



l'Olio

DRIZZAR DEL GARDA AMARO CHE PIACE

I paesaggi dell'azienda di Paolo Bonomelli, sulle rive del Lago di Garda, sono spettacolari. Produce grandi oli. Ci concentriamo sul monocultivar Drizzar (Garda Orientale Dop): alle leggere note del fruttato si amalgamano freschi sentori di carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto è dapprima amaro, poi piccante, poi ancora amaro, in un andirivieni di belle sensazioni. Da Excelsior Milano a 29,90 euro (0,5 l).

Marino Giorgetti

Bonomelli, Torre del Benaco (Vr)
www.carainene.it



ilSalume

IL PROSCIUTTO CON GLI OCCHIALI

(mic) La Villnösser Brillenschaf, pecora con gli occhiali della Val di Funes, è un'antica razza ovina dell'Alto Adige con macchie nere sugli occhi. Furchetta compra cosce e selle da piccoli allevatori per fare un eccellente prosciutto di agnello. La carne viene affumicata e cotta al vapore, il sapore è rotondo con un profumo e un gusto che ricorda i pascoli. Al Panificio Longoni di Carate Brianza a 4,50 euro all'etto.

Furchetta, Funes (BZ), www.furchetta.it



laConfettura

CIOCCO-LAMPONI QUASI UN DESSERT

Dall'idea di Chiara Bardini, d.g. di Agrimontana, una linea speciale in 6 vasetti: frutta del territorio conservata col sistema IQF, una surgelazione veloce che mantiene integra la frutta. Una marmellata che è quasi un dessert: lamponi e cioccolato bianco, sfiziosa per i bambini, arancia amara e grù di cacao, più adatta agli adulti. Da Esselunga a 3 euro (220 gr).

Francesco Velluzzi

Agrimontana, Borgo San Dalmazzo (Cn).



IlTema

IDEE, CORAGGIO E SENSIBILITÀ... SONO LE NOSTRE DONNE DEL VINO

Rita Tua fa un Merlot da 100/100 di Parker, Elisabetta Foradori ha riscoperto le anfore, ma anche Gaetana, Marisa, Marina, Stella, Chiara... Sono tante e così brave, da non temere confronti nel mondo

(p. ber.) Si dice che il vino buono finisce per avere il carattere di chi lo fa. E' un luogo comune, ma come tutti i luoghi comuni contiene una grande e cristallina verità. Chiunque abbia conosciuto profondamente un vignaiolo sa che il vino della sua cantina ha qualcosa (molto) del suo terreno, qualcosa (molto) del suo intimo e qualcosa che è solo suo.

Quello che questa premessa non dice è che se in vigna o in cantina i lavori sono orchestrati da una donna, il vino ha anche il volto, il profumo, l'anima... di chi lo ha messo in bottiglia.

«Per mia esperienza le donne in vigna e in cantina hanno più sensibilità e più fantasia - conferma Luca Gardini, il guru del vino - . Sanno fare e soprattutto sanno comunicare meglio».

E l'Italia offre storie esemplari. Le donne del vino, riunite da oltre 25 anni nell'associazione presieduta da Elena Martusciello (Grotta del Sole) sono tante, sono brave, e spesso riescono a produrre vini che nessun uomo ha mai prodotto. E' una questione di sensibilità. Una realtà unica al mondo.

Pensate a cosa è riuscita a fare Rita Tua in Toscana. Il suo Redigaffi, un merlot in purezza che si è messo nella scia del Masseto per sfidare un'icona come il Petrus. Robert Parker premiò il Redigaffi 2000 con 100/100.

Straordinaria è la storia di Gaetana Jacono. Figlia di una grande famiglia siciliana si è



Tre delle più straordinarie donne del vino del vino italiano
1 Elisabetta Foradori, 2 Marisa Cuomo 3 Gaetana Jacono

laureata in farmacia, si è sposata a Milano ma ha sentito il richiamo della terra. Della sua terra. Ha preso per mano Valle dell'Acate, e sfidando le ritrosie del padre è passata da 30 a 400 mila bottiglie. Gaetana ha riscoperto il Cerasuolo di Vittoria e produce il Frappato che gli americani hanno adottato come «smiling wine» (il vino che sorride). Già il Frappato... se vi capitasse di leggere il libro «Natural Wine» di Arianna Occhipinti capireste che vino può diventare se ad allevarlo sono le donne.

In Toscana ci sono anche Elisabetta Gnudi, energia pura, che a Borgo Scopeto e Caparzo fa Chianti Classico e Brunello di assoluta qualità, e Stella di Campalto che a Castelnuovo

dell'Abate fa vini profondi ed evocativi come i suoi occhi verdi. Sempre sul pianeta Brunello vive e fa grandi cose Donatella Cinelli Colombini, che ha voluto un'azienda interamente al femminile (enologa e cantiniere comprese...).

Quando si parla di vini che hanno l'anima di chi li fa' ci viene subito in mente Elisabetta Foradori, così legata alle sue terre e al richiamo ancestrale che si è messa produrre Teroldego nelle anfore di terracotta come Gravner e Giusto Occhipinti.

Eppoi Marisa Cuomo col suo spettacolare Fiorduva che ha i profumi e i colori della Costiera Amalfitana, e Cinzia Merli con il Paleo, Elda Felluga e quei suoi bianchi con la mine-

ralità del Friuli o Mariateresa Mascarello che produce grandi vini a Barolo sul solco tracciato dal vulcanico papà Bartolo. Così come Marina Cvetic, che in Abruzzo sta portando avanti con maestria la bella azienda costruita grappolo dopo grappolo da Gianni Masciarelli. Così come Chiara Lungarotti e i suoi vini umbrici che fanno «rubescere» (arrossire). Così come Elena Fucci con lo spettacolo del suo Aglianico.

C'è tanto di femminile anche dietro alle grandi aziende. Pensiamo al ruolo di Cristina Ziliani in Berlusconi, di Camilla Lunelli in Ferrari o di Michela Muratori per l'Arcipelago, di Gaia e Rossana Gaja o delle sorelle Argiolas...

E abbiamo citato soltanto alcune delle straordinarie donne del vino italiano. Una nostra grande ricchezza.

GLI OSCAR DI GARDINI

I grandi vini delle donne

Luca Gardini, campione del mondo dei sommelier e guida enologica di Gazza Golosa sceglie le 6 nomination per l'oscar delle bottiglie italiane firmate da donne.

MARISA CUOMO

Fiorduva bianco
TUA RITA
Redigaffi (Merlot in purezza)

VALLE DELL'ACATE

(Gaetana Jacono)
Cerasuolo di Vittoria

ZERBINA

(Cristina Geminiani)
Scacco Matto, Albana di Romagna

MASCIARELLI

(Marina Cvetic)
Villa Gemma, Montepulciano d'Abruzzo

FORADORI

Granato, Teroldego

Sostiene loChef

DI GIUSEPPE ZEN



LA COPPA DI MAIALE PER BOMBETTE, RAGÙ E SUPER ARROSTICINI

Giuseppe Zen, 50 anni, ha un ristorante a Milano, «Mangiari di Strada», nato da una grande idea. Fare i classici più ghiotti dello street food italiano usando materia prima di qualità. Da applausi.

La coppa di maiale è l'arma segreta delle grigliate estive. Le bombette, per esempio, tipiche delle province pugliesi di Taranto e Brindisi, si possono preparare anche con il vitello. Ma non c'è gara! La coppa ha quelle mazzette di grasso che sciogliendosi in cottura rendono la carne morbida e succosa e le bombette strepitose. Prepararle a casa è facile. La coppa va affettata sottile, come un carpaccio. Dentro basta un niente di caciocavallo e prezzemolo. La fettina va chiusa a sacchetto e poi arrotolata come una grossa noce. La cottura ideale è sul barbecue di carbonella. Si aspetta che la brace sia rossa e poi si piazzano le bombette che vanno cotte finché all'esterno cominciano a caramellarsi. Poi vanno salate e servite dentro un cono di carta paglia. Se non avete il barbecue usate la bisticchiera girandole spesso.



La coppa fa parte del quarto anteriore del maiale, in pratica si tratta dei muscoli del collo. Non si butta via niente. Quando avete preparato le bombette, con i pezzetti di carne rifilati e un po' di rosmarino, verranno degli irresistibili arrostitini. Con la coppa si può anche fare un ragù speciale, di maiale e ricotta fresca. La carne si taglia al coltello e si mette in un soffritto di sedano, carota, cipolla e alloro. Niente vino perché aggiunge acidità inutile. Mettete invece tre cucchiaini di doppio concentrato, possibilmente bio, e tiratelo come «o rrau» di Eduardo De Filippo. Quando è nero aggiungete la passata di pomodoro e alla fine la ricotta fresca: verrà un ragù "fighissimo". Come pasta suggerisco maccheroncini al ferro.

il consiglio

pagina a cura di **PIER BERGONZI** E **DANIELE MICCIONE**

IL MIGLIOR MODO PER TOGLIERE UN BAMBINO DALLA STRADA? FARLO TUFFARE IN ACQUA.

Scegli un prodotto della nuova Limited Edition Arena e Gazzetta dello Sport, contribuirai a donare un corso di nuoto a un bambino a rischio povertà ed emarginazione sociale in Italia.



LIMITED EDITION

La Gazzetta dello Sport

Tutto il rosa della vita



www.arenawaterinstinct.com