

Appuntamenti

Venti chef in Friuli per i «Concerti del gusto»

Un Friuli Venezia Giulia tutto da assaporare con i Concerti del Gusto. Un percorso a tappe firmato da 20 chef che nelle proprie postazioni cucineranno contemporaneamente piatti inediti ad alto tasso di bontà e creatività ispirandosi alle sinfonie d'estate. In luoghi di grande fascino verrà messo in tavola quanto di meglio offre la regione, dai prodotti del territorio ai vini. Si comincia a Gemona, il 30 giugno, in Piazza del Ferro, per poi proseguire con gli appuntamenti successivi sulla diga di Grado,

guardando il mare al tramonto e nel delizioso Portopiccolo di Sistiana (menu e dettagli su www.friuliviadeisapori.it). A proporre l'abbinamento cibo-vino perfetto, in ogni occasione ci saranno venti vignaioli delle più blasonate aziende vitivinicole friulane. Così la tartare di pezzata rossa friulana andrà d'accordo con il Rosso Vistorta delle Grave del Friuli e lo spiedino di sarde in savor con la Ribolla Gialla del Collio. L'ouverture del Dinner Show, così come i

dolci, i gelati, il caffè e i distillati, è affidata agli artigiani del gusto che completano la sinfonia. Novità di quest'estate è il TastyBus & TastyTravels, un'innovativa proposta di itinerari enogastronomici a bordo di lussuosi bus forniti di tutti i confort. La meta delle escursioni con visite guidate e degustazioni? Le cantine e le aziende del Friuli Venezia Giulia.

Massimo Spanpani
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il grande Moscato della mini Doc d'Italia

Compie 30 anni il Passito di Loazzolo, che a Brera e Veronelli «faceva vedere gli angeli»
È nato nel 1985 dall'intuizione dell'enologo, biologo e produttore Giancarlo Scaglione

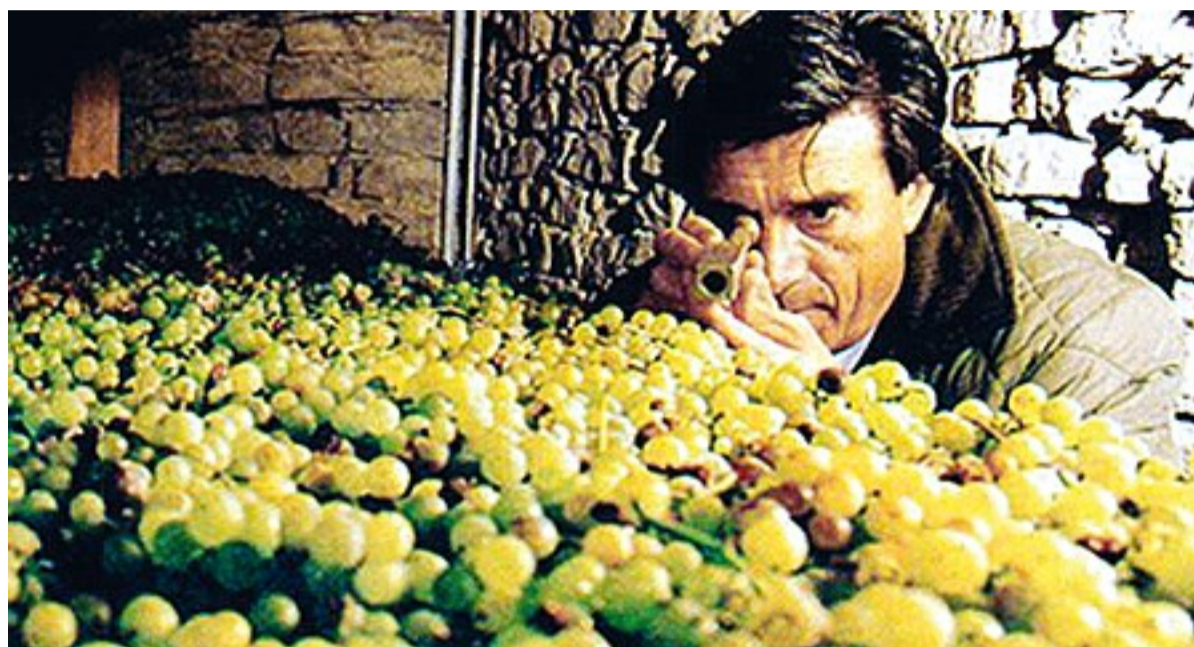


di Luciano Ferraro

Metti una sera a cena con Gualtiero Marchesi. Al ristorante Daniel, a Milano, con i vini solari di Valle dell'Acate (Grillo Zagra e Frappato) che cercano di farsi largo tra le salse peruviane di Gaston Acurio. Strette di mano, inchini, selfie: c'è la fila per omaggiare il cuoco che tutti chiamano, alzandosi in piedi, Maestro.

Ha 85 anni, Marchesi, la stessa mente sveglia e il lampo da monello negli occhi di quando aprì il suo ristorante in via Bonvesin de la Riva, negli anni rugenti di Milano. Lascia il tavolo ufficiale e parla di se stesso come di un ex timido un tempo chiuso in cucina, che ora non si sottrae più. Si sente un compositore, nel senso musicale, creatore di armonie nei piatti. Non beve, ma inspira i profumi terzagni del Moro, un Nero d'Avola da uve ultramature. «Sono stato il primo a creare qui una carta importante dei vini, nel 1960», dice, ribattendo a chi lo vuole poco attento agli accostamenti cibo-vino. Poi distribuisce pillole di saggezza non solo enogastronomica: «Cerco la purezza degli elementi, l'esaltazione della materia. Ci vogliono idee e cuore. Con il cuore anche piatti impossibili come un risotto con funghi e salame, assaggiato pochi giorni fa in una trattoria, diventano buoni».

Mentre Marchesi parla, tra sorrisi e giudizi taglienti, viene da pensare a quale potrebbe essere il vino generato da una idea e sorretto dal cuore, onesto e sorprendente come un piatto che arriva dalla cucina di una trattoria. Uno è il Moscato Passito di Loazzolo, la Doc più piccola d'Italia, 6 ettari di vigneti e una decina di produttori. La settimana scorsa questo Moscato dell'alta Langa astigiana ha festeggiato il trentesimo



compleanno, con una serie di degustazioni e di incontri nel paesino di 400 abitanti.

Nel 1985, quando il vino nacque da una intuizione dell'enologo, biologo e produttore Giancarlo Scaglione, stupì l'Italia. La prima etichetta di Sca-

glione è ancora oggi la migliore: Forteto della Luja. L'assaggio diede stimoli mistici a Gianni Brera e Luigi Veronelli. Il giornalista declamò: «Chi beve vino e lo capisce e apprezza è come colui che udendo musica sente passare gli angeli e li di-

stingue». E il critico, di rinforzo: «Non sento solo gli angeli passare, non li distinguo solo, ancora una volta mi faccio angelo di Chagall». È un vino da meditazione, dolce e fruttato, profuma di albicocca e di spezie. Le uve vengono vendem-

Creatore
Giancarlo Scaglione, 74 anni, produttore della migliore etichetta di Passito

miate fino a novembre, quando avanza sugli acini, che poi vengono appassiti, la muffa nobile. Scaglione, che ora ha 74 anni, dopo una carriera trascorsa come direttore della Gancia, si fece rapire da «una idea di etnoagricoltura», il recupero e la coltivazione di piante del territorio, come le vigne locali del Moscato, pensando alla tradizione dei vini dolci di questa zona del Piemonte. Un gruppo di altri piccoli produttori condivide l'idea, fino ad ottenere la Doc nel 1992.

La cantina di Scaglione è la prima in Piemonte a funzionare a energia solare, i dieci ettari di vigneto sono coltivati con metodi biologici e inseriti in un'Oasi del Wwf. Nel casale settecentesco e nella grotta in cui è stata ricavata la cantina ora lavorano Gianni e Silvia, i figli del fondatore che per il Bosco della Luja, «grande area di purezza botanica», si dice disposto «a fare qualsiasi sacrificio». Con il cuore, come insegna il Divino Marchesi.

@CorriereDiVini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● Nei giorni scorsi il Moscato Passito di Loazzolo, piccolo centro dell'Alta Langa, ha celebrato il trentesimo compleanno.

● Il vino è nato nel 1985 da una intuizione dell'enologo-biologo produttore Giancarlo Scaglione, che ha creato l'etichetta Forteto della Luja.

● Con i suoi sei ettari di vigneto, quella del Moscato Passito è la Doc più piccola d'Italia e, forse, del mondo.

● Il Moscato è un vino da meditazione, dolce e fruttato. Profuma di albicocca e di spezie.

A cena

● Daniel Canzian ospiterà altri cuochi peruviani: il 3 luglio al «Daniel» ci sarà Virgilio Martinez, il 16 Majdo Mitsuharu, il 23 Monica Huerta. Il 6 agosto appuntamento con Hector Solis



Bambini vestiti da bambini.

FASHION SHOW Sala della Ronda, ore 11.00
PITTI IMMAGINE BIMBO

A Milano

Insalata russa contro pizza Cracco-Ramsey, sfida a cena

Carlo Cracco e Gordon Ramsey assieme in cucina. Super chef e star televisive, il sono stati ieri i protagonisti di una serata che non poteva che chiamarsi «L'Incontro». Nel ristorante milanese di via Victor Hugo hanno dato spettacolo accostando le loro differenti visioni del cibo e dell'arte di prepararlo. L'evento è stato organizzato «in onore di Expo 2015» da Forte Village, il resort pluripremiato di Santa Margherita di Pula. Carlo, giurato di MasterChef Italia,

ha presentato Insalata russa caramellata, Stracciatella di bufala, melanzana e pomodoro verde, Tuorlo d'uovo marinato, asparagi e ficoidea, Trancio di baccalà fondente al caffè e bietole. Gordon ha «ribattuto» con Pizza in Raviolo e Sigaro dell'Union Street Café con banana, rum e caffè bianco. Il tutto servito con i vini di Giancarlo Aleri, Prosecco, Lambrusco e Amaro, anche in versione magnum 2001.

© RIPRODUZIONE RISERVATA