

## Gusto

«Non tutta l'uva  
fa il vino buono»  
Wilbur Smith

## LA MALVASIA SARDA PERFETTA CON LA PASTICCERIA

Esistono diverse tipologie di Malvasia. Quella di Sardegna ha un aroma delicato e caratteristico e un lieve retrogusto amarognolo che la rende molto adatta agli abbinamenti con la pasticceria. La Malvasia di Bosa è caratterizzata da un lungo invecchiamento - si almeno 25 mesi per poter assaporare al meglio le sue qualità



## QUEI PESCI SOTTO SALE CHE MANGIATI DAI MARINAI

Le alacce sotto sale di Lampedusa un tempo erano il cibo dei pescatori di spugne che nel corso di interminabili battute di pesca le portavano con gallette e vino come unica scorta di alimenti sulle imbarcazioni. Oggi sono perfette per la preparazione di primi piatti, crostini e tartine e per guarnire pizze, panini e bruschette.

Il piatto forte Cena benefica a sostegno del paese colpito dal terremoto

Il Giappone va di moda  
Ma cosa c'è oltre il sushi?

La «buona» cucina in aiuto del Giappone. Un evento gastronomico benefico, in favore della zona del Tohoku, in Giappone, fortemente colpita dal terribile terremoto del marzo scorso, promosso da Alberto Zaccaroni, CT in carica della nazionale nipponica, e da suo figlio che ha messo a disposizione il proprio ristorante, il Mare di Cesenatico ha avuto come protagonista Davide Censi, chef del ristorante parmigiano «Antichi Sapori» e il suo secondo, Makoto Abe (di evidenti origini giapponesi). Una cena in cui la cucina del Sol Levante ha armonizzato con spunti italiani come nel caso degli strichetti di pasta all'uovo al tè verde, vongole gamberi, soia e germogli. «Nella scelta dei piatti - spiega Censi - abbiamo cercato di avvicinare gusti facilmente comprensibili per il palato italiano: quello giapponese tende più all'agrodoce». Pensandoci, quanto conosciamo i sapori veri della cucina giapponese? Nonostante negli ultimi anni si siano moltiplicati i ristoranti giapponesi in Italia, agli italiani resta in vero difficile avere un'idea precisa dei gusti autentici di un sushi fatto come si deve rispetto a uno dei tanti. Quante volte quegli esercizi hanno una matrice cinese più o meno bene nascosta e propongono una cucina che ben poco ha a che vedere con quella proposta nell'insegna. Anche Makoto ci conferma: «Sono pochi i cuochi giap-

## La ricetta

Se la crème brûlée si abbina con il tè verde

• Vediamo da vicino una ricetta messa a punto da Davide Censi e da Makoto Abe, degli «Antichi Sapori», nel tentativo riuscito di far dialogare la cucina classica con quella giapponese in chiave armonica e piacevole. Si tratta della «Crème brûlée al tè verde», dove la freschezza e l'aromaticità del tè inglesi e alleggerisce la golosa crema a cui uova e latticini apportano consistenza e grassezza conferendole al contempo un tratto esotico raffinato. Gli ingredienti per 8 persone: 2 uova intere; 3 tuorli; 120 grammi di zucchero; 15 grammi di tè verde in polvere; 350 grammi di latte; 300 grammi di panna da cucina; zucchero di canna q.b. Preparazione: Fare bollire il latte e la panna, a parte occorre macinare le uova e i tuorli con lo zucchero e il tè verde. Versare il latte e la panna nella miscela, mescolando bene. Riempiere gli stampi apposta monodose e cuocere a bagnomaria a 115° C per 30-35 minuti. Raffreddare e aggiungere lo zucchero di canna sulla superficie. Infine non resta che dare l'ultimo tocco: caramellare la superficie.

ponesi che aprono un ristorante tipico in Italia e ci sono tanti «finti» che entusiasmano solo perché riproducono quell'ideale di cucina giapponese più «commerciale» a cui l'italiano si è abituato». Un peccato, viene da dire, soprattutto pensando alle affinità che la cucina nipponica ha con la nostra in quanto riconosciute come salutari e attente al rispetto degli ingredienti. Makoto sottolinea che in entrambe le cucine domina la semplicità, il rispetto per la materia prima e la stagionalità. Unici nei che ricompra nella cucina italiana, sono il basso livello nella tecnica di lavorazione del pesce e il limitato uso della cottura a vapore. D'altronde la pasta, italiano emblema, rappresenta per lui una sfida e un campo vasto da studiare per cercare di carpirne i segreti della preparazione e della lavorazione. Anche la tipicità regionale è un elemento italiano che lo incuriosisce. Sentiamo anche Davide Di Dio, cuoco del «Mosaiko» di Parma, con trascorsi «nipponi» e moglie giapponese: «Come la nostra cucina, anche quella giapponese è ricca di ricette e piatti che pur creando gusti e consistenze, a volte inediti per il nostro palato, non tardano a farsi apprezzare in tutta la loro bontà e salubrità. Si rimane colpiti, andando in Giappone, dal livello qualitativo e dalla professionalità che viene offerta agli avventori degli innumerevoli chioschi e ristoranti». • **Erica Tamani**

## Consuetudini

Basta primi e secondi: tutto arriva in tavola nello stesso momento

• «Diversamente da noi, i Giapponesi non servono i cibi secondo la scansione abituale antipasto, primo, secondo, ma posizionano al centro della tavola tutte le pietanze allo stesso tempo. Si tratta di un modo diverso di vivere il pasto come momento di convivialità». Davide Di Dio, del «Mosaiko» di Parma, suggerisce le linee guida di una ricetta molto facile da fare a casa, in cui inserisce un vago tocco giapponese, le note agrodolci e la freschezza piccante dello zenzero, in un classico piatto estivo che si trasforma, con l'inserimento di vegetali, in un piatto unico. Si tratta dell'insalata di roast beef all'orientale. Ecco come la si può preparare, per una pausa pranzo diversa dal solito. Si tagliano il roast beef, le carote, le patate bollite, la lattuga a listarelle. In un mortaio, si pestano dello zenzero, dello zucchero di canna, un pizzico di sale e il succo di un limone. Si condisce l'insalata con il composto e si completa con uno spruzzo di salsa soia (tipica condimento «made in Japan») e dell'olio extravergine d'oliva.

Il Vino di Andrea Grignaffini

Vini leggendari  
dalla Borgogna

Una leggenda della Borgogna. Difficile reperire i suoi vini, almeno quelli più ricercati dai critici più esigenti. Siamo scrivendo di Claude Dugat: un uomo che da trent'anni esatti lavora il pinot nero con la raffinatezza e la profondità che lo contraddistinguono intimamente. Sei ettari coltivati secondo modus biologico, alcuni addirittura utilizzando il cavallo. Tradizione mai fine a se stessa ma scelta nell'ottica della valorizzazione di vigne e terreni unici, e per questo degni del più assoluto rispetto. In degustazione l'antepima del millesimo 2009. Partiamo dal base, se così possiamo definirlo, il Bourgogne Rouge, affinato in barrique non nuove per un anno, prodotto da uve in area Gevrey-Chambertin. Un tipico borgogna dai profumi di lampone e fragole, con tocchi minerali ed ematici, sempre in bilico tra mineralità e frutto poltoso (E). È la volta dello Gevrey-Chambertin (botti nuove). Un vino di grande potenzialità, dal colore deciso, dai sentori di frutti di bosco maturi e ribes nero, ma anche liquirizia e semi di finocchio; al palato i tannini sono puri seta (F). Buonissimo poi lo Gevrey Chambertin fer Cru Lavaux Saint Jacques, un terroir che produce grandi vini avendo un'imponente escursione termica, molto caldo di giorno, fresco di notte. Al naso sentori speziati e cuoiati si assommano a fiori (geranio, rosa) e vaniglia (G). In conclusione la gamma introvabile: il Griottes Chambertin Grand cru, una piccolissima parcella vitata per un grande vino nato da viti vecchie che lo rendono ineguagliabile. Al naso predomina l'amarena, poi si susseguono la rosa, il salmastro della macchia mediterranea; al palato tannini estremi fusi in una morbidezza serica e vellutata: un vino assoluto, un punto di riferimento del pinot nero (G). •

## Parma in bottiglia

## Ancora riflessioni sui nostri vini

Continuamo la chiacchierata con Marco Manzoli, penna di punta di Doctor Wine, sul resto della produzione parmense che si sta facendo luce recentemente. «Apparentemente, al di fuori di malvasia e lambrusco, con gli altri vitigni siamo fuori dalla cultura territoriale. In realtà la storia vuole che sauvignon e barbera, siano presenti a livello collinare già da epoca remota. Il Sauvignon di Forte Rigoni (oggi Aniola), così come il Rosso dei Colli di Parma di Lamoretti sono stati epocali nella storia enologica di collina. Nasce poi l'aristocratico Nabucco di Monte delle Vigne, l'Arco di Carra, il Serbato di Lamoretti assemblaggi che prevedono, insieme alla barbera, il merlot che entra prepotentemente come complemento: non dimentichiamo poi varianti di Barbera in purezza con concezione nuova come il Sia Lodato della Tenuta Palazzo o la ultimissima Barbera di Monte delle Vigne, prodotte in quantità piccole e con rese estreme, per ricercare un respiro extraterritoriale sconosciuto fino a poco fa. Qualche tentativo di «Superparmesa» c'è pure: quasi un «desiderio internazionale» che vuole la barbera e il binomio cabernet/merlot come protagonisti per entrare nei mercati esteri e in quelli in cui le guide hanno la loro importanza».

## Legenda: prezzo medio in enoteca

FASCE	A	B	C	D	E	F	G
	fino a 5*	da 6 a 10*	da 10 a 20*	da 20 a 35*	da 35 a 50*	da 50 a 100*	oltre 100*

Eccellenze Lo champagne Dom Pérignon «gemellato» con Parmigiano e culatello

## Bollicine francesi e prodotti di Parma

Un evento esclusivo dà lo spunto per un'estate all'insegna del gusto. Quello delle più rinomate bollicine francesi d'autore e quello di prodotti d'eccellenza del «made in Italy» gastronomico. Nei giorni scorsi a Roma, la leggendaria casa di Champagne Dom Pérignon ha voluto festeggiare il decennale della costituzione in Italia del circuito dei «Dépositaires Dom Pérignon», vale a dire, quei ristoranti che custodiscono lo stile e l'eleganza del celebre Champagne, i depositari delle annate storiche di Oenothèque. Scendendo nel particolare, il carisma-

tico Chef de Cave della Maison, Richard Geoffroy, colui che ha il grande onore e pari onore di creare cuvée che pure nelle differenze, conservano il tratto distintivo della Dom Pérignon, ha scelto tre preziose annate: Dom Pérignon Vintage 2002, «un vino magnetico e al tempo stesso elusivo», energetico e caldo in bocca, con note fruttate a cui seguono accenti più profondi e un aroma di sottobosco; Dom Pérignon Oenothèque 1996 dal sentore di pralina e poi cedro e fichi secchi, con note di iodio e torba, una struttura decisa, ricca e persistente; Dom Pé-



rignon Rosé Vintage 2000, «uno Champagne estroso che rende onore al Pinot nero, arrivando quasi al punto di contrizione, poiché lo spirito del Dom Pérignon tende a raggiungere un equilibrio perfetto tra uve bianche e nere (Chardonnay e Pinot noir)». Il bello è che per rendere omaggio a queste tre annate i Francesi, abbandonando il cliché che li vuole snob e ultranazionalisti, hanno scelto dodici prodotti gastronomici italiani, capaci, ognuno a modo loro, di valorizzare al massimo le peculiarità dei vini selezionati.

Significativo è il fatto che in questa lista - tra Albicocca del Vesuvio; Fragole di Tortona; Nespole di Palermo e Lonzino di fichi selezionati da Ortobra; Caviale italiano Oscietra Royal; Prosciutto del Casentino 24 mesi Macelleria Fracassi; Gambero rosso di pesca locale e Aragosta sarda; Fegato d'oca di Mortara; Castelagnone Dop di alpeggio 2010 -, compaiono due eccellenze (abbinare entrambe a Dom Pérignon Oenothèque 1996) che rappresentano proprii colori di Parma: Parmigiano Reggiano Dop 2001 dell'azienda agricola Bonati Giorgio - dal latte che Bonati munge da capi sua proprietà appartenenti alla razza fri-siona italiana, nati e allevati in azienda. La forma pesa mediamente 38 chilo-

grammi; la pasta risulta finemente granulosa con frattura a scaglia, di colore da leggermente paglierino a paglierino e con aromi e sapori fragranti, delicati, saporiti ma non piccanti - e il Culatello di Zibello Dop oltre 24 mesi dell'Antica Corte Pallavicina, la cui stagionatura ha luogo nella stupenda cantina della corte. Un prodotto che, al momento del consumo pesa non meno di quattro chili ed è ricoperto nella parte convessa da un leggero strato di grasso. Al taglio la fetta risulta di colore rosso uniforme inframmezzato da striature di grasso bianco e sprigiona sapore e aroma complessi, che evolvono da iniziali sensazioni di dolce, quasi mielato, sino a sfumature speziate nel retrogusto. • **E.T.**