

percorsi

ITINERARI
DEL BUON GUSTO

a cura di **Edoardo Ceriani e Raffaele Foglia** - itinerari@laprovincia.it

estate di sapori

La cucina... sotto l'ombrellone

Nella mia cucina

Allan Bay
Mondadori
22 euro

Piccolo ricettario per cuochi perdigiorno

Roberta Deiana
Bietti
16 euro

Il ristorante dell'amore ritrovato

Ito Ogawa
Neri Pozza
15 euro

La cucina dei Tabarchini

Sergio Rossi
Sagep
22 euro

L'aroma del mondo

Elisabetta Illy
Hoepli
55 euro

Cinque libri davvero golosi da divorare durante l'estate

Sono le pubblicazioni finaliste del premio «Bancarella della cucina»
Il 15 luglio a Pontremoli sarà proclamato il vincitore della rassegna
Tra romanzi, ricette, viaggi, storia e tradizioni ce n'è per tutti... i gusti

■ L'estate è sicuramente il periodo migliore per le letture. Più che altro, durante le agognate ferie, si possono dimenticare per qualche giorno i pensieri quotidiani, dal lavoro ai problemi di casa, per rilassarsi. Così si ha più tempo per leggere. E per gli amanti del buon gusto, non possono mancare le letture golose. Il consiglio dei libri enogastronomici arriva dalla giuria del Premio Bancarella della Cucina, organizzato dalla Fondazione Città del libro, e giunto alla sesta edizione. Sono cinque le pubblicazioni che hanno superato le selezioni e che hanno raggiunto le finali: il vincitore assoluto sarà stabilito da un gruppo formato da 80 giudici, composto da 40 operatori del settore enogastronomico e da 40 librai. La proclamazione avverrà il prossimo 15 luglio a Pontremoli. I cinque libri finalisti di quest'anno sono: Nella mia cucina di Allan Bay, Piccolo ricettario per cuochi perdigiorno di Roberta Deiana, Il ristorante dell'amore ritrovato di Ito Ogawa, La cucina dei Tabarchini di Sergio Rossi e L'aroma del mondo di Elisabetta Illy.



ture che portano a realizzare piatti da sogno. È un viaggio, quello di Allan Bay, nella sua cucina - come dice lo stesso titolo - dove ha elencato cento di questi oggetti, in un simpatico resoconto che porta alla scoperta anche di tradizioni e ricette.

Piccolo ricettario per cuochi perdigiorno

Certe volte, gli amanti dell'enogastronomia si prendono un po' troppo sul serio. Come se nella vita esistesse solo la cucina, vista in maniera quasi sacra e intoccabile. Ma certe volte è meglio riderci sopra. E Roberta Deiana, con il suo modo di scrivere leggero e scanzonato, riesce così a raccontare - non semplicemente a descrivere - 73 ricette, parafrasando canzoni famose (come La Solitudine di Laura Pausini), oppure simulando gli atti di un processo, o ancora ripercorrendo i turbamenti della giovane Salvia. Non mancano divertenti telegiornali, sms e previsioni del tempo. Divertimento assicurato.

Il ristorante dell'amore ritrovato

«Quella sera, rientrando a casa dopo la giornata di lavoro al ristorante turco, trovai l'appartamento completamente vuoto. Non c'era anima viva. Era sparito tutto: il televisore, la lavatrice, il frigorifero, le tende, lo zerbino e persino le plafoniere con tanto di tubo fluorescente». Così inizia il romanzo di Ito Ogawa, uscito in Giappone nel 2008 e ora tradotto in italiano. Non si tratta di un furto, quello subito dalla protago-

nista Ringo, ma di un abbandono: la fuga del fidanzato che provocherà alla giovane uno shock tale da farle perdere la voce. Da Tokyo la ragazza torna nel suo villaggio d'origine e lì aprirà un ristorante che ospiterà una sola coppia al giorno, il Lumachino. È un romanzo molto raffinato, scritto con raffinatezza estrema e con grande delicatezza. Se volete sapere cosa succederà alla giovane Ringo, non vi resta che acquistare il libro.

La cucina dei Tabarchini

Togliamo subito un dubbio: i Tabarchini sono gli attuali discendenti di quei liguri che nel XVI secolo si stabilirono sull'isolotto di Tabarca, in Tunisia, per pescare il corallo. Nel XVIII secolo si spostarono verso il sud della Sardegna, insediandosi nelle isole di San Pietro e Sant'Antioco e fondando le due comunità di Carloforte e Calasetta. D'altronde, il sottotitolo del libro di Sergio Rossi, è piuttosto chiara e lascia poco spazio agli equivoci: «Storie di cibo mediterraneo fra Genova, l'Africa e la Sardegna». Quello di Rossi è un vero viaggio nella storia, ripescando le antiche tradizioni enogastronomiche che raccontano di focacce, farinate, tonni e tonnare, di pescatori e gente di mare. Storie di sapori, di profumi, ma soprattutto di persone e di emozioni. Con tanto di qualche ricetta che Rossi, che si occupa proprio di storia della cucina, produzioni alimentari e promozione territoriale, raccoglie in fondo al libro.

L'aroma del mondo

Il caffè è diventato parte della sua vita. Perché Elisabetta Lattanzio, sposando Andrea Illy (attuale presidente della Illycaffè), ha seguito l'aroma del mondo fino ad arrivare alla pubblicazione di questo voluminoso libro, corredato da splendide foto. Il libro è un percorso sensoriale, ma anche storiografico, alla scoperta del caffè nel mondo, con tanto di ricette esclusive firmate da Gianfranco Vissani. A proposito di firme, quella delle prefazioni è di Santo Versace.

Raffaele Foglia
r.foglia@laprovincia.it

IL CROTTO DEL SERGENTE

Una serata speciale tra lambrusco e tigelle

Lambrusco, tigelle, buon cibo e tanta fantasia gli ingredienti che hanno animato la serata al Crotto del Sergente per un'anticipazione d'estate.

Metti una sera di fine giugno e un pergolato, della buona musica di sottofondo e un bicchiere di vino, non uno qualunque, ma un Cleto Chiarli Tenute Agricole e il gioco è fatto, si perché insieme a tutto ciò sono arrivate in tavole le tigelle con i prodotti del Salumificio Marco d'Oggiono e soprattutto tante particolarità firmate dalla cucina del Crotto del Sergente. Una selezione unica e gustosa per un evento conviviale con tanti amici.

Un connubio perfetto che ha dato vita a nuovi abbinamenti di gusto. Per gli appassionati di vino l'azienda agricola che ha "tenuto banco" non ha bisogno di presentazioni, ma per chi ha potuto avvicinarsi solo ora i 100 ettari di vigneti nella zona del Lambrusco a denominazione d'origine controllata sono già una buona carta di identità. Una produzione di uve ricche e generose da cui prende vita il classico Lambrusco di Sorbara. Un vino di gran classe e dalle caratteristiche inconfondibili. Un parterre di vini emiliani decisi e fondamentalmente giocosi. Un percorso sensoriale che gli Amici del Crotto del Sergente hanno saputo abbinare con grande fantasia, bottiglie che hanno accompagnato piatti leggeri e freschi lasciando gli ospiti animati dalla voglia di degustare.

Tra le bottiglie servite l'entrée è stata lasciata al «Brut de noir rosé», uno spumante brut un vino dalle caratteristiche particolari, a partire dal colore, un rosa tenue, perlage fine persistente con un gusto secco, armonico piacevolmente sapido. Un delicato bouquet con sentori di frutta fresca ottenuto da un vitigno Gasparossa, Pinot nero. A seguire in tavola un «Modén Blanc Brut», un Pignoletto, spumante brut dal colore paglierino chiaro. Un vino leggermente aromatico e fruttato. Caratterizzato dalla spuma abbondante con perlage fine e persistente. A coronare l'Olimpo del vino il tre bicchieri in guida Gambero Rosso, il «Fondatore» fermentato in bottiglia. Un Lambrusco Sorbara Doc dal colore rosato, gusto secco e sapido con caratteristiche tipiche della fermentazione naturale in bottiglia con spuma fine e persistente.

premio

IL CONCORSO

Sommelier lombardi Il migliore è comasco



È comasco il vincitore del Concorso regionale miglior sommelier professionista della Lombardia. Emanuele Riva, 26 anni, titolare, insieme alla famiglia del ristorante La Cava dei Sapori di Rebbio, si è portato a casa il titolo strappandolo a Manoel Pola, vincitore nell'edizione 2009.

Il suo concetto di vino è fantasioso, un'esperienza coltivata paradossalmente sin da quando era ancora in fasce. Cresciuto infatti con un padre appassionato di vitigni, il giovane non poteva che approcciare con un particolare interesse il mondo dei vini, diventandone, cammin facendo, un grande conoscitore.

«È stato un percorso obbligato - commenta Emanuele Riva - mio padre da sempre vicino al mondo dei sommelier mi ha insegnato tutti i segreti, le particolarità e le caratteristiche. Innegabile quindi continuare su questo percorso che, comunque, mi ha sempre colpito, interessato e appassionato. La prima esperienza quattro anni fa, a 22 anni, sono stato rimandato perché troppo giovane. Ho atteso il mio momento e così ho continuato su questa strada fino al riconoscimento del migliore del corso. Nel 2009 ho partecipato per la prima volta al concorso regionale e mi sono piazzato al secondo posto. Una grossa soddisfazione che mi ha permesso di accedere alle competizioni nazionali». Nell'Oltrepò Pavese, nella tenuta Conte Vistarino di Rocca de' Giorgi, una delle aziende storiche più importanti e conosciute della zona, lo scorso 28 giugno, si è tenuta la premiazione del tradizionale concorso regionale che ha eletto il miglior sommelier professionista della Lombardia.

Altri meriti a Gianluca Goatelli, 36 anni, sommelier al ristorante Capriccio, stella Michelin di Manerba del Garda in provincia di Brescia che si è aggiudicato la piazza d'onore. Sul terzo gradino del podio Mirko Benzo, classe 1984, sommelier al ristorante Trussardi Alla Scala, due stelle Michelin di Milano.

A. Aug.