

Case & Country ^{Class}

N. 192 - Settembre 2009 - Mensile
Case&Country IT € 4,50

Il piacere di vivere e viaggiare la campagna

NEL PIACENTINO

- RUSTICI, CASE COLONICHE E MONASTERI DA COMPRARE
- COME RISTRUTTURARE CON I MATERIALI DEL LUOGO

ITINERARI
Gastronomia e ospitalità
nella Liguria di Ponente

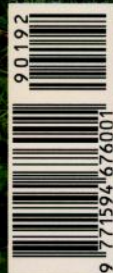
*Abitare
il Tempo*
Idee per arredare
in anteprima
dalla Fiera di Verona

ANTIQUARIATO
A caccia di tesori
in un castello
del Bordeaux

Natura e sapori

UN DOLCE SETTEMBRE

I PERCORSI DEL GUSTO, DALLA RACCOLTA DELLE MELE ALL'ACETO BALSAMICO, AI FORMAGGI GENUINI



Speciale Gourmet

VINI & DELIZIE

55 INDIRIZZI
SICURI PER CHI
AMA LA BUONA
TAVOLA



Da sinistra: Franciacorta Dosage Zero 2004, Ca' del Bosco, www.cadelbosco.com; Franciacorta Rosé, Antica Fratta, www.anticafratta.it; Methius Brut Riserva, Fratelli Dori-

gati 2002, www.dorigati.it; Franciacorta Eruti Vintage 2001, Bersi Serlini, www.bersiserlini.it; Riserva del Fondatore Giulio Ferrari, Ferrari, www.cantineferrari.it

Roberto Sorrentino

■ SALUMI ■ FORMAGGI ■ VINI AUTOCTONI ■ BOLLICINE ITALIANE ■ GOLOSITÀ



Dalla 'nduja calabrese al burisco toscano, la tradizione degli insaccati è talmente radicata nel territorio che si potrebbe disegnare una carta geografica dei salumi.

LA TAVOLA ECCELLENTE

Dalla A di aceto balsamico alla V di vini autoctoni, passando per i salumi, i formaggi, la pasta, le bollicine e il prosecco. Per finire in dolcezza con mieli e marmellate.

Un viaggio alla scoperta dei più raffinati prodotti enogastronomici italiani e dei loro produttori

DI MARIANNA CORTE

SALUMI

Un viaggio nell'Italia contadina alla scoperta dei salumi. Impossibile citarli tutti, tanto variegata è la produzione nel nostro paese che vanta, tra gli altri, sua maestà il **Prosciutto di Parma** e quello di **San Daniele**, portabandiera del gusto in tutto il mondo. Ma in un viaggio tra i salumi di nicchia, dall'estremo Nord al Sud del paese, si distinguono il **Jambon de Bosses**, prosciutto crudo valdostano prodotto a 1.600 metri di altitudine negli alpeggi di Saint-Rhémy-en-Bosses, e la **'nduja di Calabria**, salame morbido e piccante fatto con carni grasse di maiale e molto peperoncino, prodotto in pochi comuni nella zona del Monte Poro nel Vibonese. Nel viaggio ideale, non possono mancare all'appello il **guanciale di maiale**, in particolare quello originale fatto ad Amatrice, in provincia di Rieti, nonché ingrediente principe dei bucatini all'amatriciana, e la nobile **Soppressa**, ottenuta nel Vicentino, dall'impasto a grana grossa, poco stagionata e fatta solo con le parti migliori del maiale. Tra i salami di maggior diffusione,

spiccano per qualità quello di **Varzi**, nella provincia pavese, quello di **Felino**, in provincia di Parma, e il **salame di Fabriano**, in provincia di Ancona.

GUANCIALE: Armando Mancini Norcineria, Castel Gandolfo (Roma), tel. 06/9325513.

'NDUJA: Fratelli Pugliese, Calimera Calabria (Vibo Valentia), telefono 0963/366950.

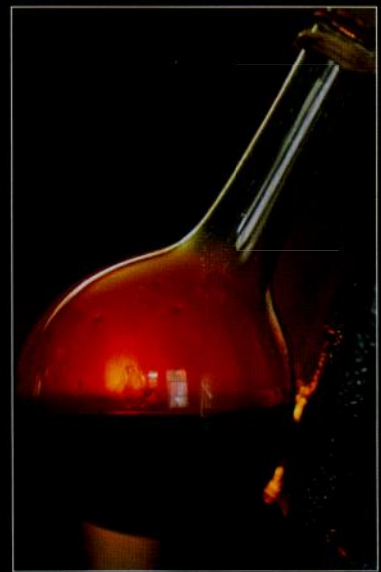
PROSCIUTTO DI PARMA: Consorzio del prosciutto di Parma, Parma, tel. 0521/246211.

BALSAMICHE CERTEZZE

TRADIZIONALE STRAVECCHIO

L'aceto balsamico si ottiene dal mosto d'uva cotto che, grazie a un naturale processo di fermentazione, si trasforma in aceto. Tra i molti sul mercato, quello più ricercato è l'aceto balsamico tradizionale di Modena che trae la propria complessità di gusto da una lunga maturazione in botticelle di capacità diversa e di differente dimensione e nell'ordine di legno di rovere, castagno, ciliegio, frassino e gelso. Autentico nettare, senza alcuna aggiunta di aromi artificiali, l'aceto balsamico migliore raggiunge anche i 25 anni di invecchiamento (in questo caso una bottiglia da 100 ml può costare oltre 100 euro). Alcune acetaie mettono in commercio delle Riserve che possono arrivare fino a 100 anni di invecchiamento. Dalla consistenza simile al caramello, ha colore scuro e sapore dolce ma mai stucchevole.

Acetaia Malpighi, Modena, tel. 059/465063. **Acetaia di Giorgio**, Modena, tel. 059/333015. **Acetaia Paltrinieri**, Sorbara (Mo), tel. 059/902117.



Stefano Scattà

si (Francia in testa), l'Italia non subisce la dittatura di vitigni internazionali. Ecco allora che, accanto a un pullulare di chardonnay, pinot noir, merlot e cabernet, il Bel Paese offre anche delle chicche.

Autentiche perle enoiche, destinate agli appassionati che rifuggono l'omologazione del gusto. Dai più noti **Sangiovese di Romagna**, **Chianti Classico**, **Dolcetto d'Alba** e **Aglianico**, gli intenditori curiosi possono scoprire un bianco come il **Pecorino** delle Marche, e rossi come il **Fumin** della Valle d'Aosta, l'**Albarossa** del Monferrato, il **Gragnano** della Penisola Sorrentina, il **Sagrantino di Montefalco**, il **Gaglioppo** di Calabria.

AGLIANICO: Mastroberardino, Altripalda (Avellino), www.mastroberardino.it

ALBAROSSA: Michele Chiarlo, Calamandran (Asti), www.chiarlo.it

CHIANTI CLASSICO: Castellare di Castellina, Castellina in Chianti (Siena), www.castellare.it

DOLCETTO D'ALBA: G.D. Vajra, Barolo (Cuneo), www.gdvajra.it

FUMIN: Fratelli Grosjean, Quart (Aosta), www.grosjean.vievini.it

GAGLIOPPO: Librandi, Cirò Marina (Crotone), www.librandi.it

GRAGNANO: Grotta del Sole, Quarto (Napoli), www.grottadelsole.it

PECORINO: Velenosi, Ascoli Piceno, www.velenosivini.com

SAGRANTINO DI MONTEFALCO: Còlpetrone, Gualdo Cattaneo (Perugia), www.saiagricola.it

SANGIOVESE DI ROMAGNA: Stefano Berti, Ravaldino in Monte (Forlì-Cesena), telefono 0543/488074.

BOLLICINE ITALIANE

Dalla Franciacorta al Trentino, i calici sono vivaci. Queste, infatti, sono le zone d'Italia vocate alla produzione di bollicine di qualità. Etichette prestigiose che nulla

hanno da invidiare agli Champagne. Anche in termini quantitativi: 8,3 milioni le bottiglie prodotte nel 2008 in terra di **Franciacorta**, in provincia di Brescia, e 7,8 milioni quelle del **Trentino**.

Numeri importanti dietro ai quali si nasconde anche un incremento costante della qualità.

Suddivise in **Satén**, **Brut** e **Rosé**, le bollicine si abbinano senza problemi a tutto pasto: dai crostacei ai salumi, ideali da gustare con i Brut; senza dimenticare poi i formaggi di media stagionatura, che si sposano perfettamente con le versioni Rosé. Unica raccomandazione quella di evitare il più diffuso degli errori, e cioè l'abbinamento con i dolci.

FRANCIACORTA PAS DOSÉ: Il Mosnel, Camignone, (Brescia),

www.ilmosnel.com

FRANCIACORTA DOSAGE ZERO: Ca' del Bosco, Erbusco (Brescia),

www.cadelbosco.com

FRANCIACORTA GRAN CUVÉE BRUT 2004: Bellavista, Erbusco (Brescia),

www.bellavistasrl.it

FRANCIACORTA ROSÉ:

Antica Fratta, Monticelli (Brescia), www.anticafratta.it

FRANCIACORTA SATÉN ANTE OMNIA:

Majolini, Ome (Brescia), www.majolini.it

FRANCIACORTA VINTAGE 2001:

Bersi Serlini, Provaglio d'Iseo (Brescia), www.bersiserlini.it

FRANCIACORTE DOSAGGIO

ZERO CISOLO: Fratelli Muratori,

Adro (Brescia), www.fratellimuratori.com

METHIUS BRUT RISERVA:

Fratelli Dorigati, Mezzocorona (Trento), www.dorigati.it

RISERVA DEL FONDATORE GIULIO

FERRARI: Ferrari, Trento,

www.cantineferrari.it

NON SOLO VINO

AZIENDA AGRICOLA MASI

Accanto ai vini, l'Azienda agricola Masi, una delle firme più importanti nella produzione di Amarone della Valpolicella, cura la supervisione di prodotti gastronomici firmati Conti Serego Alighieri, da più di sei secoli punto di riferimento nella produzione vitivinicola

e agroalimentare della zona del Veronese. Da materie prime provenienti solo da appezzamenti di proprietà, nasce così il riso vialone nano, nonché una piccola selezione di confetture.

Masi, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), www.seregoalighieri.it



TRA I FRUTTETI
Hanno il tetto spiovente e
le facciate bianche decorate con
griglie di legno. Sono le dimore
della campagna di Kreuzlingen,
nel Canton Thurgau, paradiso
svizzero delle mele. Dal sapore
dolce-acidulo, questi frutti sono
perfetti per insalate e minestre.

