

CIBI DIVINI

Cannavacciuolo e la leggenda delle linguine al pane di Fobello

Paolo Marchi
nostro inviato a Orta San Giulio

Non do voti, almeno non pubblicamente perché gli appunti ne sono pieni. Voti, piatto dopo piatto, che non sono numeri, bensì aggettivi, mediocre, sufficiente, buono... fino a assoluto, rarissimo altrimenti perderebbe valore. L'ultimo risale a pochi giorni fa, a pranzo a Villa Crespi a Orta San Giulio, un pranzo da incorniciare, un pranzo di raro equilibrio e maturità, solare bontà e sicurezza da parte di Antonino Cannavacciuolo, uno che pre-

cisa l'anno di creazione di ogni proposta. Credo fortemente che il Cubo di carne di Boves (del 2007) rasenti la perfezione, un mettersi a nudo del cuoco davanti alla materia prima. Penso che il Semifreddo di barbabietola, aglio alla vaniglia e pepe (2009) possa passare per una provocazione solo se uno non lo ha gustato. Però l'Assoluto va oltre, è una sentenza della cassazione golosa: Linguine di Gragnano con calamaretti spillo, salsa al pane di Fobello dove per pane di Fobello va inteso il pane prodotto da Eugenio Pol a Fobello in Valsesia, telefono 0163.55901 per ap-

puntamenti e acquisti. Il Piatto Assoluto, una forchettata e senti la scossa, una seconda e le scariche si intensificano allargando il loro campo di rimbalzo, alla terza si gode fino al tilt, al game over, all'appagamento completo, tramortito come dopo aver fatto l'amore con il proprio amore e uno crede non vi possa essere nulla di migliore se non un bis. La trave portante di queste linguine non sono affatto le linguine. Loro completano, aiutano, giocano con il palato, e tanto meno lo sono i calamaretti, un delizio-

so solletico per la memoria. L'assoluto è nella salsa al pane, calda (di personalità, non è una questione di temperature di servizio), completa, intensa con equilibrio e pienezza, un'essenza, un concentrato del mondo di Eugenio Pol mediato e reinventato da un trentenne campano, sul lago d'Orta da ormai dieci anni. Una provocazione: declinare la salsa come fosse una zuppa a cui cambiare carrozzeria, preservandone l'anima. Un viaggio oltre l'assoluto.

paolo.marchi@ilgiornale.it



Paradiso Villa Crespi

RISTORANTE VILLA CRESPI
ORTA SAN GIULIO (Novara)
Telefono: 0322.911902
Sito: villacrespi.it
Chiusura: lunedì sera e l'intero martedì
Prezzi medi: antipasti 41, primi 32, secondi di pesce 38 e di carne 44, dessert 18 €.
Menù degustazione: 85, 110 e 130 €
Coefficiente di difficoltà: elevato, alta cucina d'autore

IL LIBRO
La buona cucina delle sorelle Simili

La realtà va oltre il cognome che portano: le sorelle Simili, con la esse maiuscola, Margherita e Valeria, non solo sono simili tra loro nel senso di affini, ma sono pure gemelle. Bolognesi, figlie di fornai, iniziarono a lavorare nella bottega di famiglia subito dopo la fine della guerra, nel 1946. Per quarant'anni perché nell'86 decisero di cambiare orizzonte, impegnandosi nell'insegnamento del buon cibo fino ad aprire nell'89 la loro scuola di cucina, sempre a Bologna. Sono letteralmente decollate, quanto a fama e anche in senso letterale visto che a inizio terzo millennio hanno chiuso la loro creatura, iniziando a tenere lezioni ovunque nel mondo. Per fortuna hanno anche scritto libri importanti, tutti per Vallardi: *Pane e roba dolce* riflette la vita da fornaie, *Sfida al mattarello* l'anima emiliana e ora *La buona cucina di casa*, «pasta, pietanze e altre ricette per la tavola quotidiana». Ricette da mandare a memoria, peccato per la qualità delle foto a colori.

IL VINO
A Pantelleria sorpresa Pantezco

Che piacevolissima sorpresa le bollicine che arrivano da Pantelleria grazie alle Aziende Vitivinicole Miceli, società agricola con sede a Palermo, 091.6759411, miceli.net, e tre luoghi ben distinti tra loro perché a Castelvetrano ci sono i vigneti, 32 ettari assolutamente non siciliani perché si ha a che fare con i vari Merlot e Cabernet, a Sciacca la cantina, che lavora anche uve come Nero d'Avola e Grillo, infine Pantelleria che è un mondo a sé. Sull'isola (la Sicilia è un continente) è un inno all'uva zibibbo, a parte la messa a dimora di 65 vitigni diversi per le sperimentazioni del caso.

Le bollicine in questione per tanti sono una bestemmia perché lo zibibbo va appassito, così è da sempre. Poi ci sono le eccezioni e il Pantezco lo è, un Pantelleria Moscato Spumante Doc che celebra l'asino pantesco, una rarità. Contrariamente a quanto si può pensare, il Pantezco è straordinario con salumi e formaggi, insalate di pasta o riso ma non stona a tutto pasto.

AFFARI DI GOLA

Assoluta qualità italiana

Nessuno al mondo ha regole di produzione severe come il Franciacorta Zanella: «La crisi spazza via il mondo dell'effimero: conta la sostanza»

Paolo Marchi
nostro inviato a Erbusco

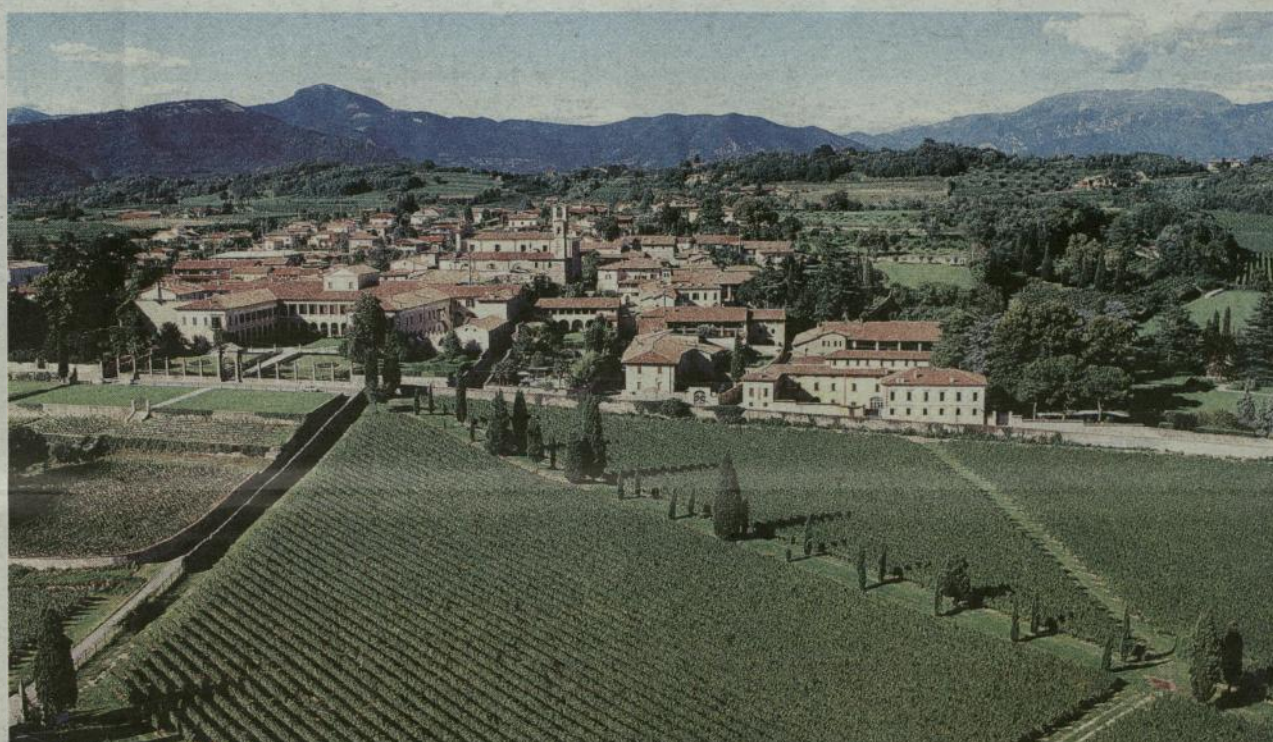
Decima edizione, ieri, oggi e domani, del Festival del Franciacorta in Casa Marchetti e a Villa Lechi a Erbusco, tra il capoluogo Brescia, il corso del fiume Oglio e il lago di Iseo. Per chi ama le bollicine, la sua meta immediata e la costante fonte di ottimi consigli per gli acquisti. Rimando nel Metodo Classico, perché Asti e Prosecco hanno tutt'altre caratteristiche, nessun'altra zona sciampanosa d'Italia è riuscita a svettare magica come

FESTIVAL A Erbusco, oggi e domani in degustazione il meglio di 63 cantine, da Barone Pizzini a Villa

questa. Non certo il Piemonte, dove a livello italiano tutto ebbe inizio e tanto si è smarrito, piuttosto che Oltrepò e Trento dove non mancano i picchi qualitativi, inframmezzati purtroppo a tanta banalità.

Il bello è che la Franciacorta è giovane, ancora lontana dal mezzo secolo di vita. Solo la Guido Berlucchi è prossima a festeggiare i 50 anni visto che l'incontro tra Berlucchi e Franço Ziliani data 1954 e il loro primo spumante 1961, tremila bottiglie sul mercato due anni dopo. Era il Pinot di Franciacorta ed era la prima volta che appariva in etichetta il nome Franciacorta, un'epopea che la famiglia Ziliani ha deciso di celebrare con una gemma, la Storica '61 Franciacorta Doc Brut. Tre date: la Doc luglio '67, la prima degustazione pubblica ottobre '71 e il consorzio marzo '90.

Sottolinea il presidente del consorzio Maurizio Zanella: «Nessun'altra realtà spumantistica al mondo ha fissato paletti severi come i nostri, e li stiamo pure restringendo. Il nostro



SPETTACOLO Un'immagine aerea di Erbusco e i vigneti che la cingono, splendida corona verde che le cantine intendono proteggere

obiettivo è di innalzare la qualità minima e ridurre al massimo le differenze tra vette e fondovalle per arrivare a una omogenea qualità media».

Il consorzio, franciacorta.net, conta 93 soci (dodici trent'anni fa, 63 in degustazione al festival, festivalfranciacorta.it) e, sempre Zanella, «non esistono cantine sociali e commercianti, tutti vantano una filiera completa e questo fa sì che la direzione sia unica». Con la vendemmia 2009 si confida di superare le 10 milioni di bottiglie con un potenziale massimo di 25. La morale? «Realtà francesi (champagne è una parola tabù, ndr) appartengono ad altre dimensioni e chi afferma che la spumantistica italiana ha effettuato il sorpasso citando di tutto, dichiara il falso, un trionfalismo gratuito, c'è ancora molto



IL PRESIDENTE

Un ritratto di Maurizio Zanella titolare di Ca' del Bosco e numero 1 del consorzio del Franciacorta

da fare. Noi esportiamo appena l'11%, abbiamo praterie davanti a noi».

La rassegna di Erbusco è stata preceduta venerdì dal convegno «Con la qualità fuori dalla crisi». Hanno parlato, con Zanella, Santo Versace (moda), Giulio Pastore (Maserati), Mario Enrico Cichetti (prosciutto San Daniele), mentre il sociologo Enrico Finzi ha evidenziato come i più continuano e continueranno a esigere il meglio, magari diradando gli acquisti. L'invito a chi produce made-in-Italy, alimentari piuttosto che auto, è di riuscire a limare costi e prezzi, senza però svuotare sulla qualità perché, ha rimarcato lo studioso, «la rinuncia totale a quanto ci può gratificare, comporta una caduta di autostima che deprime».

Il tutto, ha sottolineato, Zanella

«ricordandosi che il mondo dell'effimero e dell'immagine ha fatto il suo tempo». Con un allarme («Davanti a certa politica ci dobbiamo tappare il naso») e un obiettivo: «In 10 anni siamo passati da 100 a 2.100 ettari vitati. Dobbiamo consolidarci e bloccare per tre anni nuovi impianti, ma abbiamo bisogno della collaborazione dei Comuni: 15, su 19, hanno accolto il nostro invito». Il rischio? Nuovi capannoni.

È un pericolo concreto. Intanto godiamoci i nettari di Barone Pizzini, Bellavista, Berlucchi, Bersi Serlini, Ca' del Bosco, Camossi, Clarabella, Contadi Castaldi, Cavalleri, Gatti, Majolini, Marchesine, Montenisa, Monte Rossa, Montana, Mosnel, Muratori, Ronco Calino, Uberti, Vezoli (Giuseppe), Villa...

Le giornate internazionali della Cucina Italiana



Reggia di Colorno, Parma, 4-5 ottobre 2009

Domenica 4 ottobre

Ore 10, Inaugurazione della mostra storica: «Le tavole di Stresa. Lezioni a regola d'Arte».

Ore 10.30, Convegno delle Scuole Internazionali di Cucina:

«La formazione per la ristorazione nel mondo e la cucina italiana». Conclude Michela Vittoria Brambilla, Ministro del Turismo.

Lunedì 5 ottobre

Ore 10, Convegno:

«Dove va la formazione alberghiera e ristorativa italiana?».

Ore 17, Tavola rotonda: «Ristorazione collettiva e commerciale: nessi ed elementi di analisi per una strategia evolutiva».

ALMA VIVA è un'iniziativa di



Info: 0521.525211 infoalma@scuolacucina.it Programma completo su: www.alma.scuolacucina.it

