

(GLI EVENTI DI SPIRITO)

Milano Food&Wine Festival riscoprire la tradizione

di Alessandro Botré

Qualcosa di nuovo bolle in pentola, qualcosa che si prospetta gustoso e inebriante. La prossima edizione di Identità Golose, Congresso Internazionale di Cucina e Pasticceria d'Autore che si tiene dal 5 al 7 febbraio a Milano come da tradizione, è preceduta dall'inaugurazione del Milano Food&Wine Festival: la rassegna enogastronomica apre sabato 4 febbraio, per chiudere il 6. Nasce dalla creatività di Paolo Marchi, fondatore e curatore di Identità Golose, ed Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival. Il patron del ventennale festival enologico di Merano si è occupato di selezionare i circa 100 vignaioli italiani per un'offerta di 300 etichette in degustazione, dalle Alpi alla Franciacorta al centro Italia: Kellerei Terlan, Masciarelli, **Monte dei Paschi**, Le Marchesine, Petra, Damilano, Capannelle e tanti altri. Paolo Marchi ha invece scelto 16 chef tra quelli ospitati a Identità Golose, da Massimo Bottura a Simone Padoan a Moreno Cedroni, che proporranno i loro piatti migliori.

Spirito di Vino partecipa come unico media partner tra le testate del settore enoico. Viene messo in scena un autentico temporary restaurant, già definito il più grande del mondo, la cui regia è affidata a Enrico Cerea, chef del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo), tre stelle Michelin. I 16 artisti si esibiscono nelle loro prodezze culinarie all'interno delle due cucine a vista, ricavate in un'area di 400 metri quadri. Per questa ottava edizione, Identità Golose fa le cose in grande. Gli spazi raddoppiano: al nuovo auditorium del Milano Convention Centre di via Gattamelata sono allestite



due sale tematiche, due sale degustazione e si articola un circuito dedicato alle aziende espositrici, per un totale di 9mila metri quadrati. Le due aree cucina a vista fanno da backstage: i visitatori possono avvicinare i migliori cuochi, pasticceri e artigiani gastronomici attesi da tutto il mondo. Il tema portante di questa edizione 2012 è Oltre il mercato: com'è ovvio in questo momento d'incertezza e difficoltà, sempre più importanza viene data alle materie prime, alla natura. È necessario un cambio di rotta, un ritorno alle origini, alla semplicità, alla mi-

sura d'uomo. Cambio di rotta che è già in atto in tutte le cucine del Globo. Perfino la Spagna, dopo la sperimentazione e la rivoluzione che stava portando avanti, inizia a ricercare la semplicità della tradizione. Si riscoprono gli ingredienti, sia nostrani sia stranieri nell'ottica di una globalizzazione costruttiva che rispetti le singole realtà. Come puntualizza Marchi: «La grande cucina e la migliore pasticceria non devono più limitarsi a ordinare ottime materie prime, questo lo dobbiamo dare per scontato, ma devono andare direttamente alla fonte, alla produzione, cercare il massimo e su quello intervenire per cogliere l'essenza di un prodotto e dargli nuova forma.

Identità Golose porta alla ribalta i protagonisti di una cucina concreta e sincera, che predilige sapori diretti e con essi le sfumature che le capacità di un cuoco possono aggiungere». Questo discorso viene ripreso nella giornata delle Identità Naturali, nel focus sui migliori chef ventenni, per proseguire con le performance di alcuni chef brasiliani. Una manifestazione che vanta numerose declinazioni internazionali come Identità London e Identità New York. 🍷



In alto, Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival. Sopra, il logo e un piatto di Davide Oldani: spaghetti pomodoro, basilico e Grana Padano selezione D'O. Il Milano Food & Wine Festival si tiene dal 4 al 6 febbraio al MiCo (Milano Congressi) Ala nord, gate 14 (via Gattamelata 5): sabato 4 e domenica 5 dalle 11 alle 23, lunedì 6 dalle 11 alle 21. Ingresso a libera degustazione dei vini 30 euro; piatti chef 10 euro. Per informazioni: www.identitagolose.it. In contemporanea anche la manifestazione Identità Golose.

Bertani ad Angelini

La famiglia Angelini investe nel vino veronese conquistando il controllo dell'azienda Bertani. Gli industriali del settore farmaceutico, già presenti nel settore con Tenimenti Angelini e con una produzione da circa 1,5 milioni di bottiglie l'anno che genera un giro d'affari complessivo di 8 milioni di euro, hanno acquistato il 70 per cento della Bertani holding spa dalle famiglie Bertani e Arvedi che restano però nell'azionariato con il 30 per cento di cantina di Grezzana e Tenuta di Novare. Gli Angelini battono così sul tempo avversari del calibro di **Santa Margherita** e Lunelli di Trento che pure sembrano fossero molto interessati all'operazione. Con l'occasione del riassetto azionario esce dal capitale anche il **Banco Popolare** che, attraverso **Net Merchant**, era entrato cinque anni fa nel 2007 con una quota del 22 per cento. Per Angelini, che ha confermato la propria fiducia al presidente e amministratore delegato Emilio Pedron, si tratta dunque di un'operazione di primissimo livello, considerato che la Bertani ha una produzione di circa 2 milioni di bottiglie l'anno per un giro d'affari vicino ai 12 milioni di euro.

(PREMIO ENO-LETTERARIO)

Esploratori del gusto in punta di penna

di Andrea Bertuzzi

C'è *J il cane leprotto* di Gad Lerner. Lui, il trovatello che non ha mai morso nessuno, un giorno si mette delicatamente a tirargli con i denti il lembo dei pantaloni. Poi, schizza verso i filari, gli chiede di seguirlo. E proprio al confine tra il settore della Barbera e le prime piante di Nebbiolo, s'intrufola tenendo il muso basso, con il naso già tutto impiastricciato di terra. Ha trovato due leprotti in un minuscolo buco di terra calcarea scavato dalla pioggia tra un ceppo e l'altro. Muovono le orecchie e paiono abbracciati in una confusione di pelo indistinguibile perché ha lo stesso colore del tufo e dell'argilla che rendono unico il profumo del vino lì prodotto.

Poi c'è il conte caduto in disgrazia raccontato da Enrico Ruggeri. Nella cantina della sua villa, che ora è costretto a vendere, il conte conserva in perfetto ordine centinaia di bottiglie, tutte catalogate. Quel tesoro sarà lo scenario di un macabro disperato tentativo di rimanere aggrappato ai propri averi.

J il cane leprotto di Gad Lerner e *La cantina del conte* di Enrico Ruggeri sono due inediti fuori concorso che hanno partecipato alla sesta edizione di «Esploratori del gusto: Premio eno-letterario **Santa Margherita**», realizzato in collaborazione con Librerie Feltrinelli. Anche quest'anno migliaia di

scrittori esordienti si sono misurati con un breve racconto dedicato al vino. Le tre opere vincitrici sono diventate subito best-seller, con una tiratura di oltre 700mila copie, stampate sulle retro-etichette dei vini Santa Margherita: Pinot grigio Valdadige Doc, Chardonnay Trentino Doc e Müller Thurgau.

«LA BOTTIGLIA DEL 1915 E IL RAGAZZO DEL '99»

«Eh, quella mi sa che non gliela posso proprio dare». La risposta era stata gentile, quasi a scusarsi. Eppure la mia ricetta di risotto ai funghi voleva un vino schietto come compagno e quella bottiglia di raboso che vedevo sullo scaffale mi sembrava perfetta. «Le dò tutta la cantina se vuole ma questa del quindici proprio non posso». Lo guardai un po' deluso, ormai quella di cercare da solo il vino migliore era diventata una piacevole mania, dalla volta che un vino triste mandò in maiora una cena importante: il vecchio affettò qualche fetta di salame e prese una bottiglia. Mi portò a sedere attorno ad un tavolaccio piazzato di sghimbescio tra i filari che si perdevano a vista d'occhio lungo il pendio della collina. Due bicchieri e una piacevole chiacchierata tra i vigneti di questa splendida terra. In poco tempo mi perdo nelle sue parole. Non sono più un famoso chef alla ricerca di pregiate bottiglie di vini autoctoni da accompagnare a ricette esclusive, sono un anonimo viandante che ascolta la storia da un uomo che ne ha fatto parte. Una storia aspra come quest'uva, dura come questa terra mai doma. «Sai, era destinata alla mensa ufficiali perché il vino per noi era poco più di acqua sporca. Il carretto delle salmerie fu colpito in pieno da un obice ma quella bottiglia era rimasta miracolosamente intatta. L'avevo portata in trincea e subito iniziò il bombardamento. Con i miei compagni eravamo pronti con il gavettino, quasi per morir contenti se così si può dire, un'altra botta e poi l'apro mi dicevo. La serbavo per il gran finale, erano momenti tremendi e interminabili. Ma non l'ho aperta sa, e quando la guerra è finita me la son portata con me e ogni volta che la vita passava a tormentami aprivo la credenza ma poi la richiudevo. La



Qui sopra, da sinistra, Emanuela Pozzan di Schio (W), terza classificata con il racconto «Prodigio di semplicità»; Laura Visconti di Spinea (Ve), seconda con «I cinque sensi»; Inge Feltrinelli si congratula con il vincitore, Roberto Cipolato, autore de «La bottiglia del 1915 e il ragazzo del '99», che pubblichiamo qui sopra. Cipolato lavora da oltre 30 anni nel settore aeronautico.

SPIRITO di VINO

40



di Roberto Cipolato

serbavo per qualcosa di speciale ma ogni volta ripensavo alla trincea, ai miei compagni, a quelli che son morti e per che cosa hanno dato la vita... In trincea tutto era assurdo e quella bottiglia era l'unica cosa che invece sapeva di vita, di armonia, di bello e così mi ci sono aggrappato. Quando la guerra è finita mi sono dedicato a questo, a tirar su vigneti a tirar su vita, e mentre lo diceva accarezzò amorevolmente con lo sguardo la collina. Lo ascoltavi per un'ora buona e quando finì i suoi occhi erano umidi ma l'espressione del viso orgogliosa. A dispetto degli anni si alzò quasi di scatto: «Lasciamo perdere il 1915, venga, le insegno un segreto», e rientrammo in cantina. «Il raboso, se lo invecchia in botti di rovere piccole come questa magnifica il suo gusto», disse battendo con soddisfazione la mano sul legno, «ma non vada oltre i dieci anni, rimarrebbe solo una vecchia bottiglia». Mi accompagnò alla macchina infilando nel baule un refosco del 1961, a suo dire l'annata migliore in assoluto. Presi mano al portafoglio. «Non voglio niente, un centenario lo ascoltano in pochi, è solo un vecchio baule di stanchi ricordi e mi ha fatto piacere chiacchierare». I funghi porcini hanno un piacevole odore di terra muschiata appena percettibile e mentre attendo che si indorino sorseggio da un calice il tuo vino che ne sublima il gusto. Ripenso alla tua ultima frase nel vigneto, mentre accarezzi i grappoli maturi ormai pronti per la vendemmia, le parole smorzate dai ricordi, screziate dalla vita: «L'uomo sa metter cura e amore, passione e poi...?». E lo penso ai buoni oggettivi che l'uomo quando non distrugge sa ricavare dalle cose, anche da questo fantastico nettare, al bel color rubino, ai riflessi granati, al suo splendido bouquet, ampio e pieno che ricorda le violette di campo... ed in silenzio brindo a te ragazzo del '99, alla bottiglia che non hai mai aperto e alla Tua vita che non è stata sempre ciò che volevi perché la mia fosse migliore. *Dedicato a mio nonno ragazzo del '99*

I tre racconti vincitori sono stati stampati su oltre 700mila retro etichette dei vini Santa Margherita

gau Frizzante Vigneti delle Dolomiti Igt. I tre vincitori (nel-Fordine, Roberto Cipolato, Laura Visconti ed Emanuela Pozzan) sono stati premiati durante una cena-evento, organizzata con la collaborazione dello chef Sergio Mei del Four Seasons Hotel di Milano. Anche quest'anno il Premio eno-letterario ha coinvolto una giuria di esperti, tra cui figurano anche nomi eccellenti dell'editoria e del giornalismo: Inge Feltrinelli, Franz Botré, (editore-direttore di *Moniteur* e *Spirito di Vino*), Paolo Soraci (direttore generale Librerie Feltrinelli), Carlo Ottaviano (direttore de *Il Gambero Rosso*), Gianni Battistoni (presidente dell'Associazione di via Condotti), Ettore Nicoletto (amministratore delegato di Santa Margherita Gruppo Vinicolo), Enzo Vizzari (curatore di *Le guide de L'Espresso*), Fiammetta Fadda (giornalista enogastronomica di *Panorama*), Sebastiano Barisoni (giornalista di *l'Espresso*), Sergio Mei (executive chef Four Seasons Hotel di Milano), La Pina (dj e conduttrice tv). Una bella iniziativa, quella di Santa Margherita, che in quasi 80 anni di storia ha contribuito all'affermazione internazionale del vino italiano di qualità (www.santamargherita.com).

1. I vini del gruppo Santa Margherita. 2. Franz Botré. 3. La giuria del Premio eno-letterario. 4. Ettore Nicoletto con lo chef Sergio Mei. 5. Brindisi per i vincitori. 6. La cena di gala. 7. Stefano Sardo. 8. Risotto all'arancia, con carpaccio di gamberi rossi, cuore di carciofo e olio ai crostacei con Müller Thurgau Athesis Kettmeir. 9. Gad Lerner, Inge Feltrinelli e Gaetano Marzotto.

SPIRITO DIVINO

41