

SCUOLA EUROPEA

SOMMELIER

N. 1 Anno VI

AMBIENTE • ALIMENTAZIONE • SALUTE

La dieta del Benessere



DIETA MEDITERRANEA
IL CILENTO SBARCA
IN GIAPPONE PAG. 4

SPECIALE BORGOGNA
LA ROUTE
DES VIGNOBLES PAG. 17/20

ALCOL E GUIDA
UN "ABBINAMENTO"
DA NON PROVARE PAG. 30

RIESLING
UN NOBILE FREDDO
NELLE LANGHE PAG. 32



LA DIETA CHE TUTTI CI INVIDIANO...

di Renato Riccio*

Nel novembre del 2010 la dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'Unesco Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. La dieta si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo. Fatta questa doverosa premessa, andiamo ad analizzare questo sconfinato pianeta di salute e benessere che Ancel Keys (1904-2004) dell'università del Minnesota padre della dieta Mediterranea, scoprì soggiornando lui e la moglie Margaret per diversi anni a Pioppi in Cilento (Campania). Osservando le abitudini alimentari di questi luoghi cioè il consumo di pane, pasta, frutta, verdura, moltissimi legumi, olio extra-vergine di oliva, pesce e pochissima carne, dedusse che questi alimenti accompagnati da una sana attività fisica sono responsabili di uno straordinario effetto benefico sull'organismo abbassando notevolmente rischi cardiovascolari ed obesità. Bene, questa grande scoperta ci ha permesso di incidere positivamente sulla nostra salute, sui consumi di questi alimenti con una ricaduta non indifferente su operatori, aziende ed anche sul nostro turismo che va ad incrementare quello artistico e paesaggistico grande vanto del Made in Italy. Purtroppo i disastri sismici e meteorologici avvenuti in questi mesi hanno provocato lutti ad intere comunità, a cui va tutto il nostro più sentito cordoglio. Queste sciagure hanno messo in ginocchio interi paesi azzerandone le economie, evidenziando la notevole fragilità del Nostro Territorio trascurato per pressapochismo e miopia. Non un euro è stato programmato per la messa in sicurezza di quell'immenso patrimonio economico e culturale che l'Italia possiede,



non si può andare avanti con l'istituto "dell'Emergenza". Da questa rivista da ben cinque anni abbiamo denunciato il completo disinteresse dei governi sulla necessità di avviare un piano programmatico di salvaguardia. Il cemento nella nostra penisola avanza in maniera lenta ma inesorabile. In settanta anni – ovvero nell'epoca della agricoltura industriale, nata negli anni cinquanta-, abbiamo perso il 75% delle varietà vegetali che erano state adattate e selezionate dai contadini nei precedenti diecimila anni. Basti ricordare che tra il 2013 e il 2015 il consumo di suolo ha interessato altri 250 km quadrati di territorio. L'Ispra (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) ha certificato come ogni secondo si perdono in maniera irreversibile 4 metri quadrati di suolo: un trend in rallentamento, ma che continua senza sosta a intaccare aree naturali e agricole. Dagli

anni Cinquanta il consumo di suolo ha investito circa 21mila km quadrati di superficie italiana, pari all'estensione dell'Emilia Romagna. E' chiaro che salute, tracciabilità dei prodotti, difesa della biodiversità, economie saltano e tutto quello che fino ad oggi è stato costruito con tanto sacrificio e dedizione va perso, non la tenacia e l'intraprendenza di tanti operatori che rimboccandosi le maniche, hanno ricominciato questo cammino in salita. Fino a quando ci saranno questi eroi? E' una domanda che spesso mi pongo. Mi auguro che dopo tante tragedie e lutti ci sia un barlume di buon senso che vada ad irradiare i nostri governanti. Concludo con le parole di Papa Francesco "Non c'è vera economia senza giustizia sociale".

* Direttore Responsabile
"Scuola Europea Sommelier"

ANNO VI - N. 1 - FEBBRAIO 2017
Reg. Trib. di Napoli - aut. 35 del 23-5-2012

Direttore Responsabile:
Renato Riccio (redazione@eurosommelier.it)

Redazione:
Elia Demarco D'Alessio,
Giovannibattista Iazeolla,
Isidoro Volpe, Stefano Continisio

www.eurosommelier.it
www.eurosommeliernapoli.it
www.eurosommeliertoscana.it

Direzione, Redazione e Pubblicità
Piazza Amedeo, 16 A
80125 Napoli - Tel. 081.4207066
per la pubblicità su questa
rivista inviare richiesta a:
relazioniiesterne@eurosommelier.it

Hanno collaborato a questo numero: Valerio Calabrese - Vincenzo De Pasquale - Roberto Rice - Carmela Baglivi-Antonio Trotta - Isidoro Volpe - Alberto Mason - Mirella Tirabassi - Lidia Conti - Giuliana Ferrero - Francesco Pingitore - Bruno Cirotti - Giuseppe Marra - Beata Anna Radlica - Giovanbattista Iazeolla - Francesca Cattolico - Giulia Fabbri - Edoardo Caprino - Redazione Nazionale Slow Food - Claudio Ferrara

Editore
Piazza Amedeo, 16 A
80125 Napoli

Grafica: Alfredo Cozza
Stampa: VOLPICELLI SNC
via Monteoliveto, 86
80134 Napoli - Tel./Fax 081 5510269

VINO DELLA **DIETA** MEDITERRANEA

Il vino, considerato **elisir di lunga vita** per le sue proprietà benefiche nonché **simbolo di convivialità** per eccellenza, è uno degli ingredienti principe dello stile di vita mediterraneo, utilizzato fino a qualche decennio come un alimento che dava energia per il lavoro nei campi e rilassava la sera dopo la fatica del giorno. Non poteva quindi che essere celebrato nell'ambito del **Festival della Dieta mediterranea**, tenutosi dal 22 luglio al 3 settembre a Pioppi - la località cilentana dove lo scienziato americano **Ansel Keys** teorizzò lo stile di vita riconosciuto nel 2010 patrimonio culturale immateriale dell'umanità UNESCO - dove sorge un particolare museo ad essa dedicata.

Il 26 e il 27 agosto la patria della Dieta mediterranea ha ospitato l'evento **"Il mare color del vino - Mediterranean**

Wine Festival". Due giorni dedicati all'esplorazione del mondo del vino, che oltre al suo valore nutrizionale è ormai sempre più uno dei settori trainanti dell'economia cilentana.

Nel corso del festival, si sono avventurati laboratori a cura della **Scuola Europea Sommelier**, del Consorzio di Tutela Sannio DOP e della cantina Mastroberardino; degustazioni di vini e cibi della tradizione; spettacoli teatrali a tema. E ancora, la "Verticale" di Trentenare con Peppino Pagano della cantina San Salvatore 1988 e la presentazione del **"Vino della Dieta Mediterranea"**, un progetto di ricerca, formazione e valorizzazione della *vitis vinifera* frutto di un protocollo d'intesa fra il Comune di Pollica e la storica azienda vitivinicola Mastroberardino.

Un'occasione in più per sancire il forte legame del nettare degli dei con il territorio campano, ma anche un'iniziativa



tesa a consolidare la collaborazione tra il Museo Vivente della Dieta mediterranea di Pioppi con la Scuola Europea Sommelier.

www.museoviventedietamediterranea.it

Valerio Calabrese

Direttore Museo Vivente della
Dieta mediterranea



AZIENDA AGRICOLA
SAN SALVATORE

**HO VISTO UN BUFALO
TRA LE VIGNE ED HO BEVUTO VINO.
HO VISTO UN BUFALO
TRA LE VIGNE E LUI HA VISTO ME.**

azienda agricola san salvatore 1988 parco nazionale del cilento, salerno italy
tel +39 0828 19 90 900 www.sansalvatore1988.it



IL CILENTO SBARCA IN GIAPPONE



di Carmela Baglivi

Ciò che colpisce piacevolmente quando arrivi in Giappone è la simpatia al di là della forma con cui vieni accolto e che va oltre la persona. Tutto quello che in qualche modo proviene o è Italia come la lingua, la cultura, l'arte, la moda o la gastronomia è particolarmente apprezzato. E così la distanza che pure avverti, nove ore di differenza di fuso orario con l'Italia e almeno tredici ore di volo non stop, e la sensazione di trovarti in un paese molto diverso (Giappone o Nippon traducono i caratteri 日本 il cui significato è "là dove il sole sorge" o "l'origine del sole") sembrano immediatamente dissolversi appena atterri a Narita il grande aeroporto intercontinentale di Tokyo.

L'invito a partecipare a una manifestazione di carattere gastronomico in Giappone mi è arrivato dal direttore di un magazine giapponese "Italia-zuki" ("Mi piace l'Italia") che si occupa della promozione e diffusione della Cultura Italiana in tutti i suoi aspetti dalla conoscenza della lingua a quella del territorio, del turismo e della gastronomia. L'evento è stato preceduto da una lunga e capillare preparazione programmata in modo preciso curandone ogni aspetto con largo anticipo. La città prescelta è stata FUJISAWA a poco meno di un'ora da Tokyo, una giovane città nata subito dopo la seconda guerra mondiale che punta molto sulla qualità di vita, la cultura e la tutela ambientale. Con l'aiuto di chef giapponesi, quasi tutti con percorsi di formazione in scuole italiane e con una ottima co-



noscenza della lingua e della cucina italiana, abbiamo realizzato e proposto quattro piatti tipici espressione

del nostro territorio, il Cilento.

Il primo incontro davvero emozionante è stato naturalmente raccon-

UNA "TRASFORMAZIONE" RIUSCITA

Pur avendo una laurea in ingegneria, ho deciso di cambiare vita e ritornare alle origini contadine per nutrire le persone con prodotti genuini.

Il mio obiettivo è portare le eccellenze enogastronomiche dell'area del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano sulle tavole di chi ne riconosce e ne apprezza l'unicità del sapore nel rispetto della Dieta Mediterranea che qui ha la sua capitale.

Con questo progetto ho fatto rivivere il vecchio emporio aperto a Rutino Scalo verso la metà dell'Ottocento con il passaggio della strada ferrata che collegava Agropoli a Vallo della Lucania, credendo nelle potenzialità dei nostri borghi troppo spesso abbandonati e puntando sull'innovazione attraverso "e commerce" (negozio online) per far conoscere le nostre eccellenze.

Sono profondamente convinto che l'unica fonte di ricchezza del territorio è l'intreccio tra l'agricoltura, turismo e i servizi ad essi collegati.

Sono cilentano nel dna, vivo il territorio e il mio obiettivo è quello di far arrivare i nostri prodotti enogastronomici, il nostro artigianato, in Italia e nell'Unione Europea.

I nostri prodotti sono di nicchia, eccellenze prodotte in piccole quantità





tare a grandi linee la Dieta Mediterranea e il Cilento. Successivamente oltre alla degustazione dei piatti abbiamo coinvolto direttamente il pubblico, molto attento, nell'esecuzione

di impasti e semplici tecniche di cucina rispondendo alle tante domande e curiosità.

Il tutto in un'atmosfera di calore e simpatia palpabile e tanta voglia di visitare e conoscere i luoghi di cui si parlava, creando nuove amicizie e possibilità di rapporti con un Paese come il Giappone che vanta tra l'altro la più lunga aspettativa di vita al mondo, una bassissima mortalità infantile e un livello di disoccupazione insignificante.

Grazie alla presenza di migliaia di ristoranti che propongono la cucina italiana non solo più nelle grandi città, ma anche in provincia il consumo dell'agro-alimentare italiano si diffonde in modo continuo. Cresce costantemente il consumo pro capi-

te di vino, siamo con Francia e Cile ai primi posti nell'export di vini in Giappone e parimenti cresce anche la qualità del consumo. Sempre più consumatori attenti ed esperti, sempre più donne, capaci di assaggiare e valutare accuratamente, sempre più occasioni stimolanti di conoscenza.

L'anno scorso, in particolare per i festeggiamenti dei 150 anni (1866/2016) del Trattato di Amicizia tra Italia e Giappone, una serie di eventi e manifestazioni hanno percorso la nostra penisola celebrando questa ricorrenza.

Un'opportunità in più per conoscere meglio dall'architettura alla pittura, alla musica e al food, un Paese che rimane ancora per noi affascinante.



che non potranno mai arrivare sugli scaffali della grande distribuzione.

Amo la mia terra e lo sviluppo sostenibile inteso come agricoltura legata al turismo enogastronomico, questo è l'unico vero volano economico.

Sono sicuro che una volta saggiati i nostri prodotti, essenza della Dieta Mediterranea, non potrete che esserne entusiasti.

Questo mio progetto vuole essere un esempio per i giovani del mio territorio che spesso sono disorientati e migrano impoverendo così la nostra terra, non accorgendosi che è proprio lì da dove sono partiti che esistono grandi possibilità di lavoro fatto però con onestà e correttezza.

Antonio Trotta



I CIBI DALLE AMERICHE



di Vincenzo De Pasquale*

La scoperta delle Americhe è certamente di importanza capitale per la storia dell'umanità. Da quelle lontane terre arrivarono in Europa cibi sconosciuti alle popolazioni del vecchio continente. Arrivò il peperone, il fagiolo, il mais o grano turco, il pomodoro, la patata, il cacao. Di tutti questi nuovi generi alimentari ne avevano il monopolio i Gesuiti. Nella loro saggezza essi ritennero che due in particolare fossero cibi del diavolo: il pomodoro e la patata. Il pomodoro perchè velenoso, la patata perchè cresceva sotto terra. La patata veniva addirittura chiamata "il cibo del diavolo". Eppure questi due alimenti quanta strada hanno fatto e quante generazioni hanno sfamato. Soprattutto la patata è stata il cibo delle tavole povere degli irlandesi. Se oggi esiste New York è grazie alla patata, grazie anche agli olandesi che la comprarono dai francesi. Il pomodoro era un altro alimento considerato pericoloso, ma i frati Francescani nella loro acutezza abbinarono al pomodoro la foglia del basilico quale antidoto al veleno e alla acidità del pomodoro. Quando in casa venivano fatte le bottiglie di conserva di pomodoro non mancava mai la foglia del basilico. Così nel ragù piatto principe della tradizione napoletana. Gli alimenti importati dalle Americhe, grazie ai rapporti di parentela delle casi regnanti in Europa, tutte imparentate con gli Asburgo d'Austria, si

interscambiarono creando nuove varietà come il peperone. Notoriamente il paese della paprika è l'Ungheria, la città di Pecs ne fa fede. Si coltivano molte specie di paprika, dolce, forte, speziata. Amalia di Valpurga, moglie di re Carlo III di Borbone, introdusse anche nel regno di Napoli il peperone che alcuni botanici ne modificarono la struttura in quelli che noi oggi conosciamo e mangiamo. Anche il cacao era un esclusivo monopolio dei Gesuiti. Da premettere che tutti i nuovi cibi che arrivavano da queste lontane terre erano escluse dai digiuni quaresimali. Le monache Francescane di Santa Chiara fecero nascere il sanguinaccio con il cioccolato. Abbinarono il cacao al sangue di maiale facendo nascere quel dolce squisito del carnevale napoletano. Fecero due cose: la prima uno squisito alimento altamente nutriente e dolce, la seconda ottemperarono alla regola del digiuno quaresimale. Grazie al ragù Napoli si è abbellita di due sculture russe dell'ottocento. Lo zar Nicola I in visita al regno di Ferdinando II di Borbone fu portato da questi, ottimo cuoco, nelle cucine di palazzo reale. Re Ferdinando gli fece assaggiare il ragù. Lo zar ne rimase talmente entusiasta che al suo rientro in patria decise di regalare le due sculture oggi dette Cavalli di Bronzo che ornano uno degli ingressi del Palazzo Reale di Napoli. Due analoghe statue,

il gruppo era di quattro, furono poste sul ponte della Neva a Sanpietroburgo quale ringraziamento per aver gustato un piatto così eccellente. Sempre dovuto ai rapporti di parentela tra la casa dei Borbone e gli Asburgo che si ha il gulasch ungherese che non è altro che una variante del ragù napoletano. Non certo della brodaglia che servono ai turisti, per mangiare un ottimo gulasch quasi simile al ragù napoletano bisognerebbe mangiarlo in casa di contadini. Ad introdurre il ragù in Ungheria fu la regina Maria Carolina moglie di re Ferdinando IV di Borbone e figlia di Maria Teresa d'Austria e sorella di Maria Antonietta di Francia. Così come la polenta con gli uccelli non è nordica ma la ricetta è bensì calabrese. Quando arrivò il mais, chiamato anche gran turco, fu piantato per la prima volta nelle terre calabresi ma queste risultarono poco adatte perchè argillose alla crescita. Mentre nel veneto essendo il terreno migliore esso diede ben tre raccolti l'anno.

*Storico dell'Arte

POMODORO ROSSO NUTRIENTE E SOSTENIBILE



di Roberto Rice



Originario dei Paesi dell'America Centrale e sbarcato in Europa nel 1500, il pomodoro è ormai da tempo un protagonista sulle tavole italiane, rappresentando un caposaldo della nostra tradizione gastronomica nonché uno dei prodotti che maggiormente viene esportato all'estero. È noto che il pomodoro, uno degli alimenti alla base della Dieta Mediterranea, sia particolarmente prezioso da un punto di vista nutritivo in quanto ricchissimo nella sua bacca di antiossidanti, come licopene, β -carotene e vitamina C, sostanze in grado di esercitare un effetto "scavenger" contrastando cioè l'azione dei radicali liberi, principali responsabili dell'invecchiamento cellulare. Partendo da ciò, l'Istituto di Chimica Biomolecolare del CNR di Pozzuoli, attraverso un team di ricerca guidato dalle Dottoresse Barbara Nicolaus e Giuseppina Tommonaro, ha cercato di migliorare ulteriormente le caratteristiche nutrizionali di questo frutto mediante la produzione di un incrocio, non geneticamente modificato, tra diverse varietà: il "super pomodoro". Quest'ibrido, ricavato dalla fusione per impollinazione naturale tra Black Tomato (cultivar della Florida ricca in antociani, flavonoidi antiossidanti che gli apportano la colorazione scura) e linee pure di San Marzano, concilia le caratteristiche genetiche delle due varietà presentando, rispetto agli al-

tri ibridi in commercio, un contenuto in antiossidanti ben maggiore (grazie anche al contributo in antocianine del Black Tomato) e spiccate proprietà anti-infiammatorie (dovute al San Marzano), mantenendo al contempo la colorazione rossa che maggiormente attira la fiducia dei consumatori. "Il nostro interesse non è stato volto ad un singolo componente antiossidante del pomodoro –afferma la dottoressa Tommonaro– ma all'insieme di tutti i metaboliti che ne forniscono le qualità nutraceutiche considerando che l'attività antiossidante è frutto della loro attività sinergica. Il pomodoro è un alimento che fa bene. Non bisogna però considerarlo una medicina bensì un prodotto salutare, da consumare nell'ambito di una sana alimentazione, in grado di svolgere un'azione preventiva nei confronti delle patologie promuovendo così un corretto stile di vita".

Alcune aziende hanno mostrato interesse nei confronti di quest'ibrido naturale, coltivandolo in via sperimentale per la produzione di passate e pelati ma il problema è rappresentato dal fatto che siano ancora molto poche le aziende disposte ad investire e a rischiare nel campo dell'innovazione, nonostante cospicuo sia il numero delle industrie di pomodoro presenti sul territorio italiano.

Nella scorsa campagna, infatti, l'industria di trasformazione italiana ha lavorato ben 5,4 milioni di tonnellate

di pomodori (dei quali circa la metà nel Centro Sud), dati che pongono il nostro Paese al terzo posto nella trasformazione mondiale dietro a Stati Uniti e Cina. Questa grande produzione nazionale comporta però anche un elevatissimo quantitativo di scarti di lavorazione (all'incirca 130.000 tonnellate) che si traducono in notevoli costi di smaltimento e in problemi di inquinamento ambientale.

Per tali motivi lo stesso gruppo di ricerca del CNR, basandosi sull'intuizione avuta nei primi anni del 2000 di riutilizzare le numerose quantità di scarti di pomodoro accumulate a seguito delle analisi di laboratorio, ha in seguito avviato un progetto, finanziato dall'ufficio SeSIRCA della Regione Campania, basato sulla estrazione di un polisaccaride dagli scarti di lavorazione dell'industria del pomodoro quali semi e bucce per ricavarne un materiale plastico biodegradabile il cui utilizzo può essere possibile in diversi settori come quello dell'agricoltura o del food packaging. Tale metodo di estrazione, che avviene con potassa, è allo stesso tempo rapido, facile da svolgere ed ecocompatibile. Il progetto è ancora in via di sviluppo ed anche ha aperto la strada al recupero degli scarti anche di altri prodotti quali bucce di limoni, carote e finocchi da parte del gruppo di ricercatori che offrono così loro una "seconda vita" trasformandoli da rifiuti a risorse.



di Isidoro Volpe*

In un viaggio a Londra per prima cosa vengono in mente, probabilmente, il Big Ben, Westminster, il London Eye, Buckingham Palace. A me no.

Io penso, da buon sommelier, cosa bevo sul fish and chips?

Durante una vacanza, bisogna pur mangiare, quindi ne ho approfittato per fare qualche abbinamento più o meno ortodosso.

Avevo l'albergo in zona Victoria Station, un posto molto strategico per visitare Londra, si raggiungono a piedi molte tra le attrazioni turistiche più note della città (tutte quelle sopra citate) e si è vicinissimi al molo (London eye pier) sotto il ponte di Westminster (proprio di fronte al palazzo del parlamento) da cui partono i battelli per escursioni più o meno lunghe sul Tamigi (Davvero bella quella verso Greenwich e per la particolarità della città vista dal fiume, e per il quartiere stesso, molto pittoresco).

Inoltre si è a due passi dalla metro di Victoria Station da dove (con le linee central, Piccadilly e Circle), si arriva dappertutto e c'è la stazione degli autobus provenienti dai vari aeroporti. Cercando su internet, ho scoperto che uno dei posti migliori dove mangiare fish&chips era proprio in quella zona: il Seafresh in Wilton road, 81. Ovviamente mi sono precipitato.

VICTORIA STATION

Pesce molto fresco, panatura croccante e non unta, i due sapori, però, restavano disgiunti, non si fondevano alla perfezione.



Volendo evitare il classico connubio frittura-bollicine con il solito prosecco, che si trova ovunque e con nomi inverosimili, punto sulla freschezza ed ho scelto un Sauvignon cileno, con buona spalla acida ed il varietale caratteristico del vitigno. Tenendo conto della grassezza e della struttura del piatto mi sembrava la scelta migliore. Così è stato, l'abbinamento era perfetto.

Poiché il pesce era freschissimo decido di tornare anche la sera seguente per un altro esperimento: spigola alla griglia con uno Chardonnay francese

(les Ronces 2015). Il vino sosta tre mesi sulle sue fecce ed i profumi sono adeguati al pesce, ma la sua scarsa acidità e l'eccessiva morbidezza, non mi convincono appieno rendendo questo

abbinamento non troppo felice.

Nello stesso quartiere, in Ecclestone road, di lato alla stazione c'è un altro pub vero british che propone fish&chips, la St.George's Tavern.

Il pesce è buono, ben amalgamato con la pastella, il fritto però, risulta un po' unto. Trovo in carta uno Sauvignon neozelandese della Oyster Bay e mi

concedo questo lusso!

Bella acidità e nota minerale, profumi di uva spina, frutta tropicale, frutto della passione:ottima scelta!

COVENT GARDEN

La piazza centrale è l'attrazione principale, specie per i suoi numerosi negozi, artisti di strada e chioschetti che la animano. Nelle stradine secondarie si nascondono negozi di formaggi, osterie alla mano, musei d'arte e l'opera. Quanto basta per soddisfare tutti i gusti di coloro che hanno voglia di un ambiente un po' meno trafficato. Ci si





gode lo spettacolo e si paga il giusto in questo affascinante quartiere.

C'è anche una pizzeria di Jamie Oliver (onnipresente su vari canali tv) con una fila davvero lunga!!!

Personalmente opto per un pub tradizionale, molto accogliente, il Salisbury. Poco distante.

L'ambiente è discreto, ovattato, sembra di tornare indietro nel tempo.

Consigliato da una studentessa-cameriera italiana scelgo un pasticcio di carne (più inglese di così!). Continuando l'anglo-esperimento chiedo del sidro, poiché la carne è avvolta in una pasta sfoglia piuttosto grassa.

Le bollicine del sidro non bastano, la struttura della bevanda è troppo esile e la succulenza della carne (in realtà uno spezzatino), richiede un abbinamento diverso.

In carta trovo un cabernet sauvignon australiano al bicchiere (questo modo di servire il vino è molto diffuso nei ristoranti e pub londinesi) senza grosse pretese ma la freschezza e la piacevole tannicità, hanno ben bilanciato la grassezza e la succulenza del piatto.

BOROUGH MARKET

Come anche una puntatina al Borough market, fermata della metro di Southwark, più 10 minuti a piedi

Anche se molto frequentato dai turisti, mantiene le sue caratteristiche di mercato con i tanti banchi di formaggi, verdure, salumi (nutrita la presenza italiana), dolci, caffè. . .

Ho assaggiato dei noodles alle verdure e dei ravioli al vapore, buoni, delicati ma ero in piedi e senza punti di appoggio, ho glissato i vari succhi di frutta e bevande gasate, questa volta solo acqua!

BRICK LANE

La domenica mattina, nel quartiere trendy di brick lane (fermata metro di Liverpool street), c'è un delizioso mercato dove si trova un po' di tutto; quello che però colpisce maggiormente è la grande varietà di cibo preparato al momento, proveniente da tutto il mondo con profumi che ti riportano al paese di origine! In ogni postazione viene sempre offerto, con un sorriso, un assaggio.

Puoi, per un momento, immaginare di essere ovunque: Cina, Giappone, Messico, India, Tailandia, Corea, Giamaica, Italia. . .

Decido di assaggiare un piatto indiano di carne, ma la preparazione, ricca di spezie rendeva impossibile un ade-



guato abbinamento con il vino, per cui seguo il consiglio del venditore e abbino... un thè!

CARNABY STREET

Per chi sentisse il richiamo di Carnaby street e si trovasse in loco a ora di

pranzo o cena (ma anche qualsiasi altra ora, date le abitudini inglesi!), circa a metà strada si apre un cortile delizioso (Kingly Court), alto tre piani pieno di ristorantini etnici, tutti molto invitanti.

A questo punto ho una confessione da fare: bello il fish&chips, la cucina etnica, il breakfast, ma c'era una pizzeria che mi chiamava con voce carezzevole e suadente! Non ho resistito.

E bene ho fatto! La pizza era buona! Forno a legna, prodotti e pizzaiolo italiani; unica sbavatura il basilico inglese che virava decisamente verso la menta! Mi sono rifatto con un'ottima birra, una brixton chiara molto agrumata, anche se non era proprio perfetta con la pizza.

Ma ero in uno splendido posto con la persona con cui volevo essere (mia moglie), anche la peggior birra sarebbe stata fantastica!

HARRODS

Discorso a parte per Harrods (metro di Knightsbridge), la cui filosofia ("da noi dallo spillo all'elefante"), trova applicazione reale nel mondo enogastronomico.

Lì vi potrete sbizzarrire con tutti gli abbinamenti che desiderate, vi lascio il piacere della scoperta!

SPUNTINI

Per uno spuntino veloce e sano mentre si scopre la città, la cosa migliore è sostare presso la catena "pret a manger" (sono dappertutto) zuppe, tramezzini, panini e frutta sono biologici e a km zero. Ciliegina sulla torta l'invenduto viene donato ogni sera ad associazioni benefiche.

Per chi ama la cucina giapponese, c'è una catena di negozi, "wasabi", presente in tutta Londra.

Anche qui tutto fresco, rinnovato ogni 4 ore,

ma, purtroppo, buttato via! Infine per gli irriducibili del caffè c'è sempre l'onnipresente Starbuck's. Londra vi aspetta in tutta la sua bellezza, anche... Eno-gastronomica!

**Responsabile didattica S.E.S. Italia*

SARDEGNA

PRODOTTI E TERRITORIO LEGAME INDISSOLUBILE



Per apprezzare i prodotti tipici dell'agroalimentare sardo è prima necessario conoscere la Sardegna. Percorrere la Sardegna significa vivere un itinerario emotivo perché ciò che si rivela agli occhi del visitatore sembra essere la rappresentazione scenica di quanto di più armonioso o aspramente contrastante il proprio spirito possa sperimentare. L'isola, infatti, passa da paesaggi lunari a paesaggi verdi e rigogliosi da apparire l'Irlanda, da boschi a zone desertiche e il tutto a distanza di poche decine di chilometri. Lo stesso accade sulla costa, dove il mare accoglie alte e ripide scogliere con la stessa grazia con cui lambisce la sabbia più bianca e soffice che si possa immaginare. E poi c'è il favoloso connubio del sole e del vento, laddove il vento è quello fresco

di maestrale che trasforma il mare in una tavolozza di colori e il cielo in una giostra di nuvole.

Ma chi percorre la Sardegna ha la possibilità di incontrare un popolo tanto chiuso quanto ospitale.

L'insularità è, infatti, un codice mentale prima che una caratteristica geografica. E' la forza che nasce dal sentirsi parte di un mondo circoscritto, i cui confini acquatici sono imm modificabili. E' l'orgoglio dell'appartenenza a una cultura unica, che nonostante le numerose colonizzazioni ha saputo conservare una lingua e un folklore originali. Il viaggio in Sardegna si può definire infine un'esperienza poli-sensoriale, perché chiunque conosca questa terra rimane coinvolto e impressionato dalle sue immagini, i suoi odori, i suoi sapori. Nel nostro viaggio abbiamo avuto

modo di incontrare diverse aziende che producono vini liquori e distillati della tradizione sarda, tutti degni di nota dal Mirto, e il filu 'e ferru oltre ai vini vernaccia e Cannonau di Sardegna DOC e Vermentino di Callura DOCG.. A questo punto è doveroso fare un cenno sulle origini di alcuni prodotti. Subito dopo la guerra, dal 1946 in poi si sviluppò, in Sardegna un'intensa attività distillatoria. Erano tutte distillazioni di contrabbando e pertanto venivano svolte all'aperto nei cortili e generalmente nelle notti invernali. All'epoca le forze dell'ordine potevano entrare nelle case senza bisogno di alcun mandato, era sufficiente che sentissero l'odore del distillato e potevano, se non si apriva, sfondare la porta di casa e procedere al sequestro di tutta l'attrezzatura e arrestare il distillatore abusivo. Nonostante il rischio e la paura di essere scoperti si distillava tutto quello che il territorio offriva. Dal vinello al vino, dalle vinacce agli agrumi. Nella zona dell'oristanese si distillavano soprattutto i prodotti più rappresentativi in termini di quantità e di qualità: uva vernaccia, vino vernaccia e galbuli di ginepro. Il distillato ottenuto era destinato sia al commercio, sia all'autoconsumo. Nella vendita del prodotto si cercarono subito dei nomi che identificassero il prodotto ma che non fossero riconducibili, dagli organi di vigilanza, al prodotto ottenuto dalla distillazione clandestina. Il distillato di vinaccia fu denominato filu 'e fer-



ru, il distillato del vino abbardenti, il distillato di ginepro GINIU, dal nome della pianta di ginepro che in sardo si chiama giniperu. Particolarmente curiosa è la nascita del primo Mirto di Sardegna (di questo però non si ha certezza) ma di sicuro del primo mirto della famiglia Carta. La nonna paterna di Elio Carta, come tutte le persone anziane, amava ricordare le storie dei suoi tempi passati, nonché della famiglia e del paese, Baratili San Pietro, dove era nata e cresciuta. Elio era molto piccolo ma rimaneva estasiato ad ascoltare come si svolgeva la vita in quei tempi e veniva talmente coinvolto da non riuscire più a distinguere la realtà dalla fantasia. L'inverno del 1939 fu terribile sia per il freddo che per la scarsità del cibo. Verso la fine del mese di dicembre erano talmente alla fame che iniziarono a raccogliere le bacche del mirto, prima per mangiarle e poi per proporle come scambio in natura. Un giorno la nonna, per conservarle più a lungo provò a metterle in acqua e ne ottenne un decotto che però i figli non apprezzarono, e a dire il vero neanche lei. Siccome il marito distillava



della vernaccia, prese un misurino pieno di bacche di mirto e lo colmò con il distillato. Il primo effetto fu una lite furibonda con il marito che si era visto privare del distillato, salvo poi vantarsi di aver prodotto il primo liquore a base di mirto. Nel ricordo di questo spaccato storico gli eredi hanno voluto produrre un mirto di altissima qualità, che viene prodotto con lo stesso identico procedimento di allora: si prendono le bacche di mirto e si mettono dentro un infusore e poi si coprono, a pelo, con alcool, senza tenere conto dei costi, ma semplicemente ripercorrendo una ricetta nata da uno spaccato di storia vissuta.

Alberto Mason



MAREMMA IN TAVOLA



di Mirella Tirabassi*

Ritorno a parlare ancora della mia Maremma, sono talmente affascinata dalla mia terra che non smetterei mai di parlarne. La sua natura selvaggia, il termine "Maremma" indicava un tempo una regione paludosa affacciata sul mare, un acquitrino, dove le condizioni di vita sono sempre state difficili e ostili e la gente umile, ma dignitosa legata alle proprie tradizioni. Però voglio raccontare un po' di storia della gastronomia maremmana.

La cucina maremmana è costituita da piatti semplici e tradizionali realizzati con prodotti locali e stagionali di qualità da accompagnare con un buon bicchiere di vino. Il piatto più rappresentativo è l'acquacotta, che ha sfamato intere generazioni di maremmani ed è il simbolo dell'arte di fare di necessità virtù. Infatti non esiste una ricetta unica poichè ogni massaia usava i prodotti stagionali del suo orto e il formaggio del suo gregge. Sicuramente l'ingrediente comune a tutte le ricette è l'olio extravergine di oliva del-

le colline maremmane. Su un Buccherio Etrusco del VII° sec. si legge "Aska mi eleivana", "io sono un vaso da olio", a testimonianza delle antichissime origini della coltivazione dell'ulivo in tutto il territorio Etrusco. Una natura variegata come quella della Maremma offre per l'olio, così come per il vino, una immensa scelta di prodotti di alta qualità, ognuno con caratteristiche proprie, in funzione della zona climatica e del suolo, ma tutti accomunati da una inseparabile tipicità. La storia della cucina della Maremma è strettamente legata, oltre alla miseria endemica che si è protratta in questa terra per diversi secoli (cantata con le parole del famoso canto popolare "Maremma amara") e testimoniata dalla povertà di certi piatti.

Ho chiesto gentilmente ad una signora molto anziana, MILENA TESTI, di mia conoscenza di raccontarmi come si viveva in maremma negli anni 40/50. Inizia a parlarmi della sua gioventù con uno sguardo un po' malinconico, ma con quello spirito di trasmettere la storia della sua terra. Mi racconta del "conditoio" chiedendomi se è una cosa che ho conosciuto e poi mi spiega che il conditoio era un osso di prosciutto che si usava metterlo nel pentolone per

dare un po' di sapore a minestre e minestrone senza condimento, ma non tutti se lo potevano permettere, e così lo si passava di casa in casa, di pentola in pentola con lo spirito di solidarietà che talvolta nasce dalla grande povertà.

I piatti più vecchi della cucina maremmana sono semplicissimi e affidano la loro gradevolezza alle erbe aromatiche, alla cottura lenta e prolungata, anche alcune ore, alla capacità di cucinare gli animali da cortile, della cacciagione. La signora Milena continua a raccontarmi che in campagna il pasto più importante era in genere la prima colazione che non si faceva appena alzati, ma dopo aver sistemato gli animali se si era in inverno, e dopo le otto durante la bella stagione nei campi, soprattutto durante la mietitura e la fienagione.

La colazione vera e propria consisteva in qualche intingolo dove si inzuppava del pane o, più frequentemente, l'immancabile polenta dolce fatta con la farina di castagne o granturco accompagnata ma non sempre dalla ricotta. In estate era frequente la frittata, magari con gli zucchini o altre verdure di stagione, oppure rifatta in umido, e dopo aver trascorso qualche ora a mietere o a raccattare i balzi, queste colazioni venivano consumate all'ombra di una quercia e tutto era meraviglioso. Il pranzo era in genere molto frugale e spesso veniva consumato nei cam-





di cipolla che navigano nel mare d'acqua della padella di ferro.

In estate, essendo le giornate molto lunghe, nel tardo pomeriggio, si consumava il "merendino" in genere era la panzanel- la fatta con pane indurito ammorbidito in acqua ben strizzato e condito con le verdure dell'orto estivo e un filo di olio di oliva. Nelle lunghe sere invernali, in attesa della cena e tanto per riempirsi lo stomaco con qualcosa di caldo, si usava mettere a lessare nel paiolo di rame, un misto di



pi mangiando un pezzo di pane con del formaggio dei salumi fatti in casa o dei tortini di frutta secca. L'alternativa era la solita polenta di mais o di castagne, oppure la famosa acquacotta con i "pesciolini", cioè pochi pezzetti

castagne, e pere "sementine" (volpine).

A cena si mangiava la solita polenta, di granturco ma spesso di castagne, che nelle famiglie più povere veniva strofinata ad un'aringa tenuta legata con un filo ad una trave (lasciata lì fino a che non si era consumata), oppure qualche zuppa di pane o minestrone vari. Una minestra particolare erano i tagliatini fatti con farina e acqua e quando reperibili le uova, con le "sorti", cioè con dei pezzetti

di pancetta che erano sempre troppo pochi per tutti i commensali. Mi parla della scottiglia che è una ricetta tipica della cucina maremmana. Le sue origini non sono ben chiare, c'è chi la attribuisce alla cucina medioevale e chi addirittura la fa risalire alla cucina etrusca. Il nome "scottiglia" deriva dalla preparazione della ricetta, la carne, infatti, è messa sul fuoco dentro un coccio o in una padella di ferro, con poco olio e scottata.

Il condimento classico è un ragù di cinghiale o di carne di maremmana in salsa di pomodoro, ma viene condito anche con burro e salvia, dando più importanza al gusto del ripieno. E poi le

pappardelle alla lepre, il cinghiale con le olive, le lumache in umido, la zuppa di lumache, la ribollita, gli spiedi di cacciagione, le pappardelle al sugo di lepre o di cinghiale, i pici al ragù o conditi con le briciole di pane arrostiti in olio e aglio forse le più tipiche, gli arrosti di cacciagione, il caciucco e il "buglione d'agnello" piatto a base di pezzi di carne di agnello cotti in una salsa molto liquida, brodosa, con il suo tocco piccante è un'altra colonna della tipica cucina maremmana. Continuo a fare domande su questo passato che io non ho conosciuto, e ho notato che la signora ci tiene molto a raccontare i suoi ricordi e le sue ricette, come quella del *Lattaiolo*, il *Mazzapicchio*, il *Panione*, i *Pomodori cotti con il ciccio grasso*, l' *Acquacotta*, i *Tagliatini con le "sorti"*, *Polenta dolce*

Oggi molti di questi piatti non vengono più preparati forse perché sono rimasti un segreto per alcune vecchie massarie, come il tortello maremmano che è immancabile sulle nostre tavole soprattutto nei giorni di festa quando tutta la famiglia si riunisce, e poi gli umidi di cacciagione e selvaggina, le zuppe. Nei ristoranti, si chiede la pietanza più tipica del territorio, perché saggiando questi piatti si avverte la cultura delle nostre tradizioni, e la qualità dei prodotti utilizzati, un segnale positivo per riscoprire gli aromi e i profumi da troppo tempo dimenticati.

Scuola Europe Sommelier Toscana



LO SCRIGNO FRIULI VENEZIA GIULIA

DOC **FRIULI LATISANA**

È una delle **undici** Denominazioni di Origine Controllata del Friuli Venezia Giulia. Da poco si è aggiunta la DOC «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» (in lingua slovena «Furlanija» o «Furlanija Julijska krajina»). A breve le DOC saranno **dodici**. Si aggiungerà, infatti, la DOC «Pinot Grigio delle Venezie».

È una piccola oasi, di qualità e di perfetta armonia tra la natura e l'uomo. S'inserisce in un sereno ambiente tra una ricca pianura, il mare Adriatico, vestigia romane, storia medioevale e rinascimentale.

A un tiro di schioppo da gioielli come Cividale del Friuli (*Forum Julii*), San Daniele del Friuli (*patria del famoso prosciutto*) e siti archeologici di una grande straordinarietà come Aquileia, sede del Patriarcato di Aquileia e non solo. Terra molto cara anche a Ernest Hemingway che la considerava una «piccola Florida» per il clima ma anche per l'ospitalità della gente del luogo. Ospitalità e vino hanno da sempre contraddistinto quest'area, fin dai tempi degli antichi romani.

I vini prodotti in questo territorio erano molto apprezzati sulle tavole dei nobili veneziani e anche dalla corte dogale, grazie anche ai Vendramin, famiglia patrizia veneziana annoverata fra le cosiddette «Case Nuove».

Bartolomeo Vendramin, figlio del doge Andrea, nel XV secolo s'insediò nella feudale Latisana, dove istituì un importante e molto conosciuto allevamento di cavalli e diede un forte impulso anche alla coltivazione della vite. Tant'è che il vino di Latisana è detto anche «Vino Vendrameno».

L'areale della DOC si estende, per «solo» 370 ettari, in tutta la fascia meridionale della provincia di Udine. I terreni sono prevalentemente argillosi con componenti sabbiosi che variano da zona a zona, questi, originatisi nel corso dei millenni, con il dilavamento delle colline sovrastanti trasportando detriti di varia mescolanza, rendendoli, tra l'altro, ricchi di sali minerali e

particolarmente vocati alla coltivazione delle viti.

Altro elemento di rilievo è la vicinanza del mare Adriatico da dove risalgano, verso la catena delle Alpi Giulie, benefiche correnti di aria calda e salmastra, che creano un eccezionale microclima salubre e capace di esprimersi nelle uve in gusti e profumi tipici.

Il clima, poi, è particolarmente mite con una temperatura media annuale che oscilla tra i 13 e 14 °C, mediamente asciutto con il contributo anche della Bora, (*vento continentale secco e molto freddo, si origina nell'altopiano Carsico e si tuffa nel mare Adriatico*) che spazza i ristagni umidi in vari periodi dell'anno.

Queste condizioni ambientali, tipiche della Doc Friuli Latisana, consentono di ottenere vini molto profumati e dal gusto inconfondibile e pregiato, sia per i vini derivanti da vitigni internazionali sia da quelli autoctoni.

Vitigni, sia a bacca bianca sia a quella nera, che hanno trovato in quest'area un loro habitat ideale.

I vini **bianchi** sono di tenue colore paglierino e di gradevole morbidezza; hanno profumi caratteristici e delicati e vanno consumati giovani, per coglierne appieno la fragranza e il bouquet che li distingue. Costituiscono circa il 33% della produzione.

I **rossi**, di un bel colore brillante, pre-

Il viaggio virtuale, in questa incantevole regione, ci porta in questa terra unica, custode di remote e intramontabili tradizioni vitivinicole.



sentano una rotonda corposità, con personalità di profumi e sapori; riescono anche a reggere il confronto con il tempo. Molto apprezzati anche a livello internazionale.

I principali vitigni coltivati in quest'area comprendono diverse varietà a bacca rossa: Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carmenère, Franconia, Refosco dal peduncolo ros-





so, Pinot nero.

Pinot B., Pinot G., Friulano (Tocai), Verduzzo friulano, Traminer aromatico, Sauvignon, Chardonnay, Malvasia istriana, Riesling italico, Riesling renano, quelli a bacca bianca.

Anche per questa DOC c'è la convinzione, quasi denigratoria, di alcuni *wine lovers* (della domenica) che sia terra "di poco conto"; terra...con vini "beverini" (sentito personalmente) e ancora: "...si... boni...ma...".

Non condividendo, affatto, questa definizione "tout court" l'ho sempre respinta al mittente. Ribadisco, a qualche "wine sundaylover", sono vini con una tipicità ben specifica e, oserei dire, unica e, forse solo per questo, occorre portare rispetto verso quel prodotto.

Tanti, forse, non guardando più in la del loro naso, non si chiedono cosa ci sia dietro un'etichetta. Ci sono lavoro, sudore, impegno economico e anche gente semplice e tenace che produce vini di qualità, con grande coscienza!

(un amico del Friuli)

PASSEGGIANDO VIVENDO LA NATURA

Siamo in Umbria e precisamente nel Sistema Territoriale di Interesse Naturalistico e Ambientale (S.T.I.N.A.) del monte Peglia-Selva di Meana, che è costituito da tre diverse ed importanti Aree Naturali Protette:

- "Selva di Meana-Allerona"-
- "Melonta-Bosco dell'Elmo"-
- "Area vulcanologica di San Venanzo",

territori dove si vive la natura a tutto tondo tra cerrete, pinete e una flora ricchissima.

Il parco del Monte Peglia, è stato istituito nel 2000 ed è

un'area di tipo alto-collinare e montano estesa su una superficie di 47.159 di cui 4.535 di area protetta. Tutto il territorio si trova in posizione centro-occidentale dell'Umbria, un patrimonio naturalistico ed ambientale è tra i più vasti ed articolati della regione e dell'intera Italia Centrale.

La Fattoria di Vibio nasce 25 anni fa all'interno dell'Area incontaminata del Parco come agriturismo con annessa azienda agricola vocata alla produzione di olio extravergine di oliva.

La scelta di coltivare ulivi aveva come intento quello di valorizzare il paesaggio ed utilizzare il terreno e la sua perfetta esposizione. Terreno non irriguo e con scarsa possibilità di coltivazione, di conseguenza particolarmente adatto alla coltivazione dell'ulivo in particolare tre cultivar.

Moraiolo, tipico del centro Italia con caratteristiche organolettiche di grande retrogusto piccante ed erbaceo e ad alto contenuto di polifenoli, adatto con verdure cotte, carni alla griglia e zuppe, è ottimo con la zuppa di lenticchia, una specialità del luogo.

Frantoio, olio con caratteristiche organolettiche comuni e molto delicato. Leccino con sentori più erbacei.

L'esposizione dei terreni, unita alle tecniche di coltivazione biologica, permettono di produrre olive di qualità superiore da cui si ottiene un olio extra vergine d'oliva ricco di polifenoli, importanti antiossidanti naturali. L'olio prodotto viene utilizzato dalla cucina dell'azienda per preparare piatti tipici per il ristorante dell'agriturismo. Inoltre viene venduto in loco a clienti sia italiani che stranieri e distribuito a privati anche all'estero. Ciò favorisce la diffusione dell'olio Dop Umbria in tutto il mondo.

Eventualmente si può utilizzare l'annessa struttura agrituristica mimetizzata nella natura aspra e selvaggia di quest'angolo d'Umbria di incontaminata e indiscutibile bellezza.



L'attenzione alla storia e alla vocazione del territorio è una sensazione che si esprime nella filosofia dell'habitat, nella costante ricerca di armonia con l'ambiente e nel tanto agognato stile di vita slow life. Proprio in questo clima di relax e familiarità si può gustare una bruschetta con olio nuovo di fronte al camino circondati solamente dai rumori della natura.

"VA DOVE TI PORTA IL CUORE"



A circa 38 km a sud/est di Bari sull'altipiano calcareo della Murgia, dei Trulli e delle Grotte a circa 300 metri sul livello del mare, sorge la cittadina di Castellana a due chilometri dal famoso complesso carsico delle Grotte di Castellana. Le origini di Castellana sono intorno al X secolo e precisamente nel 901 d.c. ad opera dei Monaci Benedettini di Conversano che colonizzarono questi luoghi. Tante sono le dominazioni che si sono succedute nel corso dei secoli dai Normanni, gli Svevi, una giurisdizione ecclesiastica e nei primi anni del 1400 agli Angioini. Nel 1456 Castellana e l'intera contea passò ai duchi di Acquaviva che dettennero i diritti feudali fino al 1806 gestendo l'intero territorio in modo illuminato determinando nella popolazione tangibili benefici economici. Noto è il patrimonio artistico religioso presente. Interessante da visitare il Santuario di Maria SS. Della Vetrana edificata su una piccola chiesa d tra il 200ed il 300, la chiesa di San Leone Magno del 1383, quella di S. Francesco D'Assisi del 1651 sorta su una precedente chiesetta del XIV secolo, quella settecentesca di Santa Maria Del Suffragio la Chiesa del Caroseno risalente al XIV secolo dove si può ammirare il dipinto della Madonna del Caroseno. Proprio di fronte alla chiesa ci siamo imbattuti in una gradevole sorpresa L'Osteria del Caroseno. Il titolare Gianni Longo non vuole essere chiamato ne cuoco, ne chef ma



desidera essere indicato come una persona che cucina con amore con il compito di far star bene le persone a tavola. Sin da piccolo affascinato da questo mondo dall'influenza materna, ha iniziato il suo percorso formativo con esperienze a Francoforte e perfezionando la sua tecnica a Londra, non sono mancate le tappe nazionali sul Garda, a Viareggio ed infine su navi da crociera. Cucina semplice che affonda le sue origini in quella pugliese dove tradizione ed innovazione si fondono creando quell'armonia di colori e di preparazioni che racchiudono l'essenza di questa terra. A giocare una carta vincente è anche il locale ricavato da un antico frantoio del 1700 in un'atmosfera che concilia lo spirito e la mente. Gianni Longo nel suo regno, la cucina, realizza i suoi piatti che hanno

come primo ingrediente la grande passione rispettando ambiente e territorio. "Prima di passare per lo stomaco, la preparazione dei miei piatti deve passare per il cuore". Questo è quello che ha sottolineato con enfasi lo chef Longo. "La cucina italiana è nota in tutto il mondo, per cui ci deve essere un

rigore nella scelta dei prodotti che devono essere trattati con coscienza" Ha ribadito Longo "E la cosa più importante è l'armonia che deve regnare sovrana tra sala e cucina". I vini che vengono serviti sono la manifestazione di una terra ricca di storia,



Vito Pace

profumi e di cuore.

Territorio questo non solo di vini e gastronomia, ma anche di ulivi. Una delle varietà rappresentata è l'Ogliarola barese che conferisce profumi ed aromi delicati con note dolci e delicate e la Coratina che si caratterizza da un fruttato intenso. L'olio proveniente da questi cultivar li abbiamo trovati camminando nel centro storico di Castellana Grotte in un antico palazzo signorile dove il molino Pace dal 1910 con spremitura a freddo, produce, seguendo un'antica tradizione, olio a bassissima acidità da olive raccolte a mano.

ReRi

LA ROUTE DES VIGNOBLES TERRA DI **BORGOGNA**



di Lidia Conti

Agosto, cammino nel millesimo 2016 tra le vigne di Vosne-Romanée. Intorno a me un mondo verde, che si sviluppa attraverso chilometri di filari di viti, in un mosaico vivente di impareggiabile bellezza. I pendii della Côte d'Or pettinati a vite, il respiro pulsante della natura nel silenzio caldo d'agosto.

Il caldo, uno degli elementi caratterizzanti di questa stagione in Borgogna, che registra temperature sopra la media e soleggiamento di rilievo. Tutti fattori decisivi nella corsa al recupero che accomuna uomini e viti in un millesimo, il 2016, che sarà ricordato per l'evento straordinario di Aprile, l'inaspettata gelata del 27. Claire Naigeon, che mi accoglie nello Château de la Tour del Clos de Vougeot, mi conferma come questo evento catastrofico abbia distrutto tra il 30 e il 70% di una porzione significativa dell'area vitata della Côte d'Or, determinando l'andamento di un'annata che mantiene un profilo capriccioso, con evidente ritardo sulla maturazione delle uve. Eppure i vigneroni che incontro non enfatizzano il fenomeno, riducendolo bensì nelle giuste proporzioni dell'imprevisto gestibile. Florian Remy a Morey-Saint-Denis mi spiega come farà infatti l'uomo ad operare le scelte opportune sul raccolto e sui tempi di vendemmia per far sì che, comunque, nonostante l'annata, il terroir si esprima.



“...qui nell'Olimpo del vino viene assunto a criterio primario, di tradurre il territorio in un calice nel modo più fedele possibile.

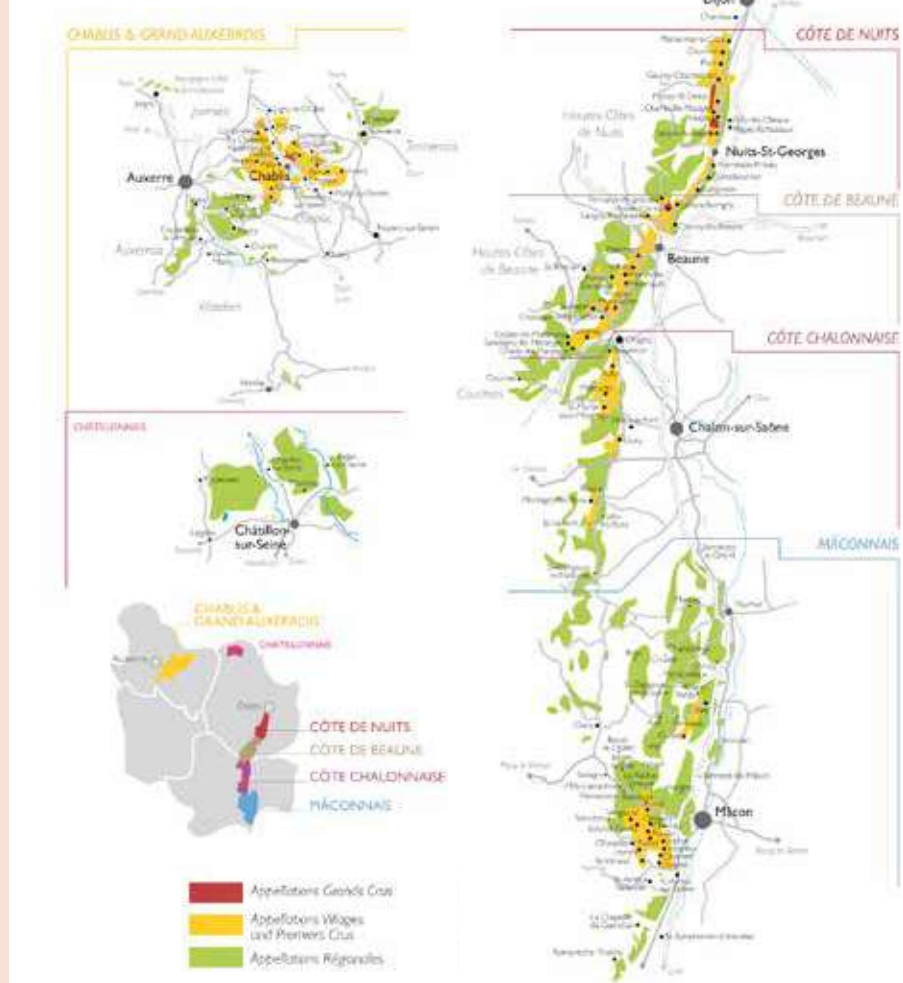
Come sempre mi trovo davanti allo spettacolo di uomini che palpitano e soffrono con le loro viti gli umori del cielo ad esso si adeguano ma sempre con l'obiettivo, che qui nell'Olimpo del vino viene assunto a criterio primario, tradurre il territorio in un calice nel modo più fedele possibile. In tutto questo c'è nobiltà, nell'impegno ad esercitare un lavoro teso ad ottenere la perfezione, nel sommo rispetto della natura, della vite, del territorio. Così Madame Catherine Cointot, dama del Caveau des Vignerons a Morey-Saint-Denis, descrive l'anima della sua terra: “the quest for excellence in the guise of apparent simplicity, with the pure target of magnifying the land”.

Lascio presto la Route Nationale 74 per la D974 che, insieme alla Route de Grand Cru, saranno le mie guide alla scoperta delle terre di Borgogna. 30 mila ettari di vigneto parcellizzati in 33 AOC Grand Cru e 640 Climats classificati in 1er Cru, la restante parte distribuita tra Appellations Villages e Regionales, per un totale di 1247 Climats. Un mosaico di Appellations per un totale di 200 milioni di bottiglie prodotte da aziende di medio-piccole dimensioni, che spesso si dividono i vigneti “cru” secondo una mappatura storica e condivisa, testimonianza di un sistema rigido ma rispettato in quanto garante di qualità. Testimonia di questa qualità il Pinot Noir, il cépage espressione suprema di raffinatezza ed eleganza.

Mi addentro tra i vigneti, spettacolo di cura e dedizione dell'uomo, le parcelle spesso separate da semplici muri in pietra a delimitare le proprietà, di dimensioni spesso ridottissime, nella convinzione che nel passaggio di pochi metri il terreno cambi natura e con esso il frutto.

In questo senso comprendo il concetto di “climat”, termine tradotto come

La Borgogna e le sue cinque regioni vitivinicole



“parcella di terreno” ma in realtà corrispondente ad un’identità storica e culturale, oltre che geografica e geologica. Anche per questo i Climats della Cote d’Or, in quanto espressione delle radici di un territorio, sono stati insigniti nel 2015 a Patrimonio Universale dell’Unesco, in quanto “culla ed archetipo della viticoltura e del terroir nel mondo”.

Il mistero della grandezza di questa regione è infatti nella terra. Apprendo come gli studi attribuiscono la conformazione geologica della Borgogna al periodo Giurassico dell’era Mesozoica, quando la Regione era coperta dal mare. La stratificazione del sottosu-

lo borgognone fa parte dunque di un processo millenario, che ha nel tempo declinato la composizione dei terreni conferendo ad essi una straordinaria diversificazione. Si tratta infatti di strati di roccia calcarea e marna ricchi di fossili marini, di diversa consistenza e permeabilità, in alcuni casi con inserzioni di carbonato di calcio, come nella zona di Corton, e di silicio come sui pendii di Vosne-Romanée, o ossido di ferro come nell’area di Montrachet. Microclima, escursioni termiche ed esposizione giocano il resto della partita, in una combinazione di fattori che non è tuttavia riconducibile ad un’equazione, come insegna

Madame Lalou Bize-Leroy, essendo tale combinazione viva e mutevole, per cui può contribuire a spiegare, ma mai del tutto, il carattere intrinseco del vino che ne deriva.

Su questo rifletto guardando i grappoli compatti di Pinot Noir, le cui bacche ancora verdi testimoniano la maturazione tardiva, e pro-

vo ammirazione per il lavoro degli uomini di questa terra. Da essa nascono vini preziosi nelle intenzioni, nei modi e nei risultati. Rivelano la grandezza dell’uomo dedito al lavoro, che attraverso la fatica e la devozione per la natura esprime passione e dignità. Un mondo di lavoro contadino che si manifesta con garbata semplicità, imperturbabile attraverso gli algoritmi delle stagioni, ammalando il viandante in un ritmo instancabile che si nutre dell’armonia tra uomo e natura. Alla scoperta di questa terra, parto dall’opera di Favaro e Gravina, “Vini e Terre di Borgogna”, e con l’aiuto prezioso di cari amici che seguono i miei passi dalle falde del Vesuvio mi addentro nel mito, di cantina in cantina. Ricevo utili indicazioni sulle realtà locali anche dal personale dell’Atheneum di Beaune, faro per gli eno-appassionati che visitano la Cote d’Or, e presso il Caveau Municipal de Chassagne-Montrachet. È in quest’ultimo che con Minna Boudier percorriamo esaminando le ultime annate.

Il 2011, millesimo precoce per soleggiamento ma con scarse precipitazioni, dai risultati poco convincenti. Il 2012, ridotto nelle rese ma di grande potenziale espressivo, vini solari; segue un 2013 piovoso caratterizzato da un meteo altalenante, per un’annata definita “classica” ma con estrazioni e densità minore del 2012. Il 2014 soleggiato ma fresco, ha partorito vini dalla beva snella e piacevole, non inclini a lungo invecchiamento. Questo aspetto contraddistingue l’annata 2015, di cui ho avuto l’onore di fare





“...Su questo rifletto guardando i grappoli compatti di Pinot Noir, le cui bacche ancora verdi testimoniano la maturazione tardiva, e provo ammirazione per il lavoro degli uomini di questa terra.

degustazioni da botte, tanto sole ed assenza di fenomeni atmosferici estremi, equilibrio e la promessa di una grande annata già ben delineata all'assaggio. Soprattutto se si tratta di uno Chambertin.

Sono nella cantina di affinamento di Rossignol-Trapet, a Gevrey-Chambertin, dove Monsieur David mi offre un meraviglioso biglietto di benvenuto.

Mi parla della storia del Domain, del loro modo di interpretare il vino. Le tecniche sono quelle della biodinamica, con esclusione di diserbanti e prodotti chimici, con forme di allevamento che favoriscono la ricerca delle radici in profondità, da cui il conseguente carattere di mineralità del frutto. Fermentazioni spontanee, pratiche minime e tempi di affinamento variabili tra i 14 e i 18 mesi in piccole botti di rovere, con un uso contenuto di legno nuovo per non compromettere l'espressione del terroir.

Partiamo con gli assaggi da vasca dell'annata 2015, prima un Bourgo-



gne Rouge da Pinot Noir proveniente da due climat, uno sito a Couchey, piccolo villaggio a nord di Gevrey-Chambertin, l'altra a Gevrey, età delle vigne circa 20 anni. Stile vivace e delizioso, frutto di bosco marcato che scalpita di giovinezza nel bicchiere. Molto gradevole già da subito.

Passiamo quindi alla serie dei Gevrey-Chambertin 1er Cru, tutti annata 2015 con spillature da vasca, in un crescendo di materia, vigoria e ricchezza aromatica. Iniziamo con il Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 1er Cru, come selezione del frutto delle vigne più vecchie, di 40-50 anni: l'ingresso dei tannini è possente, tanto da silenziosamente la percezione aromatica ma non la succosità e la freschezza del frutto, il tempo regalerà la complessità e l'equilibrio della maturità.

Passiamo al Gevrey-Chambertin Les Corbeaux 1er Cru, e qui c'è lo stacco. Al naso frutto deciso ma anche fumo, spezie, ginger. In bocca rimane la percezione tannica trionfante che questa volta lascia spazio ad un'aromaticità di grande piacevolezza, condita da fresca sapidità. E' il momento del Gevrey-Chambertin Aux Combottes 1er Cru, bellissimo al naso come al gusto, con una spina dorsale acida pronostico di longevità. Chiudiamo infine le degustazioni da vasca con il Gevrey-Chambertin Latricieres Grand Cru. Pieno e generoso, tannini in divenire e ricchezza aromatica precursori dell'opulenza elegante che sarà. Un grande vino, anche se ancora in fasce è un neonato da stella cometa.

Gli assaggi sono intercalati dalle spiegazioni di David, piacevole l'ascolto di tanta eccellenza vestita di semplicità, significativa l'attenzione diretta alla ricerca delle parcelle sulle mappe di Pierre Poupon. Il terroir prima di tutto. E allora procediamo con le degustazioni da bottiglia, i campioni





“...Colore violetto brillante, affascinante, affiorano i frutti rossi al naso, sfumature di spezia soffusa ma anche balsamiche, che si ritrovano in bocca legate in una bella spinta acida, persistente.

prescelti sono il Bourgogne Rouge 2014, trionfo di fragola e frutto di bosco, fragrante, con un bell'equilibrio tannico; il Gevrey-Chambertin Les Corbeaux 1er Cru 2014, cassis trionfante al naso, ma anche minerale con note di liquirizia e spezie orientali, al palato intenso, tannini in studiato equilibrio con l'acidità, elegante e potente nell'allungo di chiusura. Davide mi regala infine l'onore di degustare con lui il Gevrey-Chambertin Latricieres Grand Cru 2013: color rubino, liquirizia e cassis al naso, palato fresco ed ampio con frutti rossi e pienezza aromatica. Superba espressione di eleganza, con il fascino di un'aspettativa di vita senza fine. Il calore e il garbo che accompagnano la degustazione rendono unico il momento, che porterò con me come uno dei più bei

ricordi di questa avventura. Alla ricerca di un'altrettanta degna rappresentanza, questa volta della Cote de Beaune, ci spostiamo a Volnay, da Joseph Voillot. Domain di fine Ottocento, oggi gestito da Jean-Pierre Charlot, genero di Joseph Voillot e professore di enologia al Lycée Viticole di Beaune.

Un'azienda che si muove sulle orme del classicismo, con un approccio secco ed essenziale che premia il terroir; vini di grande longevità evolutiva, si esprimono al meglio sulla lunga distanza. Il domain si estende per una decina di ettari distribuiti tra Volnay, Pommard e Meursault.

Partiamo da un Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2014, dalla nota fruttata tesa nei tannini, beva disinvoltata e rinfrescante.

Segue un Beaune 1er cru Aux Cocherias, sempre 2014, da un Climat vitato a Chardonney e Pinot Noir. Quello nel bicchiere è un Pinot scarico di colore, spigoloso ma intrigante nei tannini, vibra in bocca invitando ad una beva disinvoltata.

Ed eccoci alla bellissima serie dei Volnay 1er Cru. Si parte da Les Fremiets 2014, vigneti storici, del 1930. Colore violetto brillante, affascinante, affiorano i frutti rossi al naso, sfumature di spezia soffusa ma anche balsamiche, che si ritrovano in bocca legate in una bella spinta acida, persistente. Molto fine. Netta la sensazione di mineralità. Segue il Volnay 1er Cru Les Champans 2014, considerato il cru simbolo del domain in termini di capacità di invecchiamento, ottenuto da vigne poste ai piedi della collina vicino la cappella di Croix de Chemin. Il 2014 è precoce, come da attese, e si rivela infatti giovane ribel-

le, grintoso, con una coda di sapidità non facile da conciliare.

Passiamo al millesimo 2013 con un Volnay 1er Cru Vieilles Vigne, minerale con nota sanguigna, in bocca risulta succoso conservando una componente acida affilata come una lama, che dona. Ed eccoci al Volnay 1er Cru Les Callereits, qui uno stacco al naso dove il frutto rosso deriva in violetta e prugna con cenni di anice. Al palato una struttura seducente dove il frutto gioca con la mineralità in equilibrio perfetto e persistente. Chiudiamo la serie dei 2013 con un Volnay 1er Cru le Champans, sapido e scattante, frutto marcato vibra al palato con la potenza di un purosangue al galoppo.

Infine con un regale Pommard 1er Cru Les Rugens 2014, dalla struttura aromatica sostenuta; qui siamo già passati dalla gioventù esuberante all'austerità di una prima maturità di lunga gittata. Tonalità rubino che emanano un bel frutto colorato di spezie, in bocca un vino generoso, pieno di forza e materia, inciso nel tannino comunque nobile e principe nell'equilibrio delle componenti. Magnifico.

Mi fermo, un attimo lungo una vita, sotto la croce in pietra di Romanée – Conti. Ho conosciuto queste persone, uomini che vivono della bellezza della terra. Passa il tempo, passano le stagioni, rimane il sole sopra le vigne e la volontà dell'uomo che le alimenta. È alchimia dei sensi che si traspongono sui sentimenti, rendendo magico l'incontro. Per me come per milioni di altri prima e dopo di me, il fascino mistico di questa terra unica si ripete. Porto con me le immagini di solitudini pacate, vissute in libertà, in un mondo contadino senza tempo.

LA RISCOPERTA DEL VERMOUTH IL PADRE DI TUTTI GLI APERITIVI

Che sia *vermuth* o *vermout* oppure *vermouth* è uno dei prodotti Made in Italy che sono ritornati alla ribalta con un rinnovato successo.

Ippocrate, padre della medicina, è da considerarsi anche l'inventore di questa bevanda che realizzò mettendo a macerare i fiori del Dittamo e dell'Artemisia in un vino greco ricco di alcol e zucchero, creando un infuso molto simile al vermuth. Il vino ippocratico arrivò presto nell'impero romano dove venne chiamato "vino absinthiatum" ed il suo apprezzamento fu tale che veniva somministrato anche come medicinale. Nel medioevo l'antenato del vermouth era spesso bevuto nelle corti dei signori ed ebbe enorme diffusione anche grazie al contributo dei monaci delle abbazie che coltivavano nei loro orti un'ampia gamma di erbe e piante officinali. L'intensificarsi degli scambi commerciali con l'Oriente vide giungere in Italia nuove spezie come il Cardamomo, lo Zenzero, Cannella, Chiodi di garofano, ecc. Infine, grazie alla ricchezza della flora alpina e alla vicinanza con i porti della Liguria, il Piemonte e Torino diventarono la patria di questa bevanda aromatica. Dunque, il vermut o vermout nasce ufficialmente a Torino nel 1786 grazie ad Antonio Benedetto Carpano, uomo di cultura e distillatore con liquoreria nel cuore di Torino, sotto i portici di Piazza Castello, ma è indubbio che il Carpano si sia ispirato ai numerosi vini all'assenzio, abbastanza popolari in quell'epoca, soprattutto in Germania e in Francia. La nuova, raffinata ed elegante bevanda, si è presentata fin dall'inizio come un prodotto aristocratico a tal punto da ricevere la consacrazione regale da parte di un importante "testimonial" come Vittorio Amedeo III di Savoia che lo nomina aperitivo di corte e successivamente diventa un vero e proprio status symbol e un fenomeno di costu-

me. Sulla scia di questo successo, iniziarono così a nascere parecchi produttori vermutteri nelle province viticole piemontesi, e nel 1838 i primi a saggiare le vie dell'esportazione, furono i fratelli Cora.

Il loro esperimento di vendita in America ebbe una strepitosa riuscita e accentuò la popolarità di tale bevanda. Da questo momento numerose Case (alcune di queste, oggi sono colossi industriali) parteciparono al suo successo internazionale come Carlo Gancia, Alessandro Martini, Francesco Cinzano, Giuseppe Ballor, Ottavio Riccadonna, Luigi Bosca, Giulio Cocchi e molti altri.

Il vermouth deve probabilmente il suo nome all'Assenzio (Artemisia Absinthium) che viene utilizzato nella sua preparazione e gli procura un aroma tendente all'amaro che in tedesco è, appunto, detto "vermut". Il vermouth è quindi un vino aromatizzato. Si prepara aggiungendo al vino base, dell'alcol, dello zucchero di canna in quantità variabile a seconda dei casi e della concia di erbe aromatiche tenute gelosamente segrete dai singoli produttori.

Un buon vermouth non deve avere un grado alcolico troppo elevato (max 18°) e non deve essere né troppo profumato (aromatico), né eccessivamente amaro. Le sostanze necessarie all'aromatizzazione provengono dal regno vegetale: da foglie, fiori, semi, radici, bulbi e cortecce di piante diverse: esse danno vita alle molte ricette necessarie a caratterizzare i vari tipi di vermouth.

All'inizio ne esisteva solo una versione (il cosiddetto "Rosso di Torino") ma col tempo l'offerta si è differenziata. Avventurandosi tra gli scaffali di una vermutteria si possono poi trova-

re il "Bianco", il "Rosé" e il "Rosso", ma anche altre varianti differenziate sulla base del gusto dei clienti: "Chinato", "Dolce", "Secco" ed "Extra Secco".

Il vermouth è un ottimo prodotto da consumare rigorosamente freddo.

Può essere servito

liscio on the rocks, oppure

può essere utilizzato per i cocktail classici come il Negroni, l'Americano o il Manhattan.

Ancora più interessante è la scoperta della sua versatilità. Infatti sprigiona formidabili "corrispondenze" anche all'interno di abbinamenti enogastronomici come quella dei formaggi: non soltanto formaggi dal sapore più intenso, come gli erborinati, ma anche quelli con minore intensità gustativa e olfattiva hanno dimostrato un "mariage" garbato. Abbiamo costatato, per esempio, che un vermouth bianco si abbina perfettamente con le note di fieno di un Castelmagno, mentre un Gorgonzola o un Roquefort hanno bisogno del tipo rosso che si presenta con leggeri cenni tendenti al dolce. La versione rosa, invece, va sottobraccio ad un Pecorino non troppo stagionato poiché le note amaricanti trovano una buona sintonia con la cremosità di questo formaggio.

Dunque, questa gradevolissima specialità voluttuaria non può essere considerata soltanto "aperitivo" ma è poliedrica perché può anche accompagnare in maniera fantastica il cioccolato (e Torino è considerata Maitre Chocolatier d'Italia), per non parlare dell'incontro con il Tiramisù e con il Panettone.

Beh, non vi è venuta voglia di un drink? Cin cin !

Giuliana Ferrero

TERRE DEL SOLE L'EXTRAVERGINE CALABRESE

di Francesco Pingitore*

Al Liceo Scientifico di Rossano (CS) è stata presentata una nuova fase del progetto "Terre del Sole. La ricerca della qualità", la newsletter che ha l'obiettivo di promuovere l'extravergine di qualità del territorio ed alimentare il turismo enogastronomico calabrese. Il progetto, già in corso da un anno, ha ora coinvolto i ragazzi degli istituti superiori del territorio. Per il progetto "Olio Novello -Terre del Sole" si stanno formando gli alunni di 5 scuole superiori (Scientifico, Artistico, Alberghiero, Classico ed Agrario, circa 25 ragazzi), che, a conclusione del periodo formativo, creeranno una campagna promozionale all'interno dei ristoranti del circuito attraverso fotografie ed immagini. Il loro compito sarà anche quello di realizzare la carta degli oli e promuoverla con la loro presenza all'interno dei ristoranti. Ogni ristoratore avrà a disposizione 6 bottiglie di olio novello "the best" in confezione regalo da regalare ai clienti migliori del proprio locale. Inoltre, attraverso l'iniziativa "Olio Alato", i ragazzi si occuperanno della promozione dell'olio ottenuto dal progetto "Terre del Sole" presso l'aeroporto di Lamezia Terme dando risalto all'iniziativa ed alla bontà dell'olio. Molti sono stati gli interventi che hanno sancito il successo dell'iniziativa. Tra questi **Angelo Minisci**, promotore del progetto e moderatore del dibattito, ha presentato la storia del Gruppo Minisci e l'idea "Terre del



Sole"; **Guido Carli** (industria olearia - produttore di olio di sansa) ha raccontato la storia dell'olio dalla fine del 1800. **Franco Carli** (Mc Gill University, Montréal) - ha attestato la grande valenza del progetto per i giovani, invitandoli a studiare, ricercare ed alimentare sempre la propria curiosità. Il dirigente scolastico, prof.ssa **Adriana Grispo**, ha dato il benvenuto all'interno dell'istituto e lodato l'interessante iniziativa ad opera di Angelo Minisci, uomo ed imprenditore di successo, figlio di maestri. L'evento ha oltrepassato i confini nazionali grazie ai due contributi in videoconferenza di **Edmondo Miniscie Anna Maria Graziano** entrambi ex alunni del liceo di Rossano e ora professionisti rispettivamente in Scozia nell'indu-

stria aerospaziale, e in Brasile presso il Ministero degli Affari Esteri. Questi ultimi, insieme ad altri, saranno ambasciatori del progetto, e riceveranno a fine formazione, 2 bottiglie "The best one" derivanti dalla scelta tra 9 cultivar, una per loro e una da dare a chi si è distinto nei loro territori. Inoltre, interessanti sono stati gli interventi di **Stefano Mascaro**, sindaco di Rossano, con uno sguardo rivolto principalmente ai giovani, imprenditori del futuro, inoltre **Massimiliano Pellegrino** e **Gabriela Lo Feudo** del CREA, formatori del progetto rispettivamente sulla degustazione dell'olio e sull'etichettatura; **Gianni Servidio** dell'ARSAC, formatore del progetto sull'epoca di raccolta delle olive rispetto alle cultivar ed inoltre



Francesco Durso, Vice Presidente del GAL Alto Ionio Federico II.

Infine hanno partecipato al dibattito coloro che stanno collaborando attivamente alla buona riuscita del progetto, **Francesco Pingitore** direttore di Terre del Sole, **Alberto Bua** Marketing Manager del Gruppo Minisci, **Claudia Buonofiglio** responsabile della sicurezza alimentare del frantoio La Molazza, **Daniela Alia** de *La Locanda di Alia* di Castrovillari, uno dei ristoratori aderenti al progetto che ha focalizzato l'attenzione dei partecipanti sulla storia del territorio, la conoscenza delle tradizioni, la valorizzazione delle origini e l'importanza della cooperazione, condivisione e coinvolgimento degli operatori del settore per giungere insieme al successo.

La giornata si è conclusa con i saluti dei professori dell'Istituto d'Istruzione Superiore di Rossano prof. **Saverio Madera** e prof. **Leonardo Napolitano**, e dell'Istituto Tecnico Industriale Alberghiero e Agrario di Rossano prof.ssa **Patrizia Marano** e prof.ssa **Ornella Mamone Capria**, un ringraziamento alla dott.ssa **Pina De Martino** preside dell'Istituto Tecnico, e un ringraziamento finale all'azienda **Minisci** ed ai partner del progetto per la valenza dell'iniziativa e per aver voluto coinvolgere attivamente i giovani del territorio, motivandoli e spronandoli ad essere veri protagonisti del loro futuro.

Scuola Europea Sommelier Calabria

UN'ANTICA VIGNA IN CITTA'

Dalla passione autentica e dal rispetto della tradizione nasce il vigneto dell'Azienda Agricola Varriale, un territorio coltivato con cura e competenza sulla collina di Posillipo, (Napoli) una delle più belle e celebrate colline del mondo. La particolare composizione vulcanica del sottosuolo, oltre a rendere i prodotti della terra gustosi e carichi di preziose sostanze per il nostro organismo, rende possibile la coltivazione della vite su piede franco, quindi i vitigni non sono attaccati dalla fillossera.

La conoscenza della terra, tramandata da generazioni, è giunta fino a Salvatore Varriale, che gestisce l'azienda con la dedizione e la competenza di chi

nutre un profondo amore per il territorio e i suoi frutti. I prodotti dell'azienda sono sani perché le caratteristiche della terra consentono di non usare prodotti chimici. Anche le macchine agricole si adattano alla naturalezza delle coltivazioni. Salvatore progetta in prima persona gli strumenti di cui ha bisogno realizzandoli da solo o grazie alla collaborazione di fidati artigiani.

L'azienda produce 4 etichette MARE CHIARO bianco secco DOC falanghina flegrea 100% falanghina; MONTE COROGLIO bianco secco DOC falanghina flegrea 100% (falanghina tardiva); SANTO STRATO rosso secco DOC piedirosso flegreo 100% piedirosso; UVA ROSA rosato IgP campania 70% piedirosso 30%uva rosa

Grande orgoglio è anche la produzione della grappa di Uva Rosa.

Il terreno dell'azienda Varriale si estende per oltre 25000mq a ridosso della collina di Posillipo e si adagia fin giù verso il mare, offrendo un impareggiabile scorcio del Golfo di Napoli e di Capri. L'azienda, oltre a gioire della bellezza naturale, vanta una



privilegiata esposizione al sole, grazie alla quale gode di un microclima tanto favorevole da far germogliare, anche in inverno, alberi da agrumi, ortaggi, fave, piselli, insalate, carciofi, broccoli friarielli che sono alla base dell'apprezzata cucina napoletana del Ristorante Rosiello. Ristorante di famiglia fondato da nonna Gelsomina e le sue figlie Concetta (mamma di Salvatore) e Raffaella.

Altra interessante novità è quella della produzione del miele che grazie alle numerose varietà di fiori presenti, vanta sfumature straordinarie dal castagno agli agrumi.



di Bruno Cirotti*

Il vino è la bevanda che più di ogni altra ha accompagnato l'uomo nella storia dell'evoluzione dell'umanità. Da Noè ai giorni nostri centinaia di autori hanno trattato il "nettare degli dei" come qualcosa di particolare, attribuendogli proprietà benefiche e taumaturgiche, che hanno raggiunto, in alcuni casi, il connotato dell'elegia o della poesia assoluta. Basti pensare alla cena di Trimalcione descritta nel "Satyricon" dall'autore latino Petronio o al cantico "Il trionfo di Bacco e Arianna" di Lorenzo De' Medici detto il Magnifico, per capire quale ruolo avesse, fin dall'antichità, il rosso succo spremuto dagli acini coltivati. E che il vino avesse assunto nei secoli un'importanza quasi "divina" è testimoniato dal fatto che uno degli Dei più conosciuti, tra tutti quelli di epoca pagana, fosse proprio quel dio Bacco, rappresentato sovente con tralci di vite che gli cingono il capo.

Questa è indubbiamente la bevanda che tutti conoscono che ha al suo interno sostanze benefiche per il corpo umano e per la sua fisiologia, quasi "divine". Molti studi hanno ribadito, anche recentemente, l'importanza del vino in una dieta equilibrata. La presenza di sostanze come il resveratrolo dotate di un enorme potere antiossidante, capaci di attaccare i radicali liberi e di contrastare l'insorgenza di tumori e invecchiamento, hanno suggerito l'introduzione del vino (specialmente quello rosso) nella dieta di tutti i giorni. E recentemente ha fatto scalpore l'affermazione riportata in uno studio multicentrico dei vantaggi per la salute che dà l'assunzione di vino rosso in dosi generose -fino ad un litro al giorno- nei confronti delle malattie legate all'ipercolesterolemia e il rischio d'infarto.

Ma la maggior parte della gente comune purtroppo ignora che accanto a sostanze benefiche, il vino contiene



anche alcune molecole (alcol soprattutto) che sono decisamente dannose per il corpo umano, se assunte in dosi eccessive, soprattutto per la bocca ed la faringe. Alcune delle patologie tumorali della bocca sono infatti scatenate dall'assunzione in grandi quantità di alcol, e sottolineo ai lettori il fatto che il carcinoma orale sia in grande aumento. In un primo tempo si era ritenuto che l'alcool aumen-

tasse il rischio di neoplasie di queste aree anatomiche solo nei fumatori, mentre oggi si sa che anche l'alcool da solo può aumentare il rischio di sviluppare un cancro. Fra i meccanismi ipotizzati alla base di questo effetto dell'alcol ci sono: alterazione di struttura e funzione delle ghiandole salivari, accumulo di microorganismi nella mucosa orale, con conseguente sviluppo di infiammazione cronica.



OL. PER LA BOCCA

La mucosa infiammata diventa più suscettibile al danno portato dalle sostanze cancerogene e questo incrementa la proliferazione delle cellule della mucosa, con aumentata probabilità di mutazioni del loro patrimonio genetico e sviluppo di lesioni pre-cancerose e cancro (Riedel 2005). Ma anche altre patologie orali, forse meno letali, ma per questo non meno significative, sono strettamente legate alle dosi di vino ingerito. Tra tutte mi preme indicare ai lettori della rivista i danni prodotti alla bocca e alla dentatura da sostanze quali i tannini o gli antociani. Quest'ultimi sono dei pigmenti naturali che colorano fortemente ogni cosa, anche materiali apparentemente difficili da intaccare, quali il vetro, come ben sanno i sommeliers. Gli antociani hanno un elevato potere antinvecchiamento, attraverso la loro azione vasodilatatrice ed antiedemigena e hanno azione scavenger (scova rifiuti) sui radicali liberi e sono quindi importantissimi per il benessere generale dell'organismo, ma hanno anche proprietà colloidali ed adesive per la placca batterica e di conseguenza aumentano il rischio



di carie dentali e di parodontopatie. Le antocianine (così sono chiamati gli antociani del vino) hanno la capacità di colorare di rosso o di blu le mucose orali in funzione del ph della bocca e questo contribuisce a non rilevare facilmente nei pazienti queste sostanze, proprio perché i pazienti cario-recettivi hanno un ph acido e il colore rosso che assumono le antocianine è quello naturale delle mucose gengivali. Per questo motivo diventa fondamentale, per i bevitori, un controllo più frequente dal dentista che sconsigli la presenza di carie o di tasche gengivali (la parodontite) al disotto delle colorazioni provocate da queste sostanze. Gli agenti coloranti si fissano inoltre molto più facilmente sui materiali comunemente usati in odontoiatria cosicché le otturazioni fatte in resina composita cambiano colore più rapidamente dei denti naturali, provocando quelle antiestetische discromie che spingono i pazienti a sottoporsi a procedure di sbiancamento. Per lo stesso motivo bisogna informare i pazienti che si sono sottoposti a riabilitazione del sorriso tramite otturazioni o faccette, dei rischi che corrono se eccedono con gli alimenti fortemente ricchi di tannini o antociani.

Tra le altre patologie strettamente legate all'assunzione di alcolici e fumo, segnalo infine la stomatite aftosa ricorrente, ovvero quella situazione caratterizzata da ulcere dolorose biancastre che colpiscono le mucose, recidivando frequentemente. Questa patologia, che affligge migliaia di persone e sembra legata allo stress, trova nell'alcol l'elemento scatenante.

Perciò sì al vino, ma nelle giuste quantità. La qualità vale più della quantità, questo è un consiglio che dovrebbe valere per tutti.

**Medico chirurgo odontoiatra
Socio Opi
(Odontoiatria Privata Italiana)*



ROBOTIZZAZIONE OLFATTIVA

di Giuseppe Marra*

LA DEGUSTAZIONE ARTIFICIALE

Colpa di Karel Capek, no! ma sarà prossimo il giorno in cui sommeliers e critici gastronomici rischieranno il lavoro per causa di un esperto degustatore automa, ovvero "robotizzato". Negli ultimi anni infatti la ricerca si è molto sviluppata per versioni artificiali nella codifica del senso del gusto come è illustrato in un articolo pubblicato su "Nature".

E' possibile costruire un dispositivo capace di separare gli alimenti nei loro componenti chimici e misurarne le quantità relative? Si tratterebbe però di un compito molto impegnativo (anche un alimento relativamente semplice come il cioccolato può contenere un migliaio di sostanze chimiche differenti) e, soprattutto, avrebbe poco a che fare con la loro resa organolettica. Non è infatti così che noi identifichiamo i sapori. "Gli esseri umani non discriminano ogni sostanza chimica", ha dichiarato a "Nature" Kiyoshi Toko, della Kyushu University a Fukuoka, in Giappone, secondo il quale ai cinque sapori noti vanno aggiunti l'astringenza (una variante dell'amaro dovuta ai tannini) e la



"pungenza", rilevata dai recettori per il calore e il dolore coinvolti nella valutazione di cibi come il peperoncino. L'esperienza del gusto è più complessa e richiede un passo ulteriore spiega Suslick: "Un'enorme sezione di ciò che chiamiamo sapore in realtà è l'odore". Questo si basa su una complessa interazione a livello cerebrale delle risposte da numerosi recettori. Ogni recettore può rispondere a più di una sostanza chimica, e la sua risposta può influire sul modo in cui il cervello in-

terpreta le risposte da altri recettori. Il risultato è un complesso modello a retroazione. I ricercatori stanno proprio iniziando a utilizzare metodi statistici mutuati dall'intelligenza artificiale per mappare i modelli di risposta complessa da una matrice di sensori. Quindi è necessario includere nei modelli mappe che descrivano in qualche modo le nostre reazioni ai cibi. I ricercatori di varie università stanno cercando di mettere a punto "librerie" di risposte cerebrali di soggetti umani

“ Kiyoshi Toko: Gli esseri umani non discriminano ogni sostanza chimica, ai cinque sapori noti vanno aggiunti l'astringenza e la “pungenza”.



ai gusti da porre in correlazione con le risposte delle lingue artificiali. All'università della California a Davis viene sfruttata la risonanza magnetica funzionale per identificare i vini, mentre all'Università di Napoli Federico II è utilizzata per individuare marche diverse di pomodori in scatola sulla base di firme chimiche definite da 870 variabili.

LE VIE CEREBRALI DEL GUSTO: 5 SAPORI, 4 ZONE

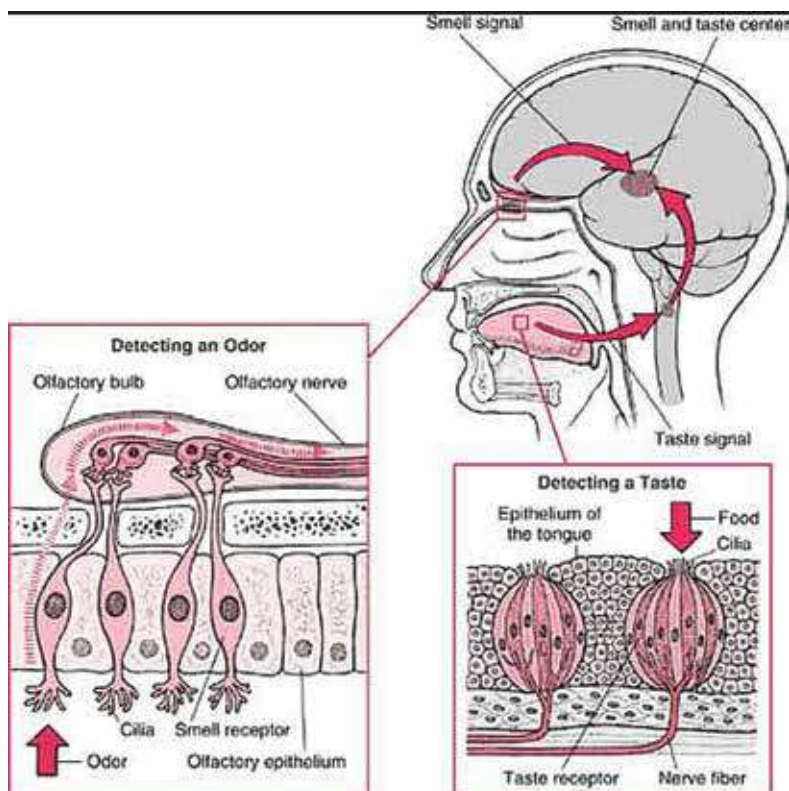
Gli scienziati dello Howard Hughes Medical Institute e del NIH, hanno finalmente tracciato la mappa cerebrale del gusto, e hanno scoperto e identificato per ogni gusto, dal dolce al salato, viene rilevato da una serie unica di neuroni, e gli stessi che rispondono ai gusti specifici sono disposti in modo discreto. La ricerca, è stata pubblicata su "Science", ha stabilito che che quattro dei nostri gusti di base - dolce, amaro, salato, acido e "umami" - sono elaborati da zone distinte del cervello. I ricercatori, in passato, avevano misurato nel topo l'attività elettrica di piccoli gruppi di neuroni per vedere quali aree del cervello venissero attivate dai diversi gusti. In questi prove, le aree che rispondevano ai diversi gusti sembravano fondersi, e gli scienziati ne avevano concluso che tutti i neuroni coinvolti elaborassero tutti i gusti in generale.

Ryba e Zuker e collaboratori si sono però chiesti perché mai i diversi gusti avrebbero dovuto essere trattati dagli stessi neuroni cerebrali, sospettando che negli esperimenti precedenti fosse sfuggito qualcosa di essenziale.

Sfruttando il fatto che la stimolazione dei recettori per certi sapori suscitano nei topi risposte innate (per esempio di ricerca il dolce, l'umami e il salato a bassa concentrazione e di avversione l'amaro, l'acido e il salato ad alta concentrazione), e con l'ausilio di altre tecniche, i ricercatori sono riusciti a progettare esperimenti che hanno permesso loro di osservare contemporaneamente l'attività di grandi gruppi di cellule nervose, e non solo quello di un numero ridotto di neuroni come negli studi precedenti. In questo modo sono riusciti a tracciare le mappe cerebrali relative ai diversi sapori.

Per ogni senso corrispondono diverse e distinte mappe cerebrali dice Ryba. "Ma in questi casi le mappe cerebrali corrispondono a mappe esterne": per esempio diverse frequenze del suono attivano diversi gruppi di neuroni. Nel caso dei neuroni uditivi, la mappa è organizzata in base alle frequenze, dalla più bassa alla più alta. I neuroni visivi sono organizzati in un modo che limitano il campo visivo percepito dagli occhi. Il gusto invece non mostra alcuna precisa disposizione preesistente al raggiungimento del cervello; inoltre, i recettori per tutti i gusti sono disposti in modo piuttosto casuale su tutta la lingua, osservano i ricercatori, così l'organizzazione spaziale secondo una mappa dei neuroni del gusto è tanto più sorprendente. Zuker ora afferma che i ricercatori vogliono scoprire "come il gusto si combini con altri input sensoriali quali l'olfatto e la consistenza, lo stato interno e la fame e le aspettative, per dare vita a una complessa coreografia di gusto, sapori e comportamenti alimentari".

**Neurogastronomo*





di Beata Anna Radlica*

La cultura del vino è diventata ormai parte integrante della nostra vita. Siamo sempre più bravi nella scelta di un vino da abbinare ad una pietanza. Sappiamo orientarci bene tra diverse etichette presenti sul mercato, parliamo di vino con cognizione di causa e competenza, ma quello che non finisce mai di stupirci è l'utilizzo ulteriore che trova questa "bevanda divina", che va ben oltre l'uso alimentare al quale siamo abituati.

Recenti studi hanno ridimensionato gli effetti benefici del resveratrolo, che sembrava una panacea contro tutti i mali (innegabilmente da secoli si conoscono comunque le proprietà dell'uva ed il suo utilizzo nelle varie terapie), dall'uso cosmetico fino alla farmacologia vera e propria.

Delle proprietà benefiche del vino si parlava già nell'antichità.

Ippocrate, padre della medicina, sosteneva che il vino fosse per l'uomo come l'acqua per le piante e Plinio scriveva: "Il vino ravviva le forze, il sangue, il colore degli uomini. Un po' di vino fa bene ai nervi, ricrea lo stomaco, eccita l'appetito, è diuretico, concilia il sonno".

Per quanto riguarda i tempi più recenti, dall'America è arrivata la scoperta che il ricordato resveratrolo (contenuto nei vini, soprattutto rossi), previene determinate malattie cardiache. Secondo il prof. Curtis Ellison dell'Università di Boston, il vino fa bene al cuore e alla salute, a patto che l'assunzione sia moderata e costante (2 bicchieri al giorno per gli uomini, 1,5 per le donne).

Un'altra pubblicazione sull'effetto favorevole dell'alcol sulla salute riguarda "il Linfoma di Hodgkin" – un particolare tipo di tumore. La ricerca è stata condotta mediante analisi statistica di 10 pubblicazioni internazionali contenenti dati su questo problema con il coinvolgimento di 1448 casi di Linfoma di Hodgkin.

I risultati hanno dimostrato una riduzione del 30% del rischio di sviluppare

questo tumore nei soggetti che assumono abitualmente bevande alcoliche rispetto a chi è astemio.

Questi dati, interpretati con la dovuta cautela, sono di rilevante interesse scientifico per quanto riguarda i rapporti tra alcol e cancro. La ricerca è stata coordinata dal prof. Carlo La Vecchia, docente presso l'Università degli Studi di Milano e membro dell'Osservatorio sul Consumo Consapevole del Vino.

Il vino non deve essere comunque considerato come farmaco che cura malattie – "non bisogna iniziare a bere per stare bene, ma chi sta bene può trarre beneficio dal consumo moderato e consapevole del vino, che consiste nella riduzione del rischio di incorrere in determinate patologie" – come sostiene Luigi Bavaresco, direttore C.R.A. Conegliano (TV).

Il prof. Giorgio Calabrese – Membro della Commissione Europea sulla Sicurezza Alimentare – ha fornito altre notizie confortanti al riguardo: "L'alcol è associato a un - effetto protezione - sull'aterosclerosi.

Aiuta a diminuire determinanti fattori a rischio quali: a) il colesterolo e i suoi costituenti: lipoproteine di alta e bassa densità; b) i fattori ematologici: aggregazione piastrica, formazione e scioglimento dei trombi;

Ha resistenza all'insulina;

GRAPPOLI DI BELLEZZA



È antiossidante e combatte lo stress psicologico;

I prodotti che contengono uva e/o estratti di vino sono capaci di prevenire e combattere gli inestetismi della pelle. Sono perfetti antiage e rendono la pelle vellutata, soda e luminosa.

L'uva viene utilizzata nel settore alimentare, fitoterapico e oggi molto più spesso cosmetico – grazie alla sua composizione nutrizionale e chimica. L'uva contiene:

Acqua (circa 80,3%),

Carboidrati (soprattutto - fruttosio e glucosio 15,6%),

Fibre (1,5%),

Proteine (0,5%),

Pochissimi grassi (0,1%),

Sali minerali -inparticolare potassio (192mg/ 100g), manganese, rame, fo-



sforo e ferro,
Vitamine C (6mg%) B1, B2, PP ed A,
È ricca di zuccheri.
Ma da dove nasce l'idea di utilizzare
l'uva nella cosmesi?
Cercando di dare una risposta a questa
domanda, voglio condividere le parole
di Mathilde Thomas, proprietaria e fon-
datrice di un'azienda cosmetica france-
se: "La vite è un tesoro di benefici e di
ricchezze inesauribili".
Da questa affermazione nasce l'idea di
creare cosmetici che sfruttano tutte le
parti della vite. I primi trattamenti (pee-
ling al Cabernet, bagni nel vino, impac-
chi di Merlot) risalgono agli anni '90 in
Francia, dove Mathilde Thomas fondò
proprio una azienda produttrice di co-
smetici a base di uva, vinaccioli e foglie
di vite.

Grazie alla collaborazione con il Prof.
Joseph Vercauteren, specialista mon-
diale in polifenoli e Professore di Far-
macognosia, sono successivamente
stati depositati grandi brevetti mondia-
li di prodotti che utilizzano polifenoli,
resveratrolo, viniferina, acqua, olio d'u-
va e Vinolevure. Ognuno di questi prin-
cipi attivi svolge un'azione specifica.
Polifenoli di vinaccioli d'uva - sono gli
antiossidanti più potenti del mondo
vegetale, combattono i radicali liberi e
contribuiscono a mantenere la pelle ela-
stica.

Resveratrolo di tralci di vite - è utile
nella prevenzione delle malattie cardio-
vascolari, poiché migliora la fluidità del
sangue. Agisce sulle fibre di collagene
per un effetto ristrutturante in profon-
dità.

Viniferina di linfa di vite - ha un potere
energizzante ed è un anti-macchie (agi-
sce su ogni tipo di macchia).

L'acqua d'uva - è ricca di oligo-elemen-
ti, vitamine e polisaccaridi idratanti.

Olio d'uva - è ricco di omega 6 e vitami-
na E, ad azione nutriente e riparatrice.

Vinolevure - estratta dalla parete del
lievito di vino, rinforza le difese immu-
nitarie della pelle.

Ma le ricerche non finiscono qui. Oggi,
molte aziende vitivinicole stanno rea-
lizzando prodotti cosmetici utilizzando
parti dell'uva, come bucce e polpa, vi-

naccioli, zuccheri e perfino mosto.

L'estratto d'uva rossa, la parte soli-
tamente non utilizzata, prodotta dal
materiale di scarto della lavorazione
dell'uva dopo la fermentazione, contie-
ne mille proprietà per la cosmesi. È ricca
di antiossidanti e sali minerali - requisiti
fondamentali per ridurre le rughe.

È importante studiare un modo per
conservare le vinacce, salvaguardandone
le proprietà, ed un metodo di essicca-
zione adeguato.

Anche qualche Azienda Italiana sta im-
piantando linee di cosmetici derivati
dal vino, partendo, secondo studi ap-
profonditi, da un vino rosso di grande
struttura ed intensità. La ricerca prende
inizio già in vigna con la zonazione ben
pensata ed una drastica diminuzione
della resa. Tutto questo per consentire
una particolare concentrazione del frut-
to, ricchissimo di polifenoli dalle pro-
prietà antiossidanti, contro stress ossi-
dativo ed invecchiamento cutaneo. Da
qui l'idea di sfruttare queste proprietà
in una linea di cosmesi, nata dopo un
lungo periodo di ricerche e studi e da
una precisa filosofia produttiva.

Impiegare derivati del vino (estratto
concentrato di vino, resveratrolo, poli-
fenoli, polvere di vinaccioli, olio di vi-
naccioli, acidi di frutta), tutte sostanze
benefiche nei confronti della pelle.

Inserire queste sostanze all'interno di
formulazioni dove la componente chi-
mica sia ridotta al minimo o addirittura
assente.

Dare alla pelle ciò che la pelle stessa è in
grado di riconoscere e quindi utilizzare
sostanze naturali.

Ridurre l'impatto sull'ambiente (le so-
stanze sono tutte biodegradabili e il
packaging è costituito da vetro e carta).
C'è da sottolineare che questa "nuova
moda" di produrre i cosmetici sta ri-
scontrando parecchio interesse da parte
sia dei produttori, sia dei consumatori
ed è in continua crescita.

Concludo con le parole di un noto bio-
logo nutrizionista, Roberto Casaccia "E'
necessario andare avanti con la ricerca
anche attraverso eventuali errori e ri-
pensamenti, come è sempre stato nella
storia della scienza. Il bravo ricercatore
è quello che ha sempre la mente aper-
ta".

**Scuola Europea Sommelier*

ALCOL E GUIDA UN “ABBINAMENTO” DA NON PROVARE.



di Giovanbattista Iazeolla*

La normativa italiana attualmente vigente stabilisce come valore limite legale il tasso di alcolemia di 0,5 g/litro. Stabilire la quantità di alcol da ingerire per raggiungere tale limite è impossibile utilizzando parametri preordinati. Le variabili sono innumerevoli e vanno dal sesso e dal peso della persona, al fatto che l'alcol sia stato ingerito a stomaco vuoto o meno. Il Ministero della Salute ha diffuso tabelle esemplificative ma non rivestono alcun valore scientifico o legale. Porsi alla guida di un veicolo pur avendo superato il tasso alcolemico di 0,5 g/litro costituisce un reato, punito, oltre che con la perdita di 10 punti della patente, con le severe sanzioni previste dagli articoli 186 e 186 bis del Codice della Strada:

Guida con tasso alcolemico compreso tra 0,5 e 0,8 g/l - ammenda da 500 a 2000 euro, - sospensione patente da 3 a 6 mesi.

Guida con tasso alcolemico tra 0,8 e 1,5 g/l - ammenda da 800 a 3200 euro, - arresto fino a 6 mesi, - sospensione patente da 6 mesi ad 1 anno.

Guida con tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l - ammenda da 1500 a 6000 euro, - arresto da 6 mesi ad un anno, - sospensione patente da 1 a 2 anni, - sequestro preventivo del veicolo, - confisca del veicolo (salvo che appartenga a persona estranea al reato).

La patente di guida è sempre revoca-



ta quando: - il reato è stato commesso da conducente di autobus o di veicolo destinato al trasporto merci (con massa complessiva a pieno carico superiore alle 3,5 t), - in caso di recidiva biennale (cioè se la stessa persona compie più violazioni nel corso di un biennio).

La revoca della patente viene inoltre disposta quando il conducente, con tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l o sotto l'influenza di droghe, ha provocato un incidente.

Le pene previste dall'articolo 186 comma 2 e 186 bis comma 3 del Codice della Strada sono raddoppiate se il conducente in stato di ebbrezza provoca un incidente stradale (in questo caso è disposto il fermo amministrativo del veicolo per 180 giorni, salvo che appartenga a persona estranea all'illecito).

Il rifiuto di sottoporsi all'accertamento del tasso alcolemico è reato ed è punito, oltre che con la perdita di 10 punti della

patente di guida, con le stesse pene previste per chi guida in stato di ebbrezza con tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l. Le già gravi conseguenze derivanti dal porsi alla guida di un veicolo in stato di ebbrezza, sono diventate gravissime a seguito dell'introduzione dei nuovi reati di omicidio stradale (art. 589-bis c.p.) e di lesioni personali stradali (art. 590-bis c.p.), ad opera della L. 23 marzo 2016, n. 41, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 70 del 24 marzo 2016 e in vigore da 25 marzo 2016. L'attuale formulazione dell'art. 589-bis c.p., prevede circostanze aggravanti per chi provoca la morte di un soggetto (a seguito di incidente stradale cagionato da guida in stato di ebbrezza), che determinano pene che arrivano fino a dodici anni di reclusione. Pene meno severe, ma che in ogni caso comportano la reclusione, sono, altresì, previste per chi provoca lesioni personali a seguito di incidente



stradale cagionato da guida in stato di ebbrezza.

Dalla panoramica normativa sopra illustrata si comprende agevolmente quali gravissimi rischi si corrano, alla luce della normativa attualmente vigente, nel porsi alla guida di un veicolo avendo esagerato con i brindisi. È, pertanto, buona regola per tutti coloro che non vogliono privarsi del piacere di una cena con i giusti abbinamenti di vino di predisporre in anticipo mezzi alternativi all'auto, o di accompagnarsi con qualcuno che sia astemio (quale infinita tristezza) che sia disposto a fare da autista. Tali soluzioni, per quanto scomode o sgradite, consentono a tutti di non privarsi del piacere di qualche bicchiere di vino, salvaguardando, innanzitutto, l'incolumità propria ed altrui, lasciando immacolata la fedina penale.

**Scuola Europea Sommelier*

IL MIGLIORE FORMAGGIO ITALIANO



Al maso EGGEMOA, della famiglia Steiner a Selva dei Molini in Valle Aurina (Provincia di Bolzano) ad un'altitudine di 1300 metri, dal 2001 Irmgard e Gebhard Steiner hanno iniziato a lavorare il latte da vacche brune che allevavano producendo formaggi con latte crudo.

Da quando è arrivato il giovanissimo figlio maggiore Michael, nel caseificio sono cambiate le cose. Infatti, dopo un'esperienza fatta in caseifici svizzeri, ha iniziato a realizzare formaggi a paste molle con erbe e condimenti alpini (aghi del larice, corteccia di abete, carbone vegetale e erbe alpine come la trigonella), stagionati direttamente nel maso.

La sua scelta è stata vincente infatti a soli ventitre anni ha vinto il Primo Premio Nazionale 2016 per il miglior "Formaggio a Pasta Molle".

Michael ha ancora tanti sogni e progetti che si stanno concretizzando nel nuovo caseificio, con delle nuove strutture e diverse ambienti di stagionatura, dove ha intenzione di produrre nuovi tipi di formaggi.

Chissà dove arriverà questo prodigioso e giovanissimo casaro con il suo talento e la sua grande determinazione. Certamente è un grande esempio per i giovani locali e non solo, un stimolo per coloro che si vogliono mettere in gioco, una positiva ricaduta sul territorio rinomato per il turismo, e per produzioni alimentari di qualità vini, speck, grappe, formaggi.

ReRi



Michael Steiner



UN NOBILE FREDDO NELLE LANGHE



di Francesca Cattolico*

Si sa: dire Riesling è come dire Germania. Se c'è un paese che più di ogni altro esalta le caratteristiche di questo vitigno è proprio il suolo natio che, grazie alle peculiari condizioni climatiche e territoriali, consente all'uva di acquisire proprietà organolettiche probabilmente uniche al mondo. Ma il "nobile vitigno", che pur continua a dare i migliori risultati in Germania (dove cresce circa il 60% dei vitigni di Riesling di tutto il mondo), è oramai così diffuso da essere considerato un vitigno internazionale. È dunque possibile imbattersi in Riesling prodotti in Australia, o anche in Canada, Nuova Zelanda, California e Italia. A sentire taluni esperti della materia, il Riesling renano sarebbe unico ed irripetibile, in quanto derivante non solo da un vitigno straordinario (resistente al freddo, con alta resa per ettaro e standard qualitativi molto elevati), ma anche da ulteriori peculiari elementi: il fresco clima tedesco, l'esposizione a sud/sud-est dei vigneti coltivati in collina e, soprattutto, il suolo. Dall'insieme di tutti questi fattori nasce un'uva, e da essa un vino, unico nel suo genere, capace di coniugare eleganza e potenzialità di invecchiamento, freschezza e pienezza. L'uva è caratterizzata da una spiccata acidità e si presta pertanto, oltre che a lunghi invecchiamenti, alla spumantizzazione ed alla produzione di vini dolci che non risultano mai stucchevoli (celebri gli Icewine). Nella versione secca, il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini (spes-



so riscontrabili anche dopo anni di invecchiamento); all'esame olfattivo il Riesling risulta intenso e persistente, con aromi floreali e fruttati, ma soprattutto con la caratteristica nota minerale, i sentori di grafite, di pietra focaia, di idrocarburi. Al gusto è pieno: il vino si espande nella cavità orale e la riempie con la sua grassezza, immediatamente bilanciata dall'acidità che pulisce la bocca e lascia un lungo aroma, fresco e persistente. Nelle Langhe il Riesling renano mantiene quasi del tutto inalterate le proprie caratteristiche: quelli oggi prodotti in zona sono vini freschi, ma allo stesso tempo intensi ed eleganti, longevi, anch'essi adatti tanto alla spumantizzazione quanto alla produzione di vini dolci. Complice del successo di questo vitigno in suolo italiano che ha un insieme di vari fattori: la particolare collocazione geografica, il clima, il ricco sottosuolo. In una parola: il terroir. Anche questa zona, come quella della Mosella, è caratterizzata morfologicamente dalla presenza di colline che favoriscono la coltivazione della vite (pare che il nome "langhe", di origine celtica, stia proprio ad indicare le "lingue di terra", ossia le colline allungate e disposte parallelamente tra loro a formare vallate profonde e strette). Anche qui il clima (tem-

perato freddo continentale) consente di far maturare l'uva lentamente, così da esaltarne il corredo aromatico. Diversamente, in luoghi più caldi, il Riesling matura troppo velocemente e perde eleganza e finezza. Fondamentale è altresì l'escursione termica tra il giorno e la notte, un fenomeno che, durante la maturazione, consente la concentrazione degli aromi nelle bucce e crea un equilibrio di elementi nell'acino tale da poter poi realizzare vini di qualità, strutturati e longevi, molto bevibili. Ultimo, ma non per importanza, il terreno: caratterizzato dalla presenza di argille, marne calcaree, marne bluastre, tufo, sabbie e gessi solfiferi, che conferiscono al vino i peculiari sentori del Riesling prodotto in Germania. Unica nota stonata: la gradazione alcolica. I Riesling della Mosella hanno in media una gradazione alcolica di 7/9 gradi e in ogni caso raramente superiore a 12. In Italia, invece, la gradazione alcolica tende ad essere più elevata, il che si avverte in maniera talvolta leggera, ma pur sempre netta, sin dal primo sorso. Questa caratteristica fa perdere al vino un po' di eleganza, ma ad ogni modo non ne intacca le caratteristiche essenziali e non lo rende affatto meno bevibile.

*Scuola Europea Sommelier



SPUMEGGIANTE ESPLOSIONE IN GIRO PER IL MONDO

Pur restando ampio il divario in valore (circa 1,5 miliardi di euro), nel 2016 le esportazioni di spumanti italiani continuano a ridurre le distanze con quelle francesi, mettendo a segno una crescita a valore superiore al 25% - sulla scia della crescita per i primi sette mesi 2016, come anche segnalato dall'Osservatorio del Vino di cui Wine Monitor è partner- a fronte di una leggera flessione degli spumanti d'oltralpe (-1%). Manco a dirlo, tutto merito del Prosecco che chiude l'anno con il vento in poppa, trascinando così al rialzo tutta la categoria, al contrario del più blasonato Champagne che invece terminerà con gli stessi valori di export dell'anno precedente (o giù di lì, con una riduzione a cavallo dell'1%), così come il Cava spagnolo che arretrerà di qualche punto percentuale (-3%).

"In alcuni tra i principali mercati mondiali, gli spumanti italiani mettono a segno crescita nell'export a fronte di cali dei principali concorrenti" sostiene **Denis Pantini**, Responsabile Wine Monitor di Nomisma. *"Basti pensare al Regno Unito, dove le importazioni dall'Italia aumentano, nel periodo gennaio-ottobre di quest'anno, di oltre il 38% in volume rispetto allo stesso periodo del 2015; al contrario, quelle dalla Francia si riducono del 4% mentre dalla Spagna calano di oltre il 13%"*.

Ma non è solo la Gran Bretagna a dare soddisfazione ai nostri produttori di spumanti. Anche negli Stati Uniti, che rappresentano il principale paese al mondo per import di sparkling, i vini italiani "fanno meglio" del mercato. A fronte di una crescita nelle importazioni (sempre riferite ai valori dei primi dieci mesi dell'anno) pari all'11%, quelle provenienti dall'Italia



superano il 30%. La stessa tendenza si ripete in Canada (+9% l'import totale, +20% quello italiano), in Svizzera e in Germania. All'opposto, gli spumanti spagnoli vedono ridursi la loro quota (calcolata sulle importazioni della categoria) dal 6,2% al 5,3% in Uk e dal 19,2% al 15,5% in Germania.

Non solo cresciamo più dei francesi nell'export, ma sono gli stessi cugini d'oltralpe ad aumentare gli acquisti dei nostri spumanti. *"Tra il 2010 e il 2015"* - continua **Pantini** - *"l'export degli spumanti Dop italiani verso la Francia (al netto dell'Asti) è praticamente decuplicato, passando da meno di 4.000 a quasi 46.000 ettolitri, per un controvalore superiore ai 15 milioni di euro"*.

La stessa tendenza sembra ulteriormente rafforzarsi nell'anno in corso: le esportazioni in Francia di spumanti Dop nei primi 9 mesi del 2016 evidenziano un'ulteriore crescita in volume dell'80%, superando già per questo pe-

riodo (e ancora prima delle festività di fine anno) i 55.000 ettolitri. Insomma, la moda dello Spritz ha contagiato i francesi e il Prosecco ne cavalca l'onda. Nel complesso, sarà proprio grazie agli spumanti se l'export di vino italiano riuscirà anche quest'anno a ritoccare verso l'alto il proprio record, alla luce del fatto che i vini fermi imbottigliati - che rappresentano i $\frac{3}{4}$ del valore complessivo delle nostre vendite oltre frontiera - segnalano per i primi 9 mesi del 2016 un calo dell'1,3% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Import di vini spumanti nei top mkt mondiali: una comparazione Italia-Francia (gen-ott 2016 vs gen-ott 2015, variazioni sui valori)

Fonte: Nomisma Wine Monitor su dati doganali

Giulia Fabbri
Edoardo Caprino
Ufficio Stampa Nomisma

INSIEME PER VOLER **BENE** ALLA **TERRA**

La scommessa di Terra Madre Salone del Gusto 2016 per Slow Food era principalmente politica, culturale, sociale: affermare che il buono, pulito e giusto è un diritto di tutti e tutti devono poter dunque essere partecipi. Condividere un forte messaggio anche attraverso la forza mediatica dell'evento, per raggiungere milioni di persone nel mondo: questo è voler bene alla terra! E questa scommessa è stata ampiamente vinta con un pieno successo. L'edizione 2016 è stata una pietra miliare, come il 1998, quando esordì il Mercato con il successo di visitatori al Lingotto, come il 2004, quando è nata Terra Madre. Come in tutti i numeri zero, ovviamente, c'è tanto da riflettere per il futuro. L'unica cosa certa è che niente sarà più come prima e che per il 2018 tutto potrà ulteriormente evolversi, tanti sono stati gli stimoli e le sollecitazioni. Partecipazione. Questa è sicuramente la parola che meglio rappresenta questa prima edizione nel cuore di Torino. Tantissime le persone che hanno passeggiato nei luoghi dell'evento, incuriosite dai prodotti dei molti espositori italiani e stranieri e affascinate dalle storie dei 7000 delegati di Terra Madre arrivati da ogni parte del mondo. La seconda parola è confronto: quello dimostrato dalle oltre 5000 persone che hanno ascoltato i dibattiti e le Conferenze su land grabbing, migrazioni, legalità e diritti, a testimoniare un rinnovato interesse verso le tematiche legate al cibo.

E poi c'è la condivisione: in moltissimi hanno partecipato ai percorsi tematici dedicati al consumo consapevole di carne, alla biodiversità, hanno scoperto il mondo dei legumi e incontrato rappresentanti di popolazioni indigene dai cinque continenti. Più di 1600 gli incontri nello spazio Food Mood. Altro obiettivo pienamente raggiunto dalla manifestazione è stata la possibilità data ai visitatori, agli stessi espositori, ai giornalisti e ai delegati di scoprire una città meravigliosa, con i suoi palazzi, i musei e il bellissimo centro storico.



La straordinaria partecipazione dei cittadini a Terra Madre Salone del Gusto in questa prima edizione all'aperto, la qualità delle produzioni nei diversi stand, il favore con cui questa iniziativa è stata accolta anche sui media fanno registrare una scommessa vinta, cui la Regione Piemonte è orgogliosa di aver partecipato. Ai cittadini sono stati proposti prodotti, realtà, situazioni sociali normalmente sconosciute, e inoltre una grande presenza, delle Comunità di contadini, un messaggio politico molto forte per il futuro del pianeta. L'attenzione alla biodiversità e alla qualità del cibo è sempre più un patrimonio comune e riconosciuto. Di tutto questo Slow Food ha grande merito, con le azioni e scelte che confermano e rilanciano questa ricchezza del nostro agro-alimentare.

La città di Torino ha aperto le porte alle migliaia di delegati da tutto il mondo e a tutti i visitatori con l'energia e lo spirito di accoglienza che da sempre

ESCURSIONI IN



di Claudio Ferrara*

Partito "il treno dell'Etna" permette ai viaggiatori di percorrere le pendici dell'Etna, il vulcano più grande d'Europa, a bordo del treno storico a scartamento ridotto della ferrovia Circum-Etna, per poi proseguire a bordo dei winw bus nelle strade del



più direttamente coinvolti (espositori in primis) e da quelli di chi ha avuto la pazienza e la generosità di accompagnarci nei lunghi mesi di costruzione della manifestazione. Tutto ciò costituirà la base di lavoro per il futuro. Ci sono già alcuni punti fondamentali da risolvere, prima fra tutti la sostenibilità economica dell'evento, a cui segue un ragionamento sui luoghi e gli aspetti organizzativi quali la logistica. Sempre avendo come stella polare la missione politica, sociale e culturale per cui Terra Madre Salone del Gusto esiste».

La città di Torino ha risposto in modo positivo sopportando disagi che han-

no ripagato un tutti quanti, i volontari e tutti quelli che hanno lavorato al buon esito di questo evento, dallo staff Slow Food, dai nostri fornitori e partner a tutti i collaboratori degli enti, delle istituzioni, dei corpi di polizia: una enorme comunità senza la cui generosità non sarebbe stato possibile tutto questo. Insomma, Terra Madre Salone del Gusto è stato il primo passo di un cammino che vuole fare di questa manifestazione un luogo d'incontro e di dialogo, senza barriere ideologiche, politiche e materiali sul tema cibo.

Redazione Slow Food Nazionale

INTORNO AL VULCANO



vino dell'Etna e scoprire le più belle cantine dell'Etna, degustando i vini del territorio.

Il sistema è quello di "hop-on hop-off", tipico del city-sightseeing, i turisti sono liberi di salire e scendere più volte in qualsiasi punto del percorso. A bordo del treno ci sono guide multilingue che racconteranno la storia

del vino etneo mentre i passeggeri potranno godere di uno spettacolo unico tra le rigogliose compagne dei versanti sud est e nord est dell'Etna, tra i terrazzamenti con i caratteristici muri a secco di nera pietra lavica, gli antichi casolari contadini e le sontuose ville dei nobili di un tempo.

Il treno arriva fino a Randazzo e poi proseguirà tramite il bus che seguirà un itinerario circolare toccando alcuni comuni etnei, offrendo informazioni su quali cantine o quale centro storico visitare.

I turisti verranno condotti alle degustazioni attraverso le contrade del vino come, verzella, rovitello, crasè,



pietramarina, passopisciaro, passando per il centro storico di Castiglione di Sicilia e le Gole dell'Alcantara.

Tra un bicchiere e l'altro si può scegliere dove fermarsi per il pranzo, se in una cantina che offre anche ristorazione o presso uno dei tanti ristoranti tipici presenti nel percorso fatto dal wine bus.

Scuola Europea Sommelier Sicilia



**L'ARTE DELLA
CONSERVAZIONE**



CEXP 2651

Mantenere il prodotto alla giusta temperatura
garantisce la sua qualità.

IP INDUSTRIE DEL FREDDO PROFESSIONALE S.p.a.

Strada Nuova, 16 - 43058 Coenzo di Sorbolo (PR) - ITALY Phone +39 0521 699232 / 699501

WWW.IPINDUSTRIE.COM - info@ipindustrie.com