

CIBI DIVINI

I testaroli al pesto profumano di buono all'Osteria della Bietola

Paolo Marchi

nostro inviato a Pontremoli

Stasera a Pontremoli, in una Lunigiana stretta tra Emilia, Toscana e Liguria, conosceremo il vincitore del premio Bancarella Cucina, premiobancarella.info, che sarà festeggiato in una cena nel segno dei testaroli, il piatto bandiera della zona. Storia lunga e splendida, piatto povero, un primo che verso il mare si rimpicciolisce e da largo disco di acqua e farina da tagliare a losanghe, diventa un disco tipo a 45 giri di una volta da bollire,

impilare e condire. Cambia anche il nome, spuntano i panigacci e guai a fare confusione.

Testaroli da testi, i doppi dischi, in argilla o ghisa, in cui sono cotti, sorta di fornatori pontremolesi che racchiude saperi antichi e che pochi oggi conoscono. C'è, per fortuna, un presidio Slow Food e c'è a proporli, non sola ma lì sono ottimi, l'Osteria della Bietola (nessun riferimento alla verdura, ma a un antico mulino). L'ha letteralmente costruita con le sue mani Alfonso Dani che, entrando nel nuovo secolo, decise di abbracciare

un nuovo mestiere, quello di osteria, forte della bravura della moglie Giuliana ai fornelli.

La Bietola aprì l'8 dicembre del 2001. La loro è una simpatica e sincera cucina casalinga che fatica a uscire dai confini comunali. Accade con qualche salume, la culaccia ad esempio piuttosto che il lardo, ottimo, di Camaione e non Colanatta, e accade pure con il basilico per il pesto, di Prà alle porte di Genova. Per me, per i signori Dani e per tantissimi la morte dei testaroli è nel pesto, però i talebani della tradizione hanno ragione nel dire

che siamo davanti a un attentato, a una modernità. Quando si aveva ben poco da mettere in pancia - e quel poco arrivava dall'uscio di casa o poco oltre - non si andava oltre un po' di olio, salvia, un'idea di formaggio. Così per la torta di erbi (mischiate, giusto così): non vi era traccia di grana, ma solo perché caro. Al primo benessere tutti a grattare e arricciare.

Alla Bietola è anche un trionfo di torte di cipolle e patate, coniglio fritto e agnello alla cacciatora, crostata di mirtillo o more, tiramisù e panna cotta. Slurp in relax.

paolo.marchi@ilgiornale.it

PONTREMOLI

Tutto merito dei testi

OSTERIA DELLA BIETOLA in via della Bietola 4a PONTREMOLI (Massa Carrara) Telefono: 0187.831949 Chiusura: giovedì

Prezzi medi: antipasti 8,50; primi 8; secondi 8,5 e dessert 3,50 euro Coperto: 2 euro Coefficiente di difficoltà: sufficiente, sorridente cucina della tradizione

LA MISSIONE

Ecco a Malcesine il profeta del pesce di lago

Brando Franchi

Leandro Luppi è lo chef e il patron della Vecchia Malcesine a Malcesine, estremo lembo del lago di Garda, 045.7400469. Nel fine settimana del 22 novembre sarà a Tarvisio (Udine) per tenere una lezione a Ein Prosit. È stato invitato perché avvocato difensore del pesce di acqua dolce: «Invito tutti a una riflessione: perché non gli si dà importanza? Perché passa per un pesce di seconda categoria quando, impegnandosi, si possono trovare delle idee molto interessanti e, soprattutto, fuori dal coro? Negli ultimi due anni ho sperimentato vari piatti con pesci come carpa, tinca, sarde di lago o agoni, persico... Vorrei farli assaggiare e discuterne».

Alcune proposte ora in carta: Crema di patate, tartara di sarde di lago di Garda e caviale di aringa; Spaghetti allo scoglio di lago; Risotto alla tinca affumicata e polvere di caffè; Paccheri alle sarde di lago; Tempura di pesce di lago; La zuppa di pesce di lago incontra l'Oriente... Non mancano i pesci di mare e la carne, però va applaudita la ricerca sul lato in ombra del pesce-mondo. I pesci di fiume e di lago pagano la delicatezza delle loro carni, anni e anni di trote bollite con maionese e patate, la fossilizzazione attorno a poche specie, a uso e consumo della ristorazione turistica di montagna.

IL VINO

Con il Magliocco anche la Calabria sa farsi elogiare

Francesco Falcone

Dietro la Calabria dei veleni, di una classe politica cieca e di una criminalità che ne corrode ogni meccanismo vitale, sopravvive una Calabria di persone perbene che cercano di lavorare al meglio. Nel cosentino, in particolare, tra la Sila, il Pollino e la Catena Costiera, c'è un terroir declinato in numerose denominazioni d'origine che non merita di passare sotto silenzio, tutto un mondo di monti e di montagne che si affacciano prepotentemente sul Mediterraneo. È una terra aspra e suggestiva nelle cui viscere si nasconde una viticoltura complessa che trova nel poderoso Magliocco il rosso su cui scommettere. Luoghi dalle potenzialità enologiche importanti che Gennaro Convertini, direttore del Citra (è il consorzio dei vini calabresi), 0984.75295, sta valorizzando con la passione e lungimiranza di chi guarda al futuro senza gli alibi del passato. Le fondamenta per il successo sono quelle di aziende di valore tra cui svetta la Serracavallo di Demetrio Stancati a Bisignano, 0984.21144: un paradiso viticolo che alimenta vini di personalità. E dietro cui si muovono produttori di piccole dimensioni, ma di buon livello, come Lidia Matera a Montalto Uffugo, 320.5777542; Colacino Wines a Rogliano, 0984.961034; Monterosa di Fiego, 0984.780311, e Terre del Gufo, 335.7725614, a Donnici.



pagina a cura di Paolo Marchi

AFFARI DI GOLLA

La barbabietola ci stupisce

Per i russi è la base del piatto bandiera, per noi italiani soltanto una verdura. Ma un tempo: perché ora, dalle Alpi al Mediterraneo, c'è la corsa a reinventarla

Paolo Marchi

Se togli ai russi e ai polacchi il borsc è come aver negato a noi italiani il sacrosanto piatto quotidiano di spaghetti. Questa zuppa di carne mista a cavolo deve la sua anima (e il suo colore rosso) all'abbondanza di barbabietola. Ci sarà pure uno chef moscovita che un anno fa ha stupito, tra San Sebastian e Alba, con una versione «molecolare», nobilitata da lamelle di tartufo bianco, e c'è, poco fuori Londra, Heston Blumenthal che la barbabietola la usa come nettare

CENTO IDEE Nell'Alpago va sposa alla trota e nel Salento ai lampascioni. Sul lago d'Orta è un dolce

freddo, eccellente per dolcezza pulita e netta, ma questa cugina della barbabietola da zucchero resta una verdura di serie B.

Trovarla fresca è arduo e anche se fosse, i più la cucinerebbero, come è giusto, al forno. Tanto vale acquistarla già pronta al supermercato intera o a fette, in scatola. Ha un pregio, è ricca di umori e non stanca il palato, e ha un difetto: è sempre lei. Invece andrebbe affrontata con idee nuove. I professionisti lo fanno già, a casa meno eppure un sugo con il formaggio feta è facile (a patto di grattugiare prima le barbabietole fini fini) e intrigante perché il salato di uno va scontrarsi e coccolarsi con il dolce dell'altro in una crema dal colore viola pallido.

Come per tutto, non esiste un'unica barbabietola. Le varietà migliori sono la Rossa cilindrica, la Chioggia e la Nera piatta d'Egitto ma ne ricordo una rosa pallida tra i monti dell'Alpago nel Bellunese, alla Locanda San Lorenzo di Renzo Dal Farra, in un'antipasto con la trota, e una



I DADI DI OLDANI Lo chef e patron del D'O a Cornaredo propone cubetti di lingua arrosto mischiati a quelli di barbabietola [PMarchi]

bianca e rosa mille chilometri più a sud, da Lemì a Tricase in Salento, in un benvenuto assieme con i lampascioni. Ad Acuto vicino Roma, Salvatore Tassa, patron delle Colline Ciociare, suona una sinfonia essenziale con il Piatto dell'orto: una carota, una barbabietola, un cipollotto e una patata, ognuna cotta secondo tecnica tutta sua per una esaltazione massima.

La barbabietola piace ai cuochi contemporanei perché dà colore e profumi insoliti. Espiazza perché ad Alba, Enrico Crippa, del ristorante Duomo di Alba, la usa sia come complemento di una proposta di carne cruda sia nell'Insalata "Russa" sotto forma, via via, di purea (di barbabietola cotta), di schiuma (dal succo crudo), fiori e polvere. Le reazio-



LO CHEF

Enrico Crippa, del ristorante Duomo di Alba, in un ritratto di Francesca Brambilla

ni? Entusiasti tedeschi, perplessi gli italiani che si convincono solo dopo averla assaggiata.

Del resto o fai come Carlo Cracco a Milano, che salseggia con il Petto di petto di piccione allo spiedo con salsa di peperone dolce, carote e barbabietola, o provochi perché sicuro del fatto tuo. È il caso sul Lago d'Orta di Antonino Cannavacciuolo a Villa Crespi. Con lui si entra nel mondo dei dessert: Semifreddo di barbabietola, aglio alla vaniglia e pepe. Strepitoso, con l'aglio sotto forma di gelato e il pepe di crema. In pratica le anime maschie di aglio e pepe ingentilite dalla delicatezza della barbabietola e il commensale libero di consumare il dessert come meglio crede perché nel piatto le tre entità rimangono sepa-

rate. Al limite uno potrebbe gustarle singolarmente (ma sarebbe riduttivo).

Bello vedere come chi ha profonda conoscenza delle materie prime e delle tecniche riesca ad andare oltre l'ovvio. A Cornaredo, Davide Oldani crede a tal punto in questa radice (finto) povera che prima dell'estate la cubettava in un inebriante guancia-a-guancia con la lingua, legate da una salsa piccante al peperoncino. Ma nel tempo ha saputo proporre anche i ravioli baccalà e barbabietola con accanto un gelato allo zola, nonché un carpaccio di barbabietola cruda tagliata a macchina e poi scottata in acqua e zucchero. La nota finale di Oldani è la semplicità, ma sotto c'è sempre un iceberg di fatica.

A Milano Bottura e Oldani domani alzeranno il velo su Identità Golose

Domani sera alle 18.30, alla Feltrinelli di piazza Piemonte a Milano, il giornalista Roberto Perrone e gli chef Massimo Bottura e Davide Oldani presenteranno la terza Guida di Identità Golose ai ristoranti d'autore di Italia, Europa e Mondo, 459 in Italia e 160 stranieri per un totale di 24 nazioni. Non solo la guida, curata da Paolo Marchi con l'apporto di Gabriele Zanatta, ma anche le prime anticipazioni della sesta edizione del congresso di Identità Golose a Milano a cavallo di gennaio e febbraio

quando si parlerà della semplicità come nuovo lusso nell'alta cucina, di pasta, olio (come ingrediente, non condimento), pasticceria e eccellenze di Emilia-Romagna e Slovenia. Quanto alla guida, non solo locali illustrati uno per uno, ma anche i racconti, pieni di golosi ricordi, di 12 città, da Amburgo a Venezia, i ritratti di una ventina di pasticciere fatti da Clara e Gigi Padovani e i premi a 11 giovani stelle del panorama mondiale, tra loro Enrico Crippa, Iside De Cesare e il basco Josean Alija.

In Abruzzo Verrigni ha inventato gli spaghetti trafilati con l'oro

Campania e Abruzzo sono le due grandi regioni della pasta di grano duro italiana. Verrigni, «antico pastificio rosetano dal 1898», telefono 085.9040269, sito verrigni.com, appartiene alla seconda, un gioiello a Roseto degli Abruzzi in provincia di Teramo. L'attuale titolare, Gaetano, supportato dalla moglie Francesca, ha impresso una svolta all'azienda, sia di apparenza (nuove confezioni ad esempio) sia di sostanza, nuovi formati e nuove tecniche, al punto da avere convinto un super-

chef come Massimiliano Alajmo a commentare sulla scatola un particolare tipo di spaghetti. Particolare perché, oltre a fattori decisivi come la lenta essiccazione, presenta una trafilatura in oro. Ecco spiegato il nome: Spaghetto. Il titolare ha compiuto questo passo studiando l'antica trafilatura in bronzo per andare oltre. Sembra che il rivestimento delle trafiele con il prezioso metallo stressi meno l'impasto e conferisca una diversa ruvidezza allo spaghetti. Di certo fa parlare della Verrigni.