

viaggio californiano «di studio» con Giacomo Bologna, Mario Schioppetto e Maurizio Zanella (non v'è alcuno, che ami il vino, cui sia concesso di non conoscerli). È stata, quant' ai vini, una goduta-sofferta Via Crucis. Ad ogni assaggio – dico e scrivo: ogni assaggio (e n'abbiam fatti tanti) – ci si guardava negli occhi, esterrefatti).

Non è facile esprimere la somma dei sentimenti che c'invadevano: lo sconcerto per una realtà tanto diversa da quella immaginata; la sorpresa per l'eccellenza, pressoché sempre, dei vini proposti; l'imbarazzo di dover frenare, e nascondere (per una più che giustificata difesa dei nostri – essi – «interessi»), l'entusiastico assenso; la rabbia, soprattutto, al pensiero di dove potrebbe (dovrebbe) essere una nostra enologia condotta d'autorità pulite, industriali giovani, enotecnici laureati.

Certo: mi feci violenza. Avrei voluto maledire ed offendere. Dichiarai solo – a ciascuno dei vignaioli, perché prendessero, alla fine coscienza – per iscritto così che fosse documentato: «Se non cambiamo subito rotta, saremo estromessi, dal mercato dei vini di qualità.

Come cambiare? È discorso d'eccezionale gravità e lunghezza, cui chiamo ogni persona di buona volontà. Quant' a me mi limito ad invocare alcune «provvidenze» che non è più possibile procrastinare: prima, studi enotecnici seri; seconda, selezioni esasperate dei vitigni (sia sotto gli aspetti clonali, sia sotto quelli della vocazione, zona per zona); terza, rese per ettaro più che dimezzate; quarta, estirpazione dei vigneti di pianura (da cui escludo, vaddassè, le cosiddette «grave» e le altre poche pianure vocate); quinta, vinificazioni in barriques (piccole botti di rovere)».

Ne nacque, anche – lo scrissi per l'Espresso – il Dialoghetto morale tra un giornalista enoteico e Piero Selvaggio, patron del ristorante Valentino in Los Angeles.

**L.V.** «Dopo il viaggio californiano tra vign' e cantine d'eccellenza – graziatè, Piero – vorrei essere, non enoteico, enosigèo. Avessi il tridente di Nettuno, scuoterei la terra».

**P.S.** «Non esagerare: anche d'Italia mi giungon vini eccelsi».

**L.V.** «Non a sufficienza: noi con 2000 anni di storia; questi, con 10 soli, già ci battono. Vaddassè: son furibondo. Li annegherei tutt' i colpevoli, autorità ed enotecnici».

**P.S.** «Che dicono in Veneto, Veronelli? Co l'acqua toca 'l cul tuti impara a nodàr. Impareremo a nuotare».

**L.V.** «Li annegherei nei loro vini che son peggio dell'acqua».

Com'è possibile – mi rifaccio soprattutto alla prima e all'ultima dell'invocate provvidenze – per anni ed anni pressoché tutti i nostri enotecnici abbiano ignorato l'uso delle barriques?

Fatto sta: ad ogni incontro superbo di quel viaggio californiano puntuale l'affermazione: quel vino, o quella vigna, era stato messo a punto da «Célice». Ritornato in Italia sgomento (grazie a lui la California produceva vini di fronte a cui la maggior parte dei nostri poteva «andarsi a nascondere») mi dissi: è necessario far conoscere questo enotecnico senza uguali ai produttori d'Italia.

André Tchelistcheff 91 anni, russo, figlio d'un generale delle armate bianche, con esperienze un po' ovunque per il mondo ove si producono vini, enologo principe degli USA, ha incontrato come primo atto del «Seminario di Studi Permanente» che porta, con qualche immodestia, il mio nome – venerdì 20 maggio 1983, ore 11, palazzo Antinori, Firenze – i produttori, gli enotecnici (i pochi di buona volontà e intelligenza) e i giornalisti italiani. Non incontro con Tchelistcheff e la barrique – ha esordito il gran vecchio – bensì con Tchelistcheff «nella» barrique, tanti sono gli anni di «convivenza». Ne sono venute suggestioni infinite. Ed hanno confermato, in primis quanto gli assaggi di California, e, molto prima, di Bordeaux e Borgogna, m'avevano rivelato; la barrique – ignorata dagli ufficiali di nostra enologia per ignoranza o, ch'è peggio, per squallidi motivi d'industria – è veicolo sine qua non per ottenere vini – se non altro quelli che provengono dai vitigni cabernet, pinot nero e chardonnay, su cui tanto s'è esercitata l'esperienza californiana – oltre che d'eccezionali caratteristiche organolettiche, di gran lunga meglio «attrezzati» per l'invecchiamento.

Affermai allora, testuale testuale: «Ricordo Bonvesin de la Riva (ho scritto queste righe perché i ciechi vedano ancora meno e quelli che sono perspicaci riflettendoci riescano a capire) e confido nei vignaioli e negli enotecnici perspicaci. Se le barriques – sulla base dell'esperienze non solo americane e, ben prima, bordolesi e borgognone, anche di qualche nostro illuminato produttore: Incisa della Rocchetta, Antinori, Gaja, Cà del Bosco, Maculan, Ronchi di Cella, Castelluccio, Abbazia di Rosazzo, Borgo Conventi, Frescobaldi, Monte Vertine, Castello di Volpaia, Podere Castellare ecc. ecc. – verranno sperimentate e, solo poi, raccolte, io giuro su tutto un fiorire – accanto alla gran serie di vini tradizionali o «giovani», alcuni eccelsi, altri ottimi, altri buoni e passanti, che ancora e meglio dovranno essere proposti – di nuovi e superbi cru».

Parole, – senza falsa modestia, debbo dichiararlo – di qualche prevegenza. (L.V.)

Veronelli  
Newsletter

## Il Borgo Antico

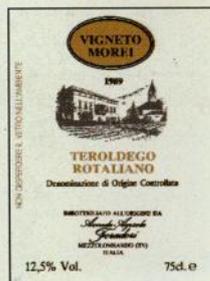
Da Dario De Filippi, famoso sommelier torinese

«Caro Gino, mi permetto di mandarti un po' di notizie sul ristorante Il Borgo Antico di Moncalieri.

È sito nel cuore del centro storico, a due passi dal municipio, in via Santa Croce 34, tel. 011/644455. Intimo ed accogliente, 30 coperti aumentabili sino a 45 con la saletta destinata anche a riunioni. Ai fuochi Paolo Nota, autoctono, coadiuvato dal fratello Claudio. Fra sedie bianche e tovagliati rosa, troviamo in sala la simpaticissima Paula, americana del New Jersey, coadiuvata da Nadia, originaria dell'Ucraina. Il locale è stato rilevato e rinnovato nel 1989. Le esperienze di Paolo risalgono a presenze in vari locali di prestigio torinesi e nell'hinterland sino alla gestione del ristorante Ca' Mia a Cape May, sulla costa, nel New Jersey, dal 1984 al 1989. Da questa esperienza ne è derivata una cucina inusitata e piacevole: la stessa riflette i trascorsi americani di Paolo combinati con la cucina piemontese, intesa, quest'ultima, non come quella povera e contadina, bensì del '700. Creatività, personalizzazione senza strafare in bizzarrie e seguendo i prodotti stagionali ne sono il segreto. Il pane è fatto in casa. I menu vengono variati ogni 10 giorni circa, a seconda delle disponibilità e reperibilità delle materie prime che offre

## I Foradori

Elisabetta Foradori è senz'altro un esempio rappresentativo e serio, accanto ad altri vignaioli così tanto coinvolti in sacrificio ed impegno, della realtà enologica di quella zona conosciuta in passato come Campo Rotaliano e dove oggi, in seguito all'azione di trasporto ed accumulo di detriti, provocato dal fiume Noce, s'è creato un parterre così ricco di scheletro da diventare il cuore di produzione di una delle realtà enologiche autoctone nazionali più importanti: il Teroldego. Questo vitigno e la sua storia sono legati ad un fiume: il Noce. Trascinando con sé composti dal granito, dal porfido e dal calcare alpino della Presanella, dell'Ortles Cevedale e del gruppo del Brenta, formò un suolo di natura ciottolosa, ghiaiosa e sabbiosa ove appunto il Teroldego affonda le sue radici. Le montagne attorno cadono a picco sui vigneti. Il vento fresco proveniente dalla Valle di Non e la loro ombra creano un microclima particolare che conserva nelle estati calde e secche le sostanze aromatiche delle uve. Il portamento della



# Pinot Chardonnay Cinzano.



Per molti...ma non per tutti.

farina, le spezie, gli anici, l'ammoniaca, le noci o le nocciole. I cavallucci nobili come una volta sono completamente plasmati a mano: vi si può riconoscere la stretta della dita e l'impronta del pollice.

**Cantucci di Federigo:** basta togliere l'acqua, le spezie, l'ammoniaca e le noci, ed aggiungere uova, burro, uvetta, mandorle e lievito. I cantuccini sono tagliati uno per uno a mano ed anch'essi rappresentano l'espressione di una antica tradizione dolciaria toscana.

**Panforte scuro o nero:** è il panforte originale; lo si dovrebbe definire il classico, ma nella conoscenza comune lo è immeritatamente il Margherita.

Quest'ultimo fu realizzato in onore della visita della regina Margherita a Siena, qualche anno fa, dal pasticciere allora più famoso: Galgani.

È un panforte ingentilito perché oltre ad avere una base di partenza come zucchero, farina, mandorle, arancio candito, differisce nell'assenza delle spezie, del popone candito e nelle noci, mentre ha di suo il cedro candito e la vanillina pura. Si potrebbe affermare quindi che è un panforte femminile, con sapori più delicati, mentre lo scuro è più deciso e robusto, quindi maschile. La presenza di spezie

doveva consentire una maggiore resistenza all'incuria del tempo e perciò una più facile conservazione. Basti pensare alla carne che allora veniva messa sotto sale: in mancanza dei frigoriferi! L'uso o meglio l'abuso delle spezie d'Oriente e del sale provocava tipiche sintomatologie come il mal della pietra (i calcoli al rene, n.d.r.); e conseguenti cure, per chi se lo poteva permettere, nelle terme. Il regime alimentare provocava l'incontro forzoso di re e regine nelle case di cura e lì, quel tempo faceva tessere trame sul destino di regni e nazioni.

**Panforte al cioccolato:** ha dominante il cacao nell'impasto ben amalgamato di solo arancio candito, farina, zucchero, mandorle e un po' di spezie. Ha una copertura di fondente.

**Fondente e nocciole:** gianduia e mandorle e nocciole; cioccolato bianco con noci, nocciole o mandorle... cose semplici, grandi risultati. Io amo chiamarle "cocolate": forma lessicale nata dall'unione di coccole e colate, cioè voglia di tenerezza per se stessi senza freni... realizzate in forme grezze, quindi non standardizzate. Mandorle, nocciole, noci, frutti secchi che si immobiliscono se tostati. Il finale è tutto per il **panettone:** lievito

naturale, farina, zucchero, tuorli d'uova, burro, uvetta, cedro e arancio candito. È la pasta di dolce più difficile e bella, non solo esteticamente, ma anche a livello procedurale.

Il lievito naturale è un chicco d'uva, un'albicocca fermentata, sapientemente accudita che riesce a sprigionare la forza necessaria per far lievitare una pasta carica e ricca di uvetta, cedro e arancio candito. Per mio padre, ed io confermo, è uno spettacolo vedersi amalgamare il giallo carico di uova dell'impasto primitivo dell'uvetta, con il giallorosso dell'arancio ed il verde dei cedri. Ma l'ingrediente che cosa è se non la passione, e l'amore per fare sempre meglio le cose semplici come sono. Appunto: non è vero che basta farli per farli buoni, i dolci...".

Ben diverso dal pasticciere di Filippo Pananti, 1776-1837. "Il pasticciere per mostrarsi grato / al vate che lo aveva tanto esaltato / gli mandò in dono altre pasticcerie, / e le rivolse in quelle poesie" Paolo mi manda sì altre golosissime ghiottonerie, ma non le involge nei m'ei scritti: per lui stesso poesia, ai suoi dolci e all'arte di suo padre. (L.V.)

## Daniel Thomases

Sta' a sentire cosa mi scrive, primi di febbraio 1988, lo statunitense Daniel Thomases, da Firenze, via Malenchini 1.

Egredo Sig. Veronelli

Recentemente mi è capitato, nel risistemare vari cataloghi "veronelliani", di rileggere l'introduzione al Catalogo dei Vini d'Italia del 1983 e sono rimasto colpito da alcune sue osservazioni sui vini della California. Colpito, soprattutto, dall'ammissione della bontà dei vini assaggiati ("eccellenza, pressoché sempre, dei vini proposti"), una tesi da

me spesso sostenuta in discussioni con amici italiani, e altrettanto spesso derisa (non che questo tipo di ignoranza sia scomparso, infatti, poco tempo fa, in un ristorante con un'eccellente cantina - La Taverna Kostas a Pisa - dove ci si aspetterebbe di incontrare una clientela informata, udii la seguente frase enunciata con assoluta sicurezza: "Scommetto che gli americani sono negati, anzi negatissimi per la viticoltura")...

È l'inizio della lettera. Dopo aver elogiato le mie «note succinte sulla selezione dei vitigni, l'uso delle barriques e l'importanza fondamentale di enotecnici laureati, estremamente giuste ed essenziali

per il futuro dei vini di qualità in Italia». Daniel aggiunge «alcuni brevi appunti, se mi è consentito, alle osservazioni che lei ha fatto, nella speranza che essi possano ancor più svelare questa realtà a beneficio del suo pubblico».

Seguono 11 cartelle, fittissime di dati e annotazioni in cui Daniel racconta, con puntuale conoscenza e filosofica scrittura, i vini ed i viticoltori della "sua" California.

Va da sé, subito gli telefonai: qualsiasi fosse il suo lavoro in Italia, l'abbandonasse; scrivesse solo dei vini. Daniel, cinque anni dopo, certo male mi benedice sul piano dell'economia (in Italia un giornalista onesto...), bene mi deve benedire: mille e mille assaggi di meditata gioia e di meditati rifiuti lo hanno reso il giornalista enoico al mondo più completo: la sua conoscenza, e intelligenza, dei vini italiani, francesi, americani ecc. è, letteralmente, sbalorditiva. Statunitense (del Connecticut), vive nel cuore di Firenze (che lascia solo per i suoi viaggi nelle vigne d'ogni continente), con due ravissantes donne francesi: Agnes (che insegna all'Università lettere francesi) e Sara che ammira, tutt'affatto nuda ed *entraînée*, nella fotografia.

Cosa avevo mai affermato, in quel lontano 1983, dei vini californiani?

Nel 1982 - poco più d'un anno al momento in cui scrivo - ho fatto un

segue a pag. 24

Daniel Thomases con  
la figlia Sara.



Chercher une intention d'ordre métaphysique avec les moyens matériels de la peinture. C'est se méprendre!».

Uno dei più interessanti scrittori giovani, Philippe Madral, ha scritto: «La qualité devient rare, dans la vie comme dans l'art, aujourd'hui où chacun s'avance de plus en plus masqué. Je n'aime pas les gens qui se retranchent derrière leurs oeuvres ou qui les précèdent. Une autre chose qui me touche chez Jean... c'est son étonnement, sa

curiosité. Il semble toujours prêt à se nourrir d'une idée ou d'un sentiment que vous lui feriez découvrir ou éprouver. Il n'a pas peur de paraître naïf, à force de vous questionner par sa parole, son regard, ou simplement son silence».

Così ch'io son conteso, nell'ammirazione, tra due artisti, distanti anzi opposti nel proporsi. Tuttavia non soffro del contendere; anzi gioisco. Torno indietro nel tempo... ventenne, da Pipetto in Albisola Marina... le

affermazioni di Max Stirner: «La sola uguaglianza è nella libertà» e di John Cage: «Un artista è necessariamente anarchico... se non si è liberi non si può fare arte»... le strenue ore dialettiche del tutto incuranti del correre delle notti... la luminosa scultura di Lucio Fontana, a violentare il soffitto della mia prima casa milanese, e il conflittuale accostamento con la tela di Max Huber...

Così distanti nel genio e nel gesto, così immensi nell'arte e in cucina. (L.V.) ●



Jean Dessaigne 1989  
"Black panther,  
Barnum Circus".

## Dolci concettuali

Da Paolo Gazzarrini, Enoteca-Pasticceria Artigiana Il Cantuccio di Federigo, San Miniato (Pisa)  
6 dicembre 1992

«Gentile Signor Veronelli, mi scuso per il colpevole ritardo, ma qualità, per se stessa, non ammette ritardi! Questa condizione dei dolci, rispetto a forma, materia e sapore, per la quale si gusta e si giudica, è un'amante golosissima che vuole tutto per sé: incondizionatamente! Altrimenti al primo occhieggiar diverso ti lascia, senza il tempo di dirle arrivederci. Alla Qualità le diamo tutto, o non si concede. Dicevo delle torte...

**Torta di marroni:** forma che richiama già la castagna in quanto è un cerchio per 1/5 sezionato convessamente da un altro cerchio: questa è una piccolissima

astuzia trovata da mio padre applicata ad una comunissima teglia circolare usata abitualmente per le crostate. La torta è l'involucro completamente realizzato in pasta frolla che protegge l'interno formato da un impasto di crema di marroni, pan di Spagna sbriciolato, gocce di cioccolato puro e brandy stravecchio. Sulla superficie esterna dell'involucro c'è uno strato di fondente colato che una volta indurito viene spalmato per buona parte della glassa piangente.

**Torta reale al mirtillo:** fondo di frolla, confettura di mirtilli (ma sono consigliate anche quelle di lamponi, ribes e albicocca) spalmata al centro del fondo ed una grigliatura di pasta di mandorle pura; a fine cottura è stata spennellata con gelatina di frutta per due motivi: darle più lucentezza e protezione.

**Torta di frutta mista:** cotta al forno a legna è anch'essa un involucro di frolla, così come lo era quella di marroni,

differenziandosi solo per forma e contenuto. In pratica è una torta al rovescio perché dopo la cottura effettuata in una teglia da crostate, nel presentarla al pubblico sulla trina, viene ribaltata e impolverata di zucchero a velo. Una particolarità: il nostro forno, essendo il classico da pane, venne costruito con il piano di cottura leggermente inclinato verso le bocche di apertura, e dà una forma non perfetta al dolce: risulta anch'esso inclinato.

**Crostata di arancia o ananas:** ha la forma e la grigliatura di frolla ed una spolverata di zucchero a velo. La crostata è uno di quei dolci che se "posata" (se ha qualche giorno) è migliore; si è permesso alla confettura di secernere succhi che impegnano la frolla e amalgamano il sapore.

**Cavallucci di Nonna Rina:** hanno componenti classici quali lo zucchero, la

segue a pag. 22



Il suo aroma straordinario e incantatore e le sue possibilità gastronomiche ma anche un certo qual alone di mistero, la sua rarità e la fama di cibo afrodisiaco hanno contribuito a consolidare sempre di più, attraverso i secoli, il successo del tartufo.

## Un Diamante in Cucina

Il tartufo è il diamante della cucina" sentenziava nel 1825 Anthelme Brillat-Savarin, magistrato e filosofo, autore della piacevolissima "Fisiologia del gusto".

E spiegava che "questo prezioso tubero non solo ha fama di essere delizioso al gusto, ma si crede ch'esso aumenti un potere, l'esercizio del quale è accompagnato dai più dolci piaceri".

In queste parole sono racchiuse le ragioni del successo che ha accompagnato da sempre il cammino di questo singolare frutto della terra. Noto già agli Egizi (che pare lo cuocessero avvolto nel grasso), ai

**Bianchi o neri, i rari,  
preziosi,  
profumatissimi tartufi  
sono funghi ipogei,  
sotterranei.**

Babilonesi e ai Greci, fu particolarmente apprezzato anche dai Romani. E' vero che quasi certamente il loro "tuber" non era il profumato tartufo che siamo abituati a conoscere ma probabilmente la meno pregiata terfezia, detta anche tartufo delle sabbie, che ancor oggi si trova nel Nordafrica e talora in Sardegna e in Sicilia. Si racconta tuttavia che Nerone ne fosse ghiotto, al pari dei ricchi ospiti di Virrone, l'odioso parvenu che Giovenale descrive nelle Satire. Di questi tuberi già allora preziosi e riservati alle mense dei potenti parlano anche Plinio e Teofrasto, in termini sostanzialmente simili, attribuendo loro un'origine magica, quasi divina: "si dice che nascano dalle piogge d'autunno e dai tuoni particolarmente violenti... la folgore è la loro principale fonte di vita". Secondo Marziale sono "i frutti della terra che seguono immediatamente i boleti" e le numerose ricette

dell'epoca, tramandate sotto il nome di Apicio, li servono arrostiti oppure cotti in vino e olio.

### Un effetto eccitante

Dopo il successo ottenuto presso i Romani, i tartufi conobbero un lungo periodo "nero", in coincidenza con le invasioni barbariche e col Medioevo: probabilmente se ne diffidava anche per la loro origine misteriosa, sotterranea, fors'anche magica...

Ma nel 1385 eccoli comparire, abbondanti, nel menù del banchetto di nozze di Carlo V e Isabella di Baviera.

Nella seconda metà del Quattrocento Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, autore di quel "De onesta voluptate et valetudine" che può considerarsi la "summa" del sapere gastronomico di quel secolo, contribuì ad aumentare il già consistente successo del tartufo sentenziando: "è un cibo molto nutriente ed è un eccitante

di Paola Siniramed

