia di Vercelli, telefono 0163.55901. In questo comune di poche centinaia di abitanti, produce pani unici che i grandi chef non solo servono in sala ma a volte usano come ingrediente. Nel libro ricette di netti saperi di montagna.

Cibi divini

Il segreto del tartufo di Alba è nascosto nel castello di Grinzane

Paolo Marchi

nostro inviato a Grinzane Cavour

L'Asta Mondiale del Tartufo Bianco di Alba al Castello di Grinzane e a Hong Kong, raccolti per beneficenza quasi 300mila euro, è stata l'occasione per pensare alla morte del tartufo stesso. Per tanti è sui tajarin all'uovo, ma come? Nella stragrande maggioranza dei casi, i ristoranti si limitano a affettarlo a pioggia sui tagliolini conditi con burro o olio. In alcune insegne prima si pesa il

tartufo, poi si va di mandolina e a fine servizio lo si ripesa. In altre c'è un prezzo fisso, ad esempio 25 euro a giro da Tra Arte e Querce a Monchiero Alto, 0173.792156, ezioclelia@tiscali.it, e - parlo in generale - hai spesso il dubbio che l'oste poteva essere più generoso e non fermare «subito» il movimento avanti e indietro del braccio.

Ma questo appartiene al mondo dei sospetti che aleggiano attorno a ogni attività. Qui intendo proprio discutere il fatto che limitarsi all'affettato sia quasi uno spreco un po' perché il profumo del tartufo non

viene esaltato più di tanto dal calore della pasta e un po' perché non c'è uniformità di boccone. C'è l'arrotoletta ricca di lamelle e ve ne sono altre praticamente prive, possibile non esista nulla di migliore?

Si e basta recarsi al ristorante di Alessandro Boglione proprio nel Castello di Grinzane. Lui fa qualcosa di folle se pensiamo che c'è chi ritiene normale vendere del vergognoso olio al puzzo di simil-tartufo. Alessandro arricchisce di tartufo bianco un buon burro e, ovviamente, ricorre a tutte quelle briciole che cadono quando lo lavori

e che sarebbe un delitto buttare via. Scolati i tajarin, li amalgama al burro garantendo così una base ricca e uniforme, sulla quale grattare sotto gli occhi del cliente. Capolavoro.

Proprio il Castello di Grinzane ospiterà il 7 dicembre il terzo oscar del tartufo, vinto a Alicante dall'olandese Jonnie Boer del ristorante De Librije di Zwolle. Ha ripensato una tipica zuppa a base piselli chiamata Snert. C'è attesa per lui e la sua idea.

paolo.marchi@ilgiornale.it

IL MENÙ

Non farsi mancare nulla

RISTORANTE AL CASTELLO a GRINZANE CAVOUR (Cuneo)
Telefono: 0173.262172
Sito: castellodigrinzane.it
Chiusura: domenica sera e l'intero lunedì
Prezzi medi: antipasti 8; primi 12; secondi 18; dessert 5 €. Menù degustazione al tartufo: 120 € (150 con i vini in abbinamento)
Coefficiente di difficoltà: buono, intelligente tradizione d'autore