

anno 17 numero 213 mensile ottobre '09 4,90 euro

GAMBERO ROSSO

1957

Nelle Langhe alle radici di un grandissimo vino

Dal Barolo al Barolo

LA CLASSIFICA DEI MIGLIORI DI SEMPRE

TENDENZE **Milano.**
Trattorie e bistrot low cost

VINI&TERROIR
Etna, montagna incantata

FRUTTA DIMENTICATA
Corbezzoli, che bontà

METE GOURMET
Sapori italiani a Londra



... (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Chf 13,90; Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.
... art. 1 comma 1, DCE, Roma-Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo

Case Vinicole "Coppo,"

A La Morra, una delle capitali dello straordinario vino, cena tutta dedicata agli abbinamenti ai piatti della tradizione. Con una piccola licenza per gli aperitivi: bollicine rigorosamente francesi

Barolo Night

• DI CARLO PRESTI • FOTO DI EDO PRANDO/PMSTUDIONNEWS

A SINISTRA C'È IL FIUME TANARO. Dalle sue sponde iniziano le Langhe, un territorio di 1.700 ettari con un'altissima densità di aziende vinicole: ben 1.163. Un terzo sono a La Morra, il comune che agli altri 10 della doc "ruba" il titolo di capitale del Barolo. E, almeno per una notte, nessuno può contestargli il titolo. L'intero paese con tutti i suoi 2.600 abitanti, e naturalmente col sindaco Giovanni Bosco in testa, è diventato infatti un grande ristorante all'aperto per accogliere 120 ospiti, prenotati da mesi e mesi (120 euro il costo a persona). Deus ex machina, Massimo Martinelli, a capo della Compagnia dei Vignaioli,

l'associazione che raggruppa dal 1982 produttori e molti appassionati di vino, tantissimi dei quali francesi e svizzeri. «La cucina, con il vino e il panorama, – spiega Martinelli – è una delle componenti importanti di Langa. Nella nostra zona una frase è ricorrente: mangiare e bere non è niente, è mangiare e bere bene che conta!»

E A BAROLO NIGHT, cena itinerante nel paese, s'è mangiato e bevuto bene, in luoghi estremamente affascinanti, come lo storico cortile di Casa Mascarello con la bellissima cantina, il settecentesco palazzo dei Marchesi Falletti, ora Cordero di Montezemolo, la terrazza di Rocche Costamagna. E naturalmente nella Cantina comunale, il punto di incontro dove trovare tutte le etichette della zona. In ognuna delle location gli stessi padroni di casa hanno fatto da anfitrioni: tutti grandi amici, tutti frequentatori di Ca dj'Amis, letteralmente la casa degli amici, il circolo animato da Claudia Ferraresi, luogo di memoria dove si possono trovare immagini vecchie e nuove delle Langhe, «perché >>

Gli antipasti alla Cantina Comunale e, a destra, il Castello di Casa Mascarello







» - spiega - amare le proprie radici significa trovare la propria identità». Senza chiudersi, però, come dimostra lo champagne in apertura. «Noi produttori - dice Alessandro Locatelli di Rocca Costamagna - siamo molto curiosi e nei mesi di minore attività in vigna e cantina, andiamo in giro per il mondo a visitare altri piccoli produttori». Dall'ultimo viaggio in Francia, ecco così le bottiglie di Vollereaux, Michel Lenique e Jamart, in abbinamento con il tonno di coniglio e gli assaggi di Alessandro Neri (Vineria del Barolo). Rigorosamente Barolo gli altri vini: 2005 per il trancio di storione scottato con tortino di patate di Luciano Marengo (L'Osteria del vignaiolo); 2001 per i macaron del Fret di Fabrizio Anselma dell'Osteria Veglio; annate '97 e '98 con l'anatra caramellata di Marco Boschiazzo del ristorante Bovio. Infine, ripasso generale di tutti i vini in piazza Castello con i formaggi stagionati a Fari-gliano da Beppino Ocelli e i dolci di Vito Nolè (Osteria Il duca bianco).

ANCORA PIATTI DELLA TRADIZIONE, (anzi, il piatto della tradizione: il bollito) il prossimo 7 novembre quando con qualche giorno di anticipo la Compagnia dei Vignaioli festeggerà l'estate di San Martino: stavolta a base di Barbera.

Quando il tonno è di coniglio

Il tonno sott'olio decenni fa era una pietanza da ricchi, ma i contadini, che amano non farsi mancare il meglio, hanno pensato a utilizzare la carne del coniglio. Nasce così, a La Morra, la tradizione del tonno di coniglio, magnificamente realizzato a Barolo Night da Alessandro Neri (nella foto a fianco). Ma la ricetta? Vi proponiamo quella proposta sul forum del gamberorosso.it da Fleury51. Ingredienti: un coniglio intero o delle cosce che sono più polpose una carota, una cipolla, un ciuffo di sedano, 2 pomodorini, un dado, spicchi d'aglio, foglie di salvia, foglie di alloro origano, pepe in grani (se volete anche un mix, nero rosso e verde), olio extra vergine d'oliva.

La preparazione è molto semplice: in una pentola mettete l'acqua con gli odori (carota, cipolla e sedano ed i pomodorini ed il dado). Quando bolle per circa 10 minuti mettete il coniglio e cuocetelo fino a che la carne risulta tenera. Mettetelo poi in un piatto e togliete eventuali verdure, disossatelo tutto a pezzi non troppo piccoli ma nemmeno grandi... prendete un vaso di vetro abbastanza largo (vanno benissimo le albanelle: quei vasi con chiusura ermetica ... occhio alla gomma) sul fondo mettete dell'olio con fettine di aglio tagliate sottili, delle foglie di salvia, alloro e del pepe in grandi e un pizzico di origano, poi sistemate il coniglio che aderisca bene quindi mettete altro olio e le varie spezie e aglio in modo da formare degli strati che ultimerete con olio e spezie (il coniglio deve essere coperto). Lasciate almeno 24 ore in fusione nel vaso affinché prenda i sapori (sistemate ovviamente nel frigo) prima di assaggiarlo... Si mantiene per circa una decina di giorni... Ottimo come antipasto ma anche come un secondo fresco accompagnato con delle insalatine...

Sempre sul forum del Gambero, leggiamo il commento di Ghianda: «Sembra un po' come il tonno del Chianti di Moreno Cedroni» e Arturo l'Astice aggiunge: «Che ricetta meravigliosa, che sa di lontano, di vecchi tempi. Peccato che ormai, non sia più tanto facile trovare del coniglio buono, quello cresciuto ad erba e nulla più.»