

Quella volta che Leandro Luppi (una stella Michelin) celebrò a tavola il matrimonio tra le trippe e il Sassicaia. E l'Amarone? Coi bovoleti di mare

Angelo Peretti

Si racconta che gli ospiti di un party altolocato milanese abbiano avuto come stuzzichino fette di mortadella e scintillanti flûte di Champagne Clos du Mesnil, la perla della maison Krug, roba da un migliaio di euro alla bottiglia. Ma sì: la povera *bóndola*, la reietta Bologna proletaria unita in matrimonio gastronomico al re dei vini con le bollicine. E il bello è che non è affatto un abbinamento sbagliato. Cosa trovar di meglio delle nobilissime bolle francesi per accostare la grassezza, l'untuosità dell'insaccato plebeo?

Prova ne sia che uno degli chef più quotati dell'italica cucina, Moreno Cedroni, patron della Madonnina del Pescatore di Senigallia, ristorante acclamato dalle guide di gastronomiche, nel suo secondo locale, Il Clandestino, un "sushi bar" (si scrive proprio così, non sushi all'internazionale) a Portonovo, serve dadini di mortadella con lo Champagne Billecart-Salmon (vale una trentina d'euro per chi lo compra sullo scaffale).

Cibo povero e vino ricco: perché no? Dopotutto, è una bella sfida. Non è facile per un vino reggere le asperità di un alimento della tradizione, che tante volte è all'insegna del grasso e del sapido. Prendete il cotechino: un tripudio di colesterolo. Ebbene, con le bollicine ci va a nozze. Meglio ancora con uno spumante pas dosé, ossia secco, secchissimo. Chi non vuol cercare fra la produzione transalpina, può orien-



tarsi sulla Franciacorta, col Dosage Zéro di Cà del Bosco, sulla trentina d'euro in enoteca.

E adesso avanti con le trippe, che certo non sono piatto da palati schizzinosi, e per via di grassezza non scherzano. Ebbene: il matrimonio con un vi-

no di razza fa al caso loro. Qualche tempo fa Leandro Luppi, nella sua Trattoria Vecchia Malcesine, unico locale della riva veronese del Garda premiato con l'ambitissima stella dalla guida Michelin, organizzò una memorabile cena a base di trippe abbinata a varie annate di Sassicaia. E il Sassicaia, si sa, è la più famosa fra le etichette italiane, made in Bolgheri, Toscana: un centinaio d'euro in bottega per le annate più giovani, parecchi di più per quelle invecchiate.

E con quali piatti poveri vogliamo abbinare l'Amarone? Il super-rosso valpolicellense ha

conquistato notorietà planetaria. E si discute su quali possano essere gli abbinamenti che più gli sono consoni, anche se molti, in America come in Giappone, in Canada o in Scandinavia, amano berlo dopo cena, conversando. Be', il connubio più strano (riuscitissimo, peraltro) che ci sia capitato è stato fra bovoléti e Amarone Dal Forno 2000, un fuoriclasse che nelle liste dei vini supera i trecento euro. E i bovoléti son cibo poverello: le lumachine di mare, bollite e poi condite con olio, aglio tritato finissimo e un po' di prezzemolo. Spasalizio perfetto. *

Pure il cotechino adora le bollicine che puliscono la bocca dal grasso: spumante secco o Franciacorta