

SAPORI E SAPERI

Gazza Golosa

ilRiso

IL CARNAROLI CON 7 ANNI DI INVECCHIAMENTO

Piero Rondolino è l'artefice di un'opera d'arte, il riso Acquerello che da oltre vent'anni realizza nel cuore del vercellese. Appartiene alla varietà Carnaroli classificata «extra» per l'attenta lavorazione e per un invecchiamento di 7 anni. Coniuga versatilità e tenuta in cottura del riso bianco con i valori nutrizionali del riso integrale. Non è un caso che sia il riso preferito dai migliori chef italiani e non solo. Da Eataly da 3,30 e 6,30 euro per la lattina da 250g o da 500g.

Massimo Di Cintio

Riso Acquerello - Livorno Ferraris (Vc) - Tel. 0161477832



laCrema

NIENTE LATTE E GLUTINE E TANTE NOCCIOLE: IL 47%

(mic) Come fare una crema fantastica con tre soli ingredienti: nocciole, zucchero di canna e cacao amaro. È il cavallo di battaglia di Teo&Bia, una pasticceria di Alessandria, che la distribuisce nei negozi biologici del Nord Italia. Le nocciole sono Piemonte e superano il 47%, non ha latte o frumento (per chi soffre di intolleranze). Il sapore è pulito e netto con nocciole e cacao in strepitoso equilibrio. Da Superpolo a Milano a 6,95 euro il barattolo da 212 grammi.

MB Alimentari - Via Sant'Ubaldo, 32/A - 15121 Alessandria telefono 0131.222752



laBirra

ORIGINALE CHOCARRUBICA, CON NOTE DI CACAO E CAFFÈ

Sergio Ormea è l'autore di uno dei prodotti più originali del panorama birrario artigianale. Chocarrubica, nasce dall'unione di carrube, avena e fave di cacao. Dopo una lunga fermentazione rivela un colore scuro con un denso cappello di schiuma fine e persistente, un naso ricco di cacao e liquirizia con sfumature tostate, e un gusto consistente e avvolgente, con note finali di caffè. Una birra complessa, perfetta con formaggi stagionati e dessert. All'Enoteca Rossini di Torino, 10 euro.

Giovanni Angelucci

Birrificio Grado Plato Viale Fasano 36 bis, Chieri (To) - tel. 331.7498667



ilTema

I giudizi di Luca Gardini (campione del mondo dei sommelier 2010)

Biondi Santi «Tenuta Greppo»	Mastrojanni «Vigna Loreto»	Il Poggione	San Lorenzo	Le Potazzine Gorelli	Biondi Santi «Tenuta Greppo»	Casanova di Neri	Podere Le Ripi «Lupi e Sirene»	Poggio di Sotto	Capanna
94	93	93	92	90	96	96	94	93	90
TOP FIVE DELL'ANNATA 2008					TOP FIVE DELLA RISERVA 2007				

sostiene loChef

di CORRADO ASSENZA



VI SPIEGO PERCHÉ LA ROMANA È L'ICONA DELLA MANDORLA

Corrado Assenza, 53 anni, è un rivoluzionario della cucina: lavora per rompere la frontiera tra dolce e salato. «La natura stessa - dice - non è dolce o sapida, sono categorie nostre». Al Caffè Sicilia di Noto propone poetici cannoli alla ricotta ma anche trancetti al bergamotto e pepe bianco o granita ai fichi piccanti. Il suo lavoro ha riportato in vita una cultivar in crisi come la mandorla romana.

Nella patria della mandorlicoltura d'eccellenza, il Val di Noto, la cultivar romana è sempre stata relegata a un ruolo secondario rispetto alla pizzuta. Le due mandorle hanno in comune il guscio duro, che distilla aromi e sapori, ma la prima ha una forma tozza e irregolare, la seconda è più elegante, ideale per i confettieri. Questo ha decretato la sua fortuna. Ma nelle granite, nel latte di mandorla, nelle creme è la romana a dare il meglio perché il palato percepisce con più intensità la parte grassa di cui è più ricca rispetto alle altre cultivar. Inoltre ha un gradevole retrogusto amaro. Per me è l'icona della mandorla. La usiamo per biscotti, gelati, bianco mangiare, frutta martorana ma pure per il salato: pasta, risotti, salse. Da quando è un presidio Slow Food la sua produzione è fortunatamente tornata a crescere.



IL CONSIGLIO

La romana non è disponibile dappertutto ma chi la trova potrà gustare un prodotto dal sapore straordinario e dalle qualità nutritive eccezionali. Bastano 7 mandorle al giorno per fornire la giusta dose di energia, gli sportivi possono salire a 12-15 ritrovandosi una riserva da spendere nell'attività fisica, che si tratti di una pedalata, una partita di calcio o una maratona. Le mandorle salate sono uno snack semplice e gustoso. Bisogna tenerle a bagno un'ora in una soluzione fatta da 25 grammi di sale in un litro d'acqua. Poi si fanno asciugare in forno a 90°-95°. Devono diventare croccanti. Attenzione a non farle tostare.

Benvenuto Principe Brunello! Abbiamo scelto per voi i migliori

Gardini polemizza coi critici americani: «Non hanno capito il vino. Riserva e 2008 di qualità»

(p.berg.) La sintesi di un grande vino sta in tre parole: territorio, passione, tradizione... Tre parole che si fondono facilmente a Montalcino, in Toscana, nella culla del Brunello. E la tradizione vuole che a fine febbraio si presentino le bottiglie (maturate nel legno per 5 anni, 6 per la Riserva) che sono pronte a raccontare la loro nobile favola sulle tavole più raffinate. Per capire che annata 2008 e che Riserva 2007 dobbiamo aspettarci siamo andati a Montalcino per la rassegna «Benvenuto Brunello», che ha radunato oltre 100 etichette oltre a giornalisti e critici di tutto il mondo. Per Gazza Golosa c'era Luca Gardini, il più riconosciuto dei sommelier italiani, che non è assolutamente d'accordo con la bocciatura dei critici americani, capeggiati da Anto-

nio Galloni. L'italo americano, soprannominato «The wine advocate», che ha recentemente «divorziato» dal leggendario Robert Parker ha dato un giudizio duro. Ha definito il nuovo Brunello: «Inconsistente, di struttura media. Da bere giovane, di approccio facile». «Non sono d'accordo con il mio amico Galloni - dice Gardini -. Lo stimo, ma credo che non abbia capito i vini che abbiamo degustato. Io credo che ogni vendemmia vada giudicata a sé. E per quanto riguarda un vino importante come il Brunello credo che ne vada interpretata l'evoluzione». Gardini è tornato da Montalcino con buone sensazioni. «I vini di Riserva sono il frutto di un'annata complessa e potente. Si possono apprezzare subi-

Anteprima Montepulciano da oggi a Chieti
Anche il Montepulciano d'Abruzzo ha la sua anteprima. Appuntamento per oggi (solo operatori) e domani (per tutti) al Centro espositivo di Chieti. In vetrina ci saranno 60 cantine. Seguirà anche sul blog «GazzaGolosa» di Gazzetta.it

to ma hanno il fiato per arrivare lontano - dice il campione del mondo dei sommelier 2010 -. Quanto ai 2008 ho trovato un livello medio molto buono e alcune eccellenze. Vengono da una stagione difficile soprattutto per le grandinate che hanno colpito i vigneti esposti a Sud. Ma ci sono punte di acidità e una trama tannica così raffinata che mi fa immaginare una lunghissima vita per queste bottiglie. Anzi, al contrario di Galloni io credo che il meglio lo daranno più avanti. Per me si tratta di un'annata da 4 stelle più». Gardini ha scelto per noi le migliori 5 bottiglie del Brunello di Montalcino 2008 (in alto nell'infografica con i voti in centesimi). «Il "Tenuta Greppo" di Biondi Santi si stacca su tutti per poten-

za ed eleganza. Ma sono rimasto molto colpito anche dal Vigna Loreto di Mastrojanni per la semplicità e la raffinatezza. Il San Lorenzo ha una bellissima sapidità, il Poggione ha equilibrio ed è un grande rappresentante della tradizione, mentre Le Potazzine ha una spiccata nota di lampone e di fragoline di bosco». Gardini vota Biondi Santi anche tra i Riserva. «È il migliore ma vince al fotofinish con il Casanova di Neri che è strepitoso per fluidità ed equilibrio. Sorprendente, però, è il Lupi e Sirene di Podere Le Ripi: ci ho trovato immensa personalità e una particolare nota balsamica. Ci vedo il frutto di un gran lavoro in vigna. Del Poggio di Sotto apprezzo pulizia e mineralità e del Capanna mi impressiona la tipicità. Ha tutto del Brunello classico».

pagina a cura di PIER BERGONZI e DANIELE MICCIONE

