

A TAVOLA

IN QUESTI GIORNI DAL TRENTO ALLA SICILIA È UN FIORIRE DI MANIFESTAZIONI CHE HANNO PER PROTAGONISTA IL NOBILE ORTAGGIO



ZAMBANA, TERLANO, BASSANO È TEMPO DI ASPARAGI

E' tempo di asparagi. Dal Trentino-Alto Adige alla Sicilia, in questi giorni è tutto un fiorire di manifestazioni gastronomiche che hanno per protagonista il nobile ortaggio. Di origini antichissime, gli asparagi hanno sempre avuto a tavola un fascino particolare: lessi (conditi semplicemente con un filo d'olio extravergine d'oliva, sale, pepe e una salsina a base di uova sode) oppure gratinati; al forno o alla parmigiana (conditi con burro fuso e formaggio grattugiato); alla Bismarck (con le uova fritte nel burro e cosparsi di Parmigiano) o, ancora, con il risotto — solo per citare le ricette più famose — gli asparagi costituiscono una vera e propria ghiottoneria primaverile. Tre sono le varietà più pregiate: il

«bianco» di Bassano, il «verde» di Altedo e il «viclatic» di Albenga, località nelle quali l'asparago (che predilige i terreni sabbiosi in prossimità dei fiumi) ha trovato il suo «habitat» ideale. Ma non mancano nel nostro Paese altre zone «vocate» alla coltivazione del pregiato ortaggio. Per limitarci alle Tre Venezie ricordiamo Zambana in Trentino, Terlan in Alto Adige, Arcole e Rovolè nel Veronese, Cimacollo e Zero Branco nel Trevigiano, Tavagnacco e Fossalon in Friuli-Venezia Giulia, Camposampiero e Monselice nel Fadvano, Scorzè nell'entroterra veneziano, Lusie nel Rodigino. Tra le rassegne gastronomiche in onore di Sua Maestà l'asparago bianco segnaliamo «Asparagi & Vespaiole» organizzata dal Gruppo Ristoratori Bassanesi, «Erbe & Asparagi» idea-

ta dal Gruppo Ristoratori Trevigiani Superbe, «A tavola con il nobile asparago» organizzata dal Gruppo Ristoratori di Cimadolmo, «Asparagus» proposta dal Gruppo Ristoratori Friulani e «Il festival degli asparagi» messo in cantiere dal Gruppo Ristoratori Altoatesini di Terlan, Vilpiano e Settequerce. A quest'ultima manifestazione quest'anno hanno aderito sei ristoranti di Terlan («Ober-speiser», «Weingarten», «Oberle-gar», «Oberhauser», «Gaudi», «Schützenwirt»), due di Vilpiano («Spare-hof» e «Waldinger») e uno di Settequerce («Patauner»). Fino al 31 maggio, nei nove ristoranti si potranno gustare gli squisiti asparagi bianchi di Terlan in tutte le salse, accompagnati dal classico «Spargelwein», un vino particolare (ur: Sauvignon Blanc) im-

bottigliato per l'occasione dalla Cantina Produttori di Terlan. Per tutelare l'autenticità degli asparagi bianchi di Terlan la «Arbeitsgemeinschaft Spargelbau Terlan» e la Cantina di Terlan hanno creato un marchio di garanzia, «Margarete», che si richiama alla mitica figura dell'ultima reggente del Tirolo, quella Margarete Maulltasch che amava trascorrere lunghi periodi di vacanza nell'antico castello di Terlan. In Trentino molti sono i ristoranti che in questo periodo propongono dei menu a base di asparagi. Segnaliamo, nei dintorni di Zambana, Sartori's (Lavis), Trattoria Vecchia Sorni (Sorni di Lavis), Maso Franch (Givo), Da Pino (San Michele) e PerBacco (Mezzolombardo).

Giuseppe Casagrande

PROSIT

TRA GLI IMMORTALI ANCHE IL GIULIO FERRARI

QUEI VINI BIANCHI DA COLLEZIONE



Mauro Lunelli brinda con Maurizio Zanella. A destra Silvio Jermann

Sfatato il pregiudizio che i vini bianchi non reggono l'invecchiamento. La prova si è avuta a Vinitaly in occasione della degustazione-evento organizzata dalla rivista «Civiltà del Bere» dal titolo emblematico: «Dodici vini immortali». Dodici etichette che hanno infranto il tabù che perseguita molti vini bianchi italiani a dispetto di quanto accade per vini analoghi prodotti in Francia, Austria, Germania. Vini bianchi da amare e da collezionare ricavati da vendemmie pensate già nel vigneto per sfidare il tempo. Vini che vengono affinati in cantina e vengono immessi sul mercato non prima di due o tre anni dalla vendemmia e che raggiungono il top degustativo all'età di cinque o sei anni. Vini che anche dopo dieci-dodici anni mostrano tonicità e brillantezza, diventando oggetti del desiderio di intenditori e collezionisti.

Ma ecco la magnifica dozzina presentata a Vinitaly da Pino Khail. Chardonnay Cuvée Bois, Valle d'Aosta Doc 2004, di 5 anni d'età, prodotto dall'azienda Les Cretes di Aymavilles (Aosta). Col Disore, Collio bianco Doc 2001, di 8 anni, della Marco Felluga-Russiz Superiore di Capriva del Friuli (Gorizia).

Riserva Sergio Zenato, Lugana Doc 2001, di 8 anni, dell'azienda Zenato di San Benedetto di Lugana (Verona). More Maiorum, Fiano di Avellino Doc 2000, di 9 anni, della Mastroberardino Atripalda (Avellino). Pinot grigio Sancti Valentini, Alto Adige Doc 1998, di 11 anni, dei Produttori San Michele Appiano (Bolzano). Casaldi Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore Doc 1997, di 12 anni, della Umani Ronchi di Osimo (Ancona). Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trento Doc 1997, di 12 anni, dell'azienda Ferrari-F.lli Lunelli (Trento). Cervaro della Sala, Igt Umbria 1996, di 13 anni, della Antinori-Castello della Sala, di Ficulle (Terni). Chardonnay, Igt Sicilia 1996, di 13 anni, dell'azienda Planeta di Menfi (Agrigento). Pomino Benefizio, Pomino Bianco Riserva Doc 1993, di 16 anni di

età, della Frescobaldi, a Pomino (Firenze). Piodilei, Chardonnay Langhe Doc 1993, di 16 anni, dell'azienda Pio Cesare, di Alba (Cuneo). Cabreo La Pietra, Igt Toscana 1987, di 22 anni, dell'azienda Follonari-Tenuta del Cabreo, di Greve in Chianti (Firenze). E sempre a Vinitaly l'Associazione Italiana Sommelier ha presentato i dieci vini che hanno cambiato la storia. Sono il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, la Cuvée Annamaria Clementi di Cà del Bosco, il Vintage Tunina di Silvio Jermann, Gaja & Rey, il Bracco dell'Uccellone, il Tignanello, il Montevetrano, il Masseto, il Vaio Amaron Serègo Alghieri, il Torcolato di Maculan. Una passerella regale abbinata ai piatti d'autore studiati per l'occasione dai più prestigiosi chef stellati d'Italia. Prosit. G. Cas.

Foto di Renato Vettorato

IL BUONGUSTAIO

LA GUIDA DI MARCO CREGGIA AI MIGLIORI OLI DEL MONDO

L'OLIO EXTRAVERGINE PARLA ANCHE SPAGNOLO E ISTRIANO

L'Europa olivicola contende quest'anno all'Italia lo scettro della qualità produttiva: infatti è spagnolo il «Frantoio dell'Anno» e istriano il «Frantoio Emergente», mentre uno dei migliori oli extravergine proviene dalla Provenza. E questa la fotografia del panorama olivicolo mondiale fornita da «L'Extravergine 2009 Guida ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata», pubblicata dalla casa editrice Cucina & Vini e curata da Marco Oreggia. «Sono oli straordinari - sottolinea il curatore - di grande vigore e fortemente caratterizzati a livello aromatico». L'Istria, la maggiore interprete della qualità in Croazia, ha conquistato il premio di «Frantoio Emergente» affiancandosi alla Calabria, premiata come «Frantoio di Frontiera». Nelle categorie specifiche invece l'Italia è ancora leader: il biologico più buono è un olio calabrese, la Toscana spicca per i moderni metodi di estrazione e la Campania re-

lizza il miglior «blend». Ma di contro la Spagna fa il miglior monovarietale, mentre il premio per il miglior rapporto qualità/prezzo se lo aggiudica l'Argentina, unico paese extraeuropeo presente quest'anno nella classifica dei Top 15. Il Premio Speciale, che da quest'anno è dedicato a Cristina Tiliacos, è stato assegnato a Noureddine Ouazzani, dirigente responsabile dell'Agence Olivier di Meknès (Marocco), artefice della spinta innovativa che ha riguardato il comparto oleario marocchino negli ultimi anni. Ma ecco le aziende italiane premiate nella top 15: Olearia San Giorgio (Calabria), Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio), Azienda Pasquale Librandi (Calabria), Frantoio Franci (Francia), Cooperativa La Torretta (Campania), Azienda San Cassiano (Veneto), S.R.A.C.O. (Puglia), Fattoria di Fubbiano (Toscana), Azienda Sergio Gafà (Sicilia).

g.casagrande@ladige.it



MARIO POJER BENEMERITO DELL'ENOLOGIA

Prestigioso riconoscimento per il vignaiolo trentino Mario Pojer: nei giorni scorsi a Verona gli è stato conferito il Premio Cangrande «Benemerito della Vitivinicoltura». Il premio viene assegnato annualmente nell'ambito di Vinitaly ai grandi interpreti del mondo enologico italiano sulla scorta delle indicazioni degli assessorati regionali all'Agricoltura, che segnalano quanti con la loro attività professionale o imprenditoriale abbiano contribuito e sostenuto il progresso qualitativo della produzione viticola ed enologica. Le insegne d'argento di Cangrande sono state attribuite anche all'altoatesino Michael Goess-Enzenberg.

LA SFIDA

BOTTIGLIA DA RECORD

Il Prosecco sfida lo Champagne: la sfida si riferisce alle dimensioni da record di una bottiglia. Nei giorni scorsi a Vinitaly il presidente della Provincia di Treviso Leonardo Muraro ha lanciato il guanto contro l'attuale record che appartiene (dal 1998) allo champagne francese con una bottiglia di 117 litri. «Quella di Prosecco sarà più grande - ha detto Muraro senza rivelare il quantitativo - e sarà presentata in occasione del G8 in programma dal 18 al 20 aprile a Cison di Valmarino (Treviso). La bottiglia da Guinness dei primati, realizzata dai maestri vetrai di Murano per Carpenè Malvolti, sarà esposta anche al prossimo Giro d'Italia nella tappa di Valdobbiadene.