



### MANGIA QUANTO VUOI, A PREZZO FISSO: OK DEGLI ITALIANI

Trova sempre più consensi il fenomeno «Aice, All You Can Eat», ovvero «mangia quanto vuoi a prezzo fisso». Una ricerca misura la soddisfazione dei consumatori: il 48% degli italiani trova, in barba alla dieta, la formula coerente con il proprio modo di intendere l'alimentazione. L'88% di coloro che hanno fatto l'esperienza è stato soddisfatto.



### BRUNELLO DI MONTALCINO 2011: 4 STELLE SU 5

E' di 4 stelle su cinque, il "rating" assegnato all'annata 2011 del Brunello di Montalcino. La cerimonia di assegnazione si è svolta nei giorni scorsi nel corso di Benvenuto Brunello, anteprima delle nuove annate che a breve entreranno in commercio: il Brunello 2007 e la Riserva 2006 (entrambe a 5 stelle) insieme al rosso 2010.

## Nuove tendenze Non è solo la bevanda delle 17

# L'alta cucina ora si dà del... tè In abbinamento o come ingrediente

Erica Tamani

È sempre l'ora del tè... Tutti lo sanno: le ore 17 indicano il momento del tè. Ebbene, oggi non più. Anzi, non solo. Da qualche anno a questa parte, infatti, il leggendario infuso venuto dal lontano Oriente, che tra l'altro si dice essere la bevanda più diffusa al mondo dopo l'acqua, non rispetta più l'esclusività dell'appuntamento canonico delle cinque pomeridiane, quello per intendere del tuffo nella tazza con la fettina di limone e del girotondo goloso di fragranti biscottini. Il fatto è che ha cambiato stile di vita, meno timido e più disinvolto, grazie al lavoro di grandi chef che ne hanno colto le potenzialità latenti, prendendo spunto dagli usi dei popoli asiatici, ora si rende disponibile a tutte le ore, non solo come elisir da sorseggiare in un dopo pasto, ma come fluido capace di integrare piacevolmente con le pietanze di un pranzo, esaltandone o attenuandone ad hoc determinati sapori, e addirittura come ingrediente caratterizzante di un piatto. La recente tendenza, quella di abbinare il tè, frutto delle foglie della «Camelia sinensis», alle varie portate di un pasto, affonda le radici nelle antiche



abitudini della Cina imperiale.

In Italia uno dopo l'altro, diversi tra gli chef più noti (Alajmo, Lopriore, Scabin, Beck, Crippa), attenti e sensibili nel ricercare nuove chiavi di lettura, differenti interpretazioni della cucina contemporanea hanno iniziato a creare abbinamenti tra cibo e tè, inserendo l'infuso o le foglie di una varietà, piuttosto che di

un'altra, nella preparazione dei piatti. Tra i primi in questa direzione, Pietro Leeman del Joia di Milano, guru dell'alta cucina vegetaria, che da sempre ha sostenuto la presenza del tè durante i pasti, in quanto esaltatore dei sapori naturali. A lui si deve, tra l'altro, la creazione di una serie di cocktail a base di tè che sdogana la bevanda dall'idea che sia

ideale solo per una pausa pomeridiana o per alleggerire lo stomaco a fine pranzo e ne sottolinea l'eccellenza proponendola come aperitivo insolito, in grado di preparare le nostre papille con lievità e naturalezza al pasto imminente. Tra i più gettonati in chiave gourmet, grazie alle sue caratteristiche e intriganti note affumicate, c'è il tè nero cinese Lapsang Souchong. Tra gli estimatori, Andrea Berton del Trussardi alla Scala di Milano che da cinque anni ha sempre in menù almeno un piatto in cui un tè figura come ingrediente: ad esempio, i ravioli di zucca, salsa al tè affumicato e colatura di alici, dove l'infuso di Lapsang Souchong mixato a brodo di pollo e emulsionato col minipimer crea una nuvola soffice da porre sulla pasta. Prendendo spunto da Berton, si può giocare anche con il «matcha» (polvere di tè verde con tocchi aciduli e sapidi) per fare in casa facilmente un micro dessert goloso. Basta procurarsi delle noccioline, avvolgerle nel cioccolato caldo e tuffarle nella polvere verde del tè (per un contrasto cromatico «green power» proprio come fossero dei piccoli tartufi. Curiosi o diffidenti è solo questione di prendere confidenza... «diamoci del tè!»

## Il Vino di Andrea Grignaffini



# La Valpolicella, Masi e l'Amarone

La Valpolicella, terra particolarmente vocata a vitigni unici che prendono il nome di Corvina, Molinara, Oseleta e Rondinella, danno vita a un grande vino, l'Amarone, da sempre derivato dalla «tecnica» dell'appassimento delle uve, per arrivare a una concentrazione di zuccheri e di profumi che lo rendono espressione di un territorio unico. Vini monumentali che tanto piacciono ai degustatori anglosassoni e ancor più tedeschi forse ancor più che ai nostri in soggezione di fronte a bevute così ampie e ridondanti che rendono difficile in primis l'abbinamento al piatto. Ma questo non deve far dimenticare che siamo di fronte a vini unici al mondo e che per questo devono fare il loro corso che sia di moda o meno.

L'azienda Masi ha rimarcato e approfondito le regole che da sempre sono alla base dell'Amarone grazie all'ottimizzazione appunto della tecnica dell'appassimento per dare maggiore impulso alla sua tipicità. La Masi di Gargagnano, produceva Amarone già dal 1967, e nel tempo si è dedicata allo studio delle dinamiche innescate dal fenomeno dell'appassimento, mettendo a punto un sistema denominato Nasa per l'osservazione delle condizioni di questo procedimento, affiancato da un Gruppo Tecnico, per il riscontro sensoriale del materiale raccolto. Tutto ciò è valso a maturare nell'azienda Masi un percorso di miglioramento qualitativo nella produzione di vino nelle diverse annate. Lo si nota da qualche assaggio «storico» iniziando dal Masi Amarone Classico della Valpolicella Campolongo di Torbe 1995, aromatico e minerale (F). Non da meno, il Masi Amarone Classico della Valpolicella Mazzano 1983, complesso, ampio, appagante (F). Chiudiamo con il Masi Amarone Classico della Valpolicella Costasera 2003, un classico Amarone (E).

### I vini di Parma

#### Una vigna tra le nostre mura

Entro i confini cittadini di Parma, in via Budellungo 37, c'è l'azienda agricola Bernardi con le sue vigne. Un esempio tangibile della difficile convivenza tra realtà rurale e crescente urbanizzazione, ma anche la storia vivente di una famiglia che coltivando l'uva, tutela la biodiversità agraria e accorcia le distanze tra i consumatori e i prodotti, naturali senza interventi industriali, della viticoltura. Ermete Bernardi ha 85 anni ed è nato lì in via Budellungo, in quella stessa casa dove tuttora vive. Si coltivano ancora i terreni a prato e a cereali come ai tempi di suo padre, ma oggi l'attività principale, come spiega la figlia Anna, che conduce l'azienda col marito e i figli, è la produzione di vino. La superficie vitata è di circa quattro ettari. La vendemmia manuale comincia all'inizio di settembre con la raccolta delle uve bianche (malvasia e trebbiano), poi continua con le rosse (lambrusco maestri, lambrusco salamino, ancillotta, fortana, sangiovese e croatina). Dopo la vinificazione, in gennaio c'è la vendita: in damigiana. Il vino subirà poi una rifermentazione naturale dopo l'imbottigliamento. In gamma a km zero: lambrusco secco (prima della rifermentazione in bottiglia ha frutto sostanzioso e un bel tocco zuccherino), lambrusco amabile, charetto, fortana, sangiovese, malvasia dolce e trebbiano secco.

## Il Ristorante di Chichibio

# Al Duomo rivive la tradizione di Fidenza

Si sono spostati di un qualche centinaio di metri verso il Municipio, abbandonando la vecchia sede proprio a fianco del Duomo. Per arrivare, lasciate alle vostre spalle la Cattedrale e imboccate via Micheli e per arrivare a una piazzetta con al centro un'antica fontana in ghisa. Poco più avanti, in vicolo Antini, si apre, schermata da vetri satinati, la porta della trattoria: il bancone del caffè, i tavoli ravvicinati, le tovaglie a quadri blu con coprimacchia bianchi, sedie impagliate e panche contro i muri nella stanza d'ingresso; altri posti nella grande sala alla fine del corridoio. Arredamento minimo, atmosfera rumorosa: la cucina a vista è dietro una grande vetrata da cui, se sarete fortunati, potrete assistere allo sconclusionato teatrino del cuoco che, finché l'applauso dei commensali non sommergerà i suoi imbarazzanti mocciosi, s'affaccia invece contro chi non ha la pazienza di attendere con la dovuta comprensione la sua pasta tirata al momento. Il servizio, a «ritmo slow», dice la patronne, è in realtà sbrigativo,

umorale, tendente a strapazzare l'imbarazzato cliente. Pochi vini, fermi o frizzanti, di produttori locali, serviti anche a quartino o mezzo litro e da bersi in candide scodelle, come una volta.

**La cucina, i piatti**  
Cucina del territorio e nel solco della tradizione con, rispetto a quando la trattoria era nella vecchia sede, un numero ridotto di proposte descritte a voce (non c'è menu scritto). S'inizia dai salumi d'antipasto (9,50 euro) accompagnati da un piatto colmo di fragrante torta frita, leggera e che si sfoglia in bocca. Qualche falda di peperone in giardino, dolce prosciutto, pancetta, rustica cioccolata. Ai primi (9 euro), la scelta è tra pisarei e fasò, tortelli d'erbetta o di zucca. Fatti al momento, questi ultimi hanno pasta sottile che cuoce subito e avvantaggia il ripieno: buoni quelli d'erbetta, dolci di ricotta, meno bene quelli di zucca (filamentosa e con qualche pezzetto non amalgamato) con amaretti e mostarda alla mantovana. Per entrambi

### Il ristorante

**ANTICA TRATTORIA IL DUOMO**  
VICOLE ANTINI 26, FIDENZA  
☎ 0524.85130  
**CHIUSO: MERCOLEDÌ**  
**CUCINA: ★★★★★**  
**CANTINA: ●●●**

**Legenda**  
★★★★★ Giudizio sospeso  
★★★★★ Il locale merita una visita  
★★★★★ Cucina di più che discreta qualità  
★★★★★ Cucina buona, accurata  
★★★★★ Cucina molto buona, regolare nel tempo e nell'insieme delle proposte  
★★★★★ Cucina ottima o eccellente

●●● Giudizio sospeso  
●●● Cantina discreta  
●●● Cantina buona  
●●● Cantina ottima o eccellente

troppo burro, che resta abbondante sul fondo del piatto. Ai secondi (10-15 euro), carne di animali allevati nel podere di famiglia: roast-beef con sugo caldo, costata o fiorentina, hamburger. La costata è saporita e tenera, più elegante che succulenta, cotta al punto giusto; l'hamburger, servito senza salse, trova sapore nel pepe macinato al momento e nell'olio messo a crudo. Morbide e gustose le patate al forno.

#### Per finire

Dolci (4 euro) curati: la sbrisolona, le chiacchiere carnevalesche, la crostata, la torta di mele alla cannella, la classica zuppa inglese. L'offerta gentile del caffè e il conto, per quattro piatti, è di circa 36 euro (bevande a parte). Menu a voce e non esposto, coperto 1,50 euro, ingresso con gradino, bagni comodi.

#### Non mancate

Tortelli d'erbetta

#### Dimenticate

Tortelli di zucca

## Gambero Rosso A Bonat e al caseificio Gennari il premio speciale «I fuoriclasse»

# I migliori formaggi del 2012: Parma c'è

Sandro Piovani

Emilia Romagna: è lei la regione al top dei migliori 17 formaggi italiani. A certificarlo è il Gambero Rosso che nei giorni scorsi ha presentato la prima «Guida ai migliori formaggi d'Italia» (pp.303, euro 11,90) un «numero primo, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo», come ha detto durante la presentazione il presidente di Gambero Rosso Paolo Cuccia. E due dei tre premiati della nostra regione, sono parmigiani. Entrambi per il loro Parmigiano-Reggiano. Si tratta

dell'azienda Bonat (di Giorgio e Gianluca Bonati, a Basilicanova) e del caseificio Gennari di Collecchio. Bonat è una azienda che prima cura direttamente l'alimentazione delle vacche (un centinaio) e quindi produce un latte altamente selezionato e da questo il suo Parmigiano-Reggiano: una sorta di circuito chiuso dove tutto è curato nei minimi dettagli. Le selezioni di Bonat portano il loro Parmigiano Reggiano anche a stagionature importanti, oltre i sette anni. E il premio «Fuoriclasse» del Gambero Rosso è stato assegnato all'azienda Bonat per il loro

### I FUORICLASSE DEL GAMBERO ROSSO

Maccagno a latte crudo	Pier Luigi Rosso	Piemonte
Bitto 2004 DOP	Valli del Bitto	Lombardia
Asiago d'Alvico stravecchio dop	Malga Porta Manazzo	Veneto
Formadi Frant	Gortani	Friuli Venezia Giulia
Parmigiano Reggiano 7 anni dop	Bonat	Emilia Romagna
Parmigiano Reggiano 72 mesi dop	Gennari	Emilia Romagna
Parmigiano Reggiano 70 mesi dop	Nuovo Malandrone	Emilia Romagna
Ricotta a scorza nera	Rotolo	Abruzzo
Caciocavallo podolico	Colantuono	Molise
Conciato romano	Le Campestre	Campania
Mozzarella di bufala campana dop	La Falcione	Campania
Caciocavallo podolico delgarano 12 mesi	La Torre Taronna	Puglia
Caciocavallo podolico Lucano	Curcio	Basilicata
Pecorino	Di Gilio	Basilicata
Pecorino di monte poro	La Tranquilla	Calabria
Piacentini emense dop	Casaligimondo	Sicilia
Fiore sardo maturogalluradoro dop	Sardaformaggi	Sardegna



Premiato Gianluca Bonati (Bonat).

Parmigiano Reggiano di 7 anni. Il caseificio Gennari di Collecchio è una delle aziende storiche della produzione di Parmigiano Reggiano della nostra provincia. Nato nel lontano 1953, ora produce Parmigiano secondo i canoni tradizionali della trasformazione del latte. Che arriva per più della metà da aziende agricole di proprietà della famiglia Gennari e per il restante da fornitori storici del caseificio stesso. Il Gambero Rosso ha premiato come «Fuoriclasse» il Parmigiano Reggiano 72 mesi del caseificio di Collecchio. Un riconoscimento importante per le due aziende di casa nostra ma anche per tutto il comparto: arrivare a queste eccellenze non può che dare lustro a tutto il settore caseario di Parma e provincia. ●