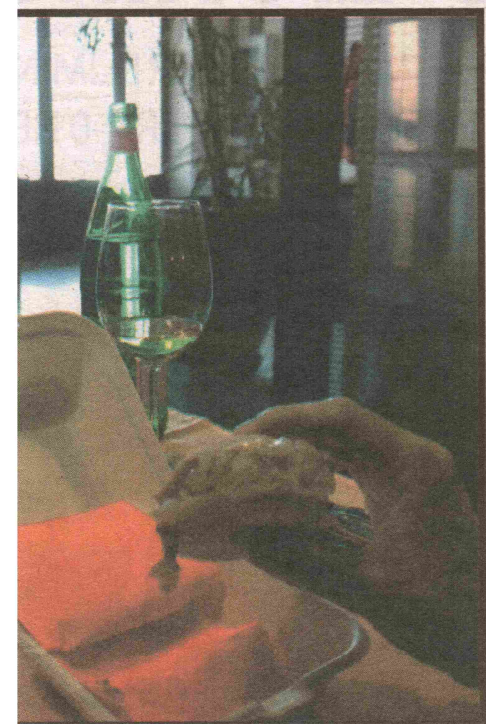


CUCINA & CANTINE

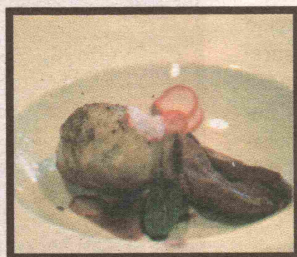
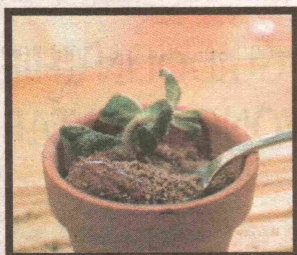
a cura di Aldo Fiordelli

Rilanciano le ricette kitsch

me nei fast food ma con il pesce crudo ai marshmallow
Ita ristorazione prende spunto dai piatti di modernariato



ricciola, un dolce, il marshmallow e lo chef Tomei



convinti
o stile
o Tomei
uto
ggio

gusto, presidiato
iazione. Non un
ure è tutto tradi-
visitato dal tradi-
ntre la tendenza
piatti poveri sta
a, il filone della ri-
iatti kitsch degli

Anni Ottanta sembra tenere e anzi vivere un rilancio. Così dopo Bottura, i tentativi si sono moltiplicati. Paolo Lopriore della Certosa di Siena si è cimentato nell'impepata di cozze, nel risotto alla marinara o nei tortellini prosciutto e panna, imitati però con il fresco latte di mandorle. Una tendenza spalmata su tutta Italia. Ad Alba, ad esempio, Enrico Crippa del ristorante Duomo si diverte a ironizzare sul pane alla Nutella, che come noto, viene prodotta proprio negli stabilimenti della Ferrero nella cittadina langarola. Ma è a Viareggio che questo stile di modernariato in cucina ha uno dei suoi più convinti esponenti.

Cristiano Tomei, dell'Imbuto di Viareggio è stato in passato anche criticato per i suoi piatti troppo creativi. Oggi, complice anche una paternità, le sue ricette sono equilibrate e moderate ma le idee sempre ironiche e affondate nel kitsch della cucina. Un esempio su tutti l'hamburger di ricciola, presentato nella scatolina come nei fast food e servito con maionese fatta in casa e pesce crudo. Da mangiare con le mani e delizioso. O anche i marshmallow, quelle caramelle morbide dei luna park qui di seppia. Finendo con l'ultima ironia: un dolce servito in un vaso di terracotta come fosse una vera pianta di menta.

IL VINO

Sagrantino Bella Fonte Nuovo modello a Montefalco



La nuova etichetta di Sagrantino Bella Fonte

BEVAGNA - Dove oggi c'è la nuova cantina Bella Fonte, quattro anni fa esistevano soltanto le fondamenta e un'argilla particolare. Tra il Subasio e Montefalco, il suolo argilloso di alcuni terreni sopra Torre del Colle tende a seccarsi e sbriciolarsi come una pietra. Una condizione non troppo fertile, ideale per il vino rosso. Se poi i tecnici si chiamano Federico Curtaz (ex agronomo di Angelo Gaja) e Beppe Ca' Viola (noto enologo piemontese), la curiosità per i vini è massima e il progetto profondo. Sabina e Peter Heilbron vivono sopra la cantina «come nel modello di azienda lombarda» ironizza lui. Heilbron era l'amministratore delegato di Heineken, rimasto rapito dall'Umbria ai tempi in cui lavorava alla Nestlé. Oggi è produttore di Sagrantino importando un modello tradizionale nella Docg. Solo botte grande e solo lunghi affinamenti. La prima annata, il 2008, uscirà a fine anno, ma il Corriere Nazionale l'ha già assaggiato in anteprima. Un Sagrantino non troppo concentrato, con sentori freschi anche di ribes rosso e lungo finale. Austero il 2009 e generoso il 2010 assaggiati dalla botte.

IL PRODOTTO

La cioccolata dei Gardini a braccetto con sale e aceto



osco distribuito da Cecchi