



Affari di gola

pagina a cura di Paolo Marchi

BOLLICINE

Riserva Lunelli
la novità Ferrari

Gabriele Zanatta

Arrivano i giorni dei brindisi legati al Natale e al nuovo anno e con loro le puntuali offerte in termini di bollicine. Tra uve mai spumantizzate fino a ora e il proliferare di prodotti bio, logici e dinamici, rassicura sempre la tradizione imbottigliata da Ferrari, cantineferrari.it, gli ambasciatori più illustri della Trento doc, un disciplinare che mette assieme il 27% del mercato del metodo classico complessivo d'Italia.

L'ultima piacevole novità si chiama Riserva Lunelli: quest'ultimo è il cognome della famiglia che da tre generazioni sta dietro a Ferrari e per una volta è lì a firmare un'etichetta tutta sua perché il 2002, millesimo della bottiglia appena stappata, siglò il centenario dall'anno di fondazione della maison di Ravina poco fuori Trento.

E sotto il vestito della bottiglia? La consueta sostanza gustativa, impreziosita questa volta da una mossa d'antan: la prima fermentazione delle uve (chardonnay al 100%, piantate attorno alla proprietà di Villa Margon) si è agitata in grandi botti di rovere, come piaceva al capostipite Bruno Lunelli mezzo secolo fa. Dopo quasi otto primavere trascorse sui lieviti, il risultato è un frutto tostato, in technicolor e dalle spalle grosse, capaci di reggere bene il pasto dall'alfa all'omega.

IL LIBRO

Mangiano bene
anche in America

Brando Franchi

Nel panorama dell'editoria enogastronomica, la Guido Tommasi, guidotommasi.it, si è ritagliata uno spazio tutto suo evitando ristoranti e grandi chef e puntando su autori appassionati della materia ma non professionisti. Molti dei titoli illustrati sono traduzioni, alcuni invece sono prodotti direttamente e l'ultimo è particolarmente bello, altamente consigliabile a chi ama gli spazi infiniti degli Stati Uniti. **Buon Appetito America!** racchiude «ricette e ricordi di un'americana in cucina», di una americana, Laurel Evans, che dedica il volume «all'Italia, che mi ha fatto scoprire l'America». Texana, 28 anni, a Milano da cinque, suo il blog unamericanaincucina.com, Laurel si è avvalsa della collaborazione del fotografo Emilio Scoti, emilioscoti.com, per raccontare gli Usa a tavola in un viaggio da costa a costa, compiuto per sfatare una mezza verità, quella che vede gli yankee mangiare sempre e solo hamburger e patatine.

Non male la riflessione di partenza: «Guardiamo i loro film, amiamo la loro musica, vi pare possibile non mangino altro?». E così ecco i piatti speziati della Louisiana, la consolatoria torta di nonna Papera e i famigerati spaghetti con le meatballs, polpette. A pagina 128 la mia passione: le Buffalo wings, che non sono ali di bufalo...

Ducasse, tra grandeur e Italia

Il francese guida un impero di 1400 dipendenti e 27 ristoranti, uno pure in Toscana
«Non siete mai contenti, eppure le vostre biodiversità battono la creatività spagnola»

Paolo Marchi

nostro inviato a Monte Carlo

Alain Ducasse è un chef, editore e imprenditore di 53 anni, che guida una galassia che dà lavoro a circa 1400 persone, in otto diverse nazioni per un totale di 27 insegne, più la casa editrice, più la collaborazione con l'Agenzia spaziale europea per studiare i menù ideali per gli astronauti, più uno stile che incarna perfettamente al meglio l'esprit français.

C'è anche l'Italia nella sua collezione

LE RADICI «Bisogna misurarsi con le tradizioni e tenerle vive per non arrivare a piatti inutili o al trionfo dell'omologazione»

ne e nell'incontro a colazione all'Hôtel de Paris nel principato di Monaco ci ha tenuto a ricordare di essere stato il primo francese a proporre i Tartufi bianchi di Alba così come non smette di lodare il Balsamico Tradizionale di Modena e a celebrare il lavoro iniziato all'Andana, a Castiglione della Pescaia vicino Grosseto, con la Trattoria Toscana. Quest'ultimo è un passo compiuto con Vittorio Moretti, titolare del Gruppo Moretti, edilizia, ma anche bollicine grazie a Bellavista e Contadi Castaldi, vino, Petra e la Badiola in Toscana, alberghi per via dell'Albereta dove ha il suo ristorante Gualtiero Marchesi e, per l'appunto, l'Andana. Inciso: mercoledì a Milano, alla Mondadori Multicenter di piazza Duomo, Vittorio Feltri e Vittorio Sgarbi presenteranno il volume da loro curato **L'importanza di chiamarsi Vittorio**, la storia di Vittorio Moretti e chissà se qualcuno domanderà a Moretti se c'è dell'altro in vista con Ducasse.

Nessuno crede che nel dopo-Marchesi non vi sia un nuovo progetto con Ducasse che a Monte Carlo ha spiegato fino alla noia perché non an-



UN DUO D'ORO Franck Cerutti (a sinistra) e Alain Ducasse al pass della cucina del Louis XV all'Hôtel de Paris a Monaco, un tre stelle principesco [Larit]

drà oltre l'Andana, salvo poi salutare precisando che non può conoscere le sue idee future. Di certo è un perfetto esemplare della capacità dei nostri cuigni di pensare in grande, progettando imprese con rigore e rispetto della storia. E la Michelin lo incorona a più non posso, guida che assegna a noi italiani il secondo posto nella hit parade stellare. Ci sono 547 esercizi stellati nell'Esagono e 272 lungo lo Stivale, seguono Germania 225, Spagna e Portogallo 149, Regno Unito 137, ma Tokyo da sola 197 (e Kyoto/Osaka 150) per un totale planetario di 2244.

Il problema è che per farci belli nel mondo dipendiamo da una pubblicazione francese. Certo che un Ducasse che dovesse aprire un locale gastronomico in Franciacorta farebbe scalpore, visto anche il suo pensiero attuale:



L'AMICO

Un ritratto di Vittorio Moretti, produttore di Franciacorta e socio di Ducasse in Toscana

«Voi italiani siete clienti terribili, difficili da soddisfare perché mai contenti. Sono cent'anni che discutete sulla cottura perfetta di pasta e riso e non vi siete ancora messi d'accordo». Per un francese organizzazione e professionalità vengono prima di qualsiasi altro: «Quasi tutti oggi fanno creatività e pochi si misurano con la tradizione, perché? Arrivando all'Andana ho impiegato due o tre anni solo per capire l'essenza della cucina di quella parte di Toscana, ma è giusto così».

Nessuna improvvisazione: «Sono desolato per quanti non vogliono vedere, ma è la Francia che detta ancora la linea nell'alta cucina anche se 5 o 6 anni fa ci fu chi le fece il funerale. A me interessano due cose: masticare e cucinare la cucina di oggi, non quella di ieri e nemmeno quella di domani. Nei

miei locali si può mangiare bene con 10 euro fino a 400, è il cliente che sceglie e io lo soddisfo. Non capisco chi disprezza le sue radici, ad esempio i miei colleghi tedeschi evitano patate e cavoli, perché? Sono d'accordo con lo Slow Food: viva la bio-diversità. Guai arrivare a piatti uguali ovunque, l'Italia in questo può contare su mille culture a cui attingere. La creatività spagnola? Interessante, ma non si deve arrivare a uccidere l'originale. Prendiamo la Compressione di pasta e fagioli di Massimo Bottura: straordinaria e nuova senza avere ucciso la versione classica, evoluzione e non rivoluzione, io sono per la prima e contro la seconda. Davanti a certi piatti, prima di darli al cliente li farei mangiare a chi li ha fatti, così capirebbe che non sono buoni e non insisterebbe».

Piemonte Carrù si prepara a festeggiare
il suo bue grasso con un bollito da favola

Il mondo dell'alta cucina si identifica sempre di meno nel mondo della carne e sempre di più in quel pianeta chiamato **raw**, parola che in inglese sta per crudo, in questo caso da intendersi come vivo perché non basta non cuocere questa o quella verdura, pesce o carne per avere una preparazione **raw**. Dobbiamo avere ingredienti bio, eticamente corretti, con tanto di evento, **Cook it raw**, il 22/24 gennaio nel Collio in Friuli.

Però è anche vero che quando la carne è naturale - e lontana dalla chimica da palestra per culturisti - è un piacere gu-

starla. In tal senso siamo vicini a un evento di assoluto spessore storico e qualitativo: la Fiera del Bue Grasso di Carrù (Cuneo), 0173.750220, comune.carru.cn.it, oggi l'asta dei capi, giovedì 17 la premiazione dei buoi migliori e il commovente bollito misto da gustare in uno dei ristoranti di Carrù, quattro: Al bue grasso, Moderno, Osteria del Borgo e Vascello d'oro, più il tendone. Sarà l'edizione numero 99 e tutti pensano già a cosa fare di grande tra un anno per il secolo. Di certo è cambiato l'approccio al bue, da animale di fatica a capolavoro degli allevamenti italiani.

Innovazione Crippa, il Duomo di Alba
e l'incredibile sfida del tartufo liofilizzato

La tradizione esisterà anche, ma, per fortuna, ci sono uomini che continuano a pensare a nuove forme, tradizionali nell'aspetto e innovative nella sostanza. All'Alba white truffle award, al Castello di Grinzane Cavour in Piemonte, lunedì è stato premiato Jonnie Boer (ristorante De Librije, librije.com, a Zwolle in Olanda) per avere interpretato in chiave Tartufo Bianco di Alba una zuppa classica, piselli e maiale, dell'inverno olandese. Hanno cucinato in sei e il risotto al tartufo di Enrico Crippa (Piazza Duomo ad Alba) all'apparenza era quanto di più classico

c'era. Bastava poi un boccone per capire che sotto si muoveva tutt'altro mondo. Il risotto aveva chicchi ben sgranati tra loro e il formaggio, il Castelmagno d'alpeggio di Giorgio Amedeo, dava freschezza e non appesantiva il riso cotto in tre brodi diversi: acqua di castagne secche, brodo di tartufi bianchi liofilizzati da Paolo Montanaro di Tartuflanghe, infine tè affumicato Lapsang souchong. Zero grassi, totale purezza di aromi e la sorpresa per il lavoro di Montanaro per arrivare a un tartufo liofilizzato, perfetto per le esportazioni e la conservazione.

Cibi divini

Adrià e il Bulli, l'altro sole nel firmamento dell'alta cucina

Paolo Marchi

nostro inviato a Rosas

Una settimana ancora e avrà termine la stagione 2009 del Bulli di Ferran Adrià, del sole dell'altra galassia che splende nel firmamento della cucina di qualità. Se Ducasse è la grandeur di Francia, il catalano è il motore di una rivoluzione che tocca i quattro angoli della Terra. Può anche non piacere, come non a tutti piace la Francia nel piatto, però non lo si può trattare come fosse un bluff.

Certo che se uno applica ai piatti del Bulli categorie come menù scandito secondo antipasti, piatti di pesce e piatti di carne, dessert; masticare, bis, pancia piena e ruttino, è totalmente fuori strada. Già chi va in un locale stellato non lo fa per sfamarsi, poi ve ne sono diversi dove letteralmente sei spettatore di un evento fuori dalle abitudini quotidiane. E il Bulli è la massima espressione dell'inedito in cucina, un ristorante che andrebbe chiamato «ristorante», perché i momenti di una cena, nel mio caso 41, sono i passaggi di un'opera teatrale, dove tutto procede con

ritmi da palcoscenico.

Se una quindici di anni fa Adrià negava che la cucina fosse un'arte e un'impetanza un quadro perché alla fine il suo scopo era quello di far mangiare, al massimo si poteva pensare a delle performance in momenti creati apposta, oggi non è più così. Con la stagione avanzata di tre mesi, con l'autunno che ha preso il posto della primavera e la conseguente apertura a novità come il Tartufo bianco di Alba piuttosto che la lepore, uno si accomoda a tavola e, fatte salve allergie e antipatie, che ti viene chiesto di precisare al

momento della prenotazione, lo spettacolo ha inizio. Gustare o lasciare.

E chi va da Ferran vuole proprio questo: essere al centro di una spettacolo di fuochi di artificio, farsi servire quattro cocktail dove il margarita va succhiato da foglie di cactus e il gin-fizz da una palla di neve; dove la sfera che ricorda il pallone da volley è di gorgonzola e pistacchi e soja sono percorsi da museo della scienza. E a sipario calato, si torna alla vita quotidiana.

paolo.marchi@ilgiornale.it

IN CATALOGNA

Un menù di 41 idee

EL BULLI RESTAURANT
in località Cala Montjoi
ROSES (Spagna)
Telefono: +34.972.150457
Sito: elbulli.com

Prezzo: un solo menù degustazione a 250 €
Apertura: ristorante aperto in pratica solo la sera e solo dal 15 giugno al 20 dicembre.
Coefficiente di difficoltà: assoluto, assoluta cucina d'autore