

# A tavola Bollicine, vinta la sfida a tutto pasto

Domenica da Villa Franciacorta affollata finale dello Sparkling menù

Villa Franciacorta potrebbe legittimamente dire «missione compiuta». Quando 10 anni fa (era il 2002) Villa ha lanciato il concorso tra le migliori tavole del Bel Paese per scoprire chi sapeva meglio abbinare un piatto ad un Franciacorta millesimato, l'idea di portare in tavola un Franciacorta a tutto pasto era lontana dalla sensibilità dei più. Del resto i consumi di bollicine erano concentratissimi nell'ultima parte dell'anno e il sospetto che il Franciacorta accompagnasse soprattutto il panettone era più che legittimo. Oggi, ha detto Paolo Pizioi che guida con la moglie Roberta Bianchi l'azienda Villa, il Franciacorta venduto a fine anno è meno della metà della produzione. Un cambiamento radicale. Merito anche dello Sparkling menu, anche se a dire «missione compiuta» e chiudere l'avventura in giro per l'Italia, in azienda non ci pensano affatto (anche se ora il concorso è biennale) perché domenica scorsa la finale è stata

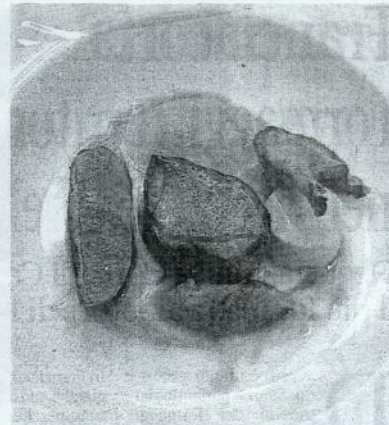
cosa è assai controversa) è stato sostenuto a meraviglia dal Franciacorta Cuvette 2005 che ha sfoderato tutta la persistenza e la struttura che servivano.

Il dovere di cronaca ci impone però di dire che la maggioranza ha ritenuto più adatto il trancio di baccalà proposto da La Tana di Asiago e dal suo chef Alessandro Dal Degán. Il terzo piatto erano invece dei ravioli ripieni di mazzancolle e krenn da La Torre di Spilimbergo altro locale molto amato dai gourmet con lo chef Marco Talamini. In realtà hanno vinto tutti perché tutti e tre i finalisti erano al vertice delle rispettive categorie. Come ha spiegato il collega Alberto Schieppati, presidente della giuria, sono stati selezionati i ristoranti d'albergo, quelli tipici e tradizionali e quelli di spiccata impronta creativa. In realtà tutti e tre i concorrenti si sono dimostrati molto influenzati dalle nuove tendenze della cucina, non senza qualche scusabile sbavatura inevitabile se si propongono piatti

## CONSUMI

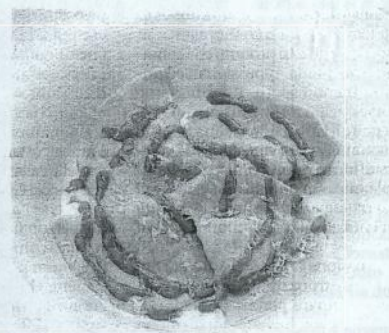
Meno della metà  
del Franciacorta  
si vende  
a Natale  
Una rivoluzione  
molto  
positiva

pensati per un locale da 25 coperti ad una sala con 150 commensali. Il protagonista che non ha sorpresa nessuno è stato viceversa il Franciacorta Cuvette di Villa, uno spumante che infila un anno dopo l'altro annate straordinarie. Quest'anno toccava al 2005 che non si può definire una grande annata, ma che viceversa ha confermato la grande stoffa di questo vino. Nato fin dall'inizio per essere un Franciacorta a tutto pasto, Cuvette risponde a pieno a quanto gli si chiede. Del resto nella precedente edizione il concorso aveva sconfinato in Francia a Baune, nel cuore di Bourgogne lasciando un gran ricordo. **g. m. p.**



## I piatti

Gianluca Bos che è risultato il vincitore assoluto della Sparkling menu 2011. Suo il piatto di piccione alle due cotture con succo di mele (in alto). Sotto i ravioli verdi de La Torre di Spilimbergo



DAL 30 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE

## Ad Alessandria un week end davvero dolcissimo

Debutta ad Alessandria il primo Salone Nazionale del Biscotto e contemporaneamente c'è Alè Chocolate che invece è alla quinta replica. A partire da venerdì 30 settembre dalle 12 alle 24, poi sabato 1 ottobre dalle 10 a mezzanotte e domenica 2 ottobre fino alle 20, la città si animerà di dolci profumi, fragranze e sapori. Palazzo Monferrato ospiterà i migliori produttori di pasticceria secca, mentre le vie del centro daranno vita ad Alè Chocolate. Un week end golosissimo ambientato nel capoluogo di provincia che vanta una raffinata tradizione di arte pasticciera (ricordiamo i krumiri, i baci di dama, gli amaretti, i canestrelli, le paste di meliga). Famose sono le pasticcerie alessandrine nate sulla spinta della borghesia militare dell'Ottocento (ad Alessandria c'è una importante

Cittadella Militare), ma anche le gelaterie e i laboratori di cioccolateria, che fanno di questa città e della sua provincia una delle realtà territoriali col più alto numero di riferimenti in fatto di prodotti tipici da forno, oltre che un polo dolciario dedicato al cioccolato che si concentra in particolare a Novi Ligure. La kermesse ospiterà inoltre la rassegna dei «Biscotti della Tradizione» dei Comuni della provincia di Alessandria. Nell'occasione varie realtà associative porteranno i biscotti artigianali che appartengono alla storia e alla tradizione secolare di ogni singolo territorio. Si terra una collana di convegni tra i quali interessante uno sul vino con biscotti e cioccolato. Per informazioni sulle due manifestazioni, consultare i siti [salonenazionaledebiscotto.it](http://salonenazionaledebiscotto.it), [comune.alessandria.it](http://comune.alessandria.it), e [acaicioccolatopuro.eu](http://acaicioccolatopuro.eu).

## Vino Duemilavini apre la stagione degli esami

Anche Massobrio e Gatti hanno scelto i migliori cento vini del 2012, due bresciani

Duemilavini, la guida di Ais Roma edita da Bibenda di cui è direttore Franco Maria Ricci presidente dei sommelier di Roma, è la prima che «dà i voti» aprendo la stagione delle guide enogastronomiche. Anche Paolo Massobrio e Marco Gatti hanno svelato in questi giorni quali sono, secondo loro, i migliori cento vini del 2012. Il tutto naturalmente in Internet, mentre il cartaceo sarà presentato più avanti.

Le due guide sono agli antipodi. Mentre Ais Roma ha scelto vini ed etichette assai noti, confermando in sostanza le scelte dello scorso anno, Massobrio e Gatti si distinguono per segnalare firme assai meno conosciute, anche perché i migliori cento vini sono diversi tutti gli anni. Quest'anno così i due critici segnalano per Brescia il Franciacorta Brut di Lenza e il Franciacorta Millesimato Regium 2004 di La Valle. Duemilavini rimane anch'essa solo in Franciacorta cui assegna

quasi tutti i cinque grappoli destinati alla Lombardia. Tra gli altri c'è il Moscato di Scanzo della Brugherata, un Oltrepò pavese spumante (Travaglio) e cinque vini della Valtellina rigorosamente scelti tra le cantine di punta (Prevostini, Rainoldi, Triacca, Arpepe e Fay). Quanto ai «nostri», i cinque grappoli vanno alla Cuvée Imperiale 2004 Berlucchi, al Brut 2006 di Enrico Gatti, ad Anna Maria Clementi 2004 di Ca' del Bosco e al neonato Rosé 2003 ancora di Ca'

del Bosco. Uberti si conferma con Comari del Salem 2006 e Sullimis 2005. La Montina conferma la Riserva questa volta 2005. Bellavista eccelle con Vittorio Moretti 2004 e Grand Cuvée 2006. Ricci Curbastro è tra i migliori con Gualberto 2005, Ferghezzina con il Pas dosé 2004, Barone Pizzini con il Bagnadore pas dosé 2005. Infine di Mosnel è stato preferito il Saten 2007. Complessivamente la guida assegna 436 cinque grappoli, solo 20 quelli della Lombardia.



Franco Maria Ricci presidente dell'Ais di Roma

# Franciacorta Formaggi, territorio nel bicchiere e nel piatto

Degustazione a Contadi Castaldi con il più famoso affinatore di Francia

**D**avvero è un altro mondo. Stiamo parlando del mondo dei formaggi francesi che Contadi Castaldi, l'azienda di Adro del gruppo Terra Moretti ha portato in degustazione in Franciacorta proponendoli con i suoi vini, soprattutto il Saten che di Contadi Castaldi è il prodotto di punta. Operazione complicata quanto intelligente perché, se la conoscenza del vino sta facendo veloci passi avanti (e i 20mila che hanno affollato le cantine sabato e domenica scorsi lo hanno confermato) non è così per gli altri prodotti che contano assai meno appassionati ed ancora meno esperti. Il formaggio è forse quello che ha più possibilità di seguire il vino. Di fatto sono proprio i sommelier del vino «tirare la volata» al formaggio. Cosa del tutto naturale: se si impara ad assaggiare, ad esercitare naso e palato, poi il passo dal vino al resto è relativamente breve.

L'occasione offerta ad Adro poi era di quelle troppo ghiotte per lasciarla scappare perché Contadi Castaldi aveva invitato nientemeno che Hervé Mons, forse il più celebre affinatore di formaggi di Francia, uno che i formaggi se li coccola, se li annusa, se li vive, come ha raccontato lui stesso senza un minimo di spocchia (che per un francese è dire molto).

Gli affinatori sono quei decisivi personaggi che acquistano i formaggi giovani e li portano a perfetta maturazione. Mons, che è giovane ma è figlio d'arte, li va a scovare nelle vallate più nascoste e se li porta in un ex tunnel ferroviario finché non diventano perfetti. Ma, avverte, non c'è un'età giusta per il formaggio e non è vero che più è vecchio più è buono. Il formaggio va mangiato quando è al punto giusto. Soprattutto la stagionatura non deve tradire le peculiarità del territorio, proprio come un buon vino.

In Franciacorta ha portato formaggi estivi, ma dice che è stata solo fortuna perché erano di un anno fa, quando le vacche erano ancora al pascolo. Lo stile della casa è ottenere formaggi dalla persistenza infinita e dalla ampiezza gustativa sorprendente. Mons inoltre preferisce la cremosità alla pasta dura. Del resto sono tutti formaggi a latte intero non scremato.

Però, come si diceva, è un altro mondo, dove il formaggio si consuma in piccolissime porzioni per cui, per esempio, la elevata percentuale di grasso conta poco. Conta poco, a questo punto, anche il prezzo che, dice Mons «è più basso delle sciocchezze che si dicono in proposito». L'abbinamento proposto era con il Franciacorta presentato dall'enologo della casa Gianluca Uccelli. Condiviso con Giacomo Mojoli di Slow Food che l'abbinamento è la cosa più personale che esista (fa discutere quasi come il calcio) e che le regole ognuno se le fa fare dal suo naso, va detto che l'incontro tra Franciacorta e quei formaggi non è facilissimo. Alla fine il Saten che ha saputo tenere testa alla grande a un Compté di 18 mesi o a un Abondance di 12 mesi è stato il millesimo 2005 sia nella versione classica che nella versione più austera del Soul Saten che si è anzi esaltato in compagnia della morbidezza dei grandi francesi.

Gianmichele Portieri



## COME SI ASSAGGIA

Una serie di formaggi va degustata nell'ordine che si vede nella fotografia seguendo il senso orario. Si parte da quelli meno intensi e persistenti per concludere con gli stagionati e per ultimi quelli erborinati come il Gorgonzola o il francese Roquefort

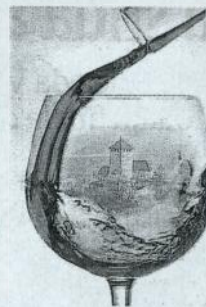
## L'AFFINAMENTO

I formaggi sono prodotti vivi che, con la stagionatura, subiscono trasformazioni talvolta molto marcate. Trasformazioni che vanno «guidate» regolando la temperatura e l'umidità ed infine rivoltando le forme o ripulendo la crosta. Se si sbaglia si va incontro a muffe o gonfiori

## IL SATEN

Il Saten è una tipologia di Franciacorta (il nome è di fantasia) nata di recente che Contadi Castaldi interpreta alla grande. Si tratta di un vino che nasce da sole uve Chardonnay molto mature e che viene rifermentato a pressione più bassa del Brut di cui è assai più morbido

**Tirolo**  
Torna VinoCulti e la vendemmia è aperta a tutti



**T**orna uno degli eventi più attesi del mese: VinoCulti, kermesse dedicata al vino che si svolge a Tirolo (subito sopra Merano) dal ottobre al 12 novembre. Il paio di novità caratterizza questa sesta edizione, in particolare l'appuntamento a giornata di «Vendemmia sotto le pergole» e ancora la «Festa di San Martino a Castel Torre». Manifestazioni che si aggiungono agli eventi che hanno reso da sempre grande VinoCulti: «Dolcissimo», la «Giornata del Pin Bianco dell'Alto Adige», «Festa della via del Castello del vino».

È venerdì 4 novembre il giorno della «Vendemmia sotto le pergole» lungo la Passeggiata Falkner, dalle ore 11 alle 17 nei vigneti ci saranno specie di gastronomiche autunnali e intrattenimento musicale. Altro appuntamento di assai rilievo per gli intenditori è quello di venerdì 28 ottobre con la «Giornata del Pin Bianco dell'Alto Adige»: una serata dedicata alla degustazione dei migliori dieci Pin Bianchi e relativa premiata. Prenotazione presso l'associazione Turistica Tirolo (tel. 0473 923314) oppure online all'indirizzo [www.vinoculti.com](http://www.vinoculti.com) dove trovate il dettaglio del programma e il costo d'ingresso alle singole manifestazioni.

## Franciacorta Ai giovani piace senza zuccheri

Viene percepito come più naturale, fedele al territorio. La sfida di Villa Crespia

**L**a definizione è di solito in francese (la lingua dello Champagne) e può creare qualche confusione. Parliamo dei pas dosé, dosage zero, pas opéré, nature o (finalmente in italiano) dosage zero. Si tratta sempre della stessa tipologia di prodotto cioè spumantato metodo classico. Il rhabocco con la liqueur, al termine della presa di spuma in bottiglia, è indispensabile perché in fase di sboccatura (il degor-

gement) si perde inesorabilmente un po' di vino, ma l'operazione è a sua volta indispensabile per eliminare i depositi creati dai lieviti. Di norma la bottiglia si ricolma con vino vecchio cui si aggiunge zucchero. Lo spumante dosage zero viene invece ricolmato con vino identico. Per la cantina è una bella prova, perché è come fare un esercizio «senza rete». E non per caso il consumatore percepisce questa tipologia come la più naturale,

la più aderente al territorio, la meno manipolata. Però il pas dosé è un vino difficile, più da pasto che da aperitivo, mai da fine pasto, ritenuto un vino per intenditori. Luogo comune che vacilla. Villa Crespia (che è l'azienda franciacortina della Fratelli Muratori) scommette molto sul Franciacorta più vero, ma più austero che in zona viene proposto in pochissime bottiglie. La sorpresa (almeno per noi) è stata constatare al Festi-

val di Franciacorta che lo spumante «duro e puro» affascina soprattutto i giovani, tanto più se sono attenti all'ambiente. Del resto Villa Crespia, durante il Festival, è riuscita ad affascinare anche con Franciacorta sboccati al momento per l'occasione e percepiti come più «naturali». Una indicazione per il mercato? La Fratelli Muratori ci crede e offre il 35% della sua produzione in dosage zero conto il 4-5% degli altri.

**La Scuola di Cucina Intelligente**

**RICHIEDI IL CATALOGO GRATUITO DI TUTTI I CORSI**

**Corsi pratici e dimostrativi di cucina e pasticceria**

I corsi di LA SCUOLA DI CUCINA INTELLIGENTE si tengono presso la sede di CAST Alimenti via Serenissima, 5 - 25135 Brescia tel. 030.2350076 - fax 030.2350077 info@magazzinoalimentare.it - [www.magazzinoalimentare.it](http://www.magazzinoalimentare.it)