

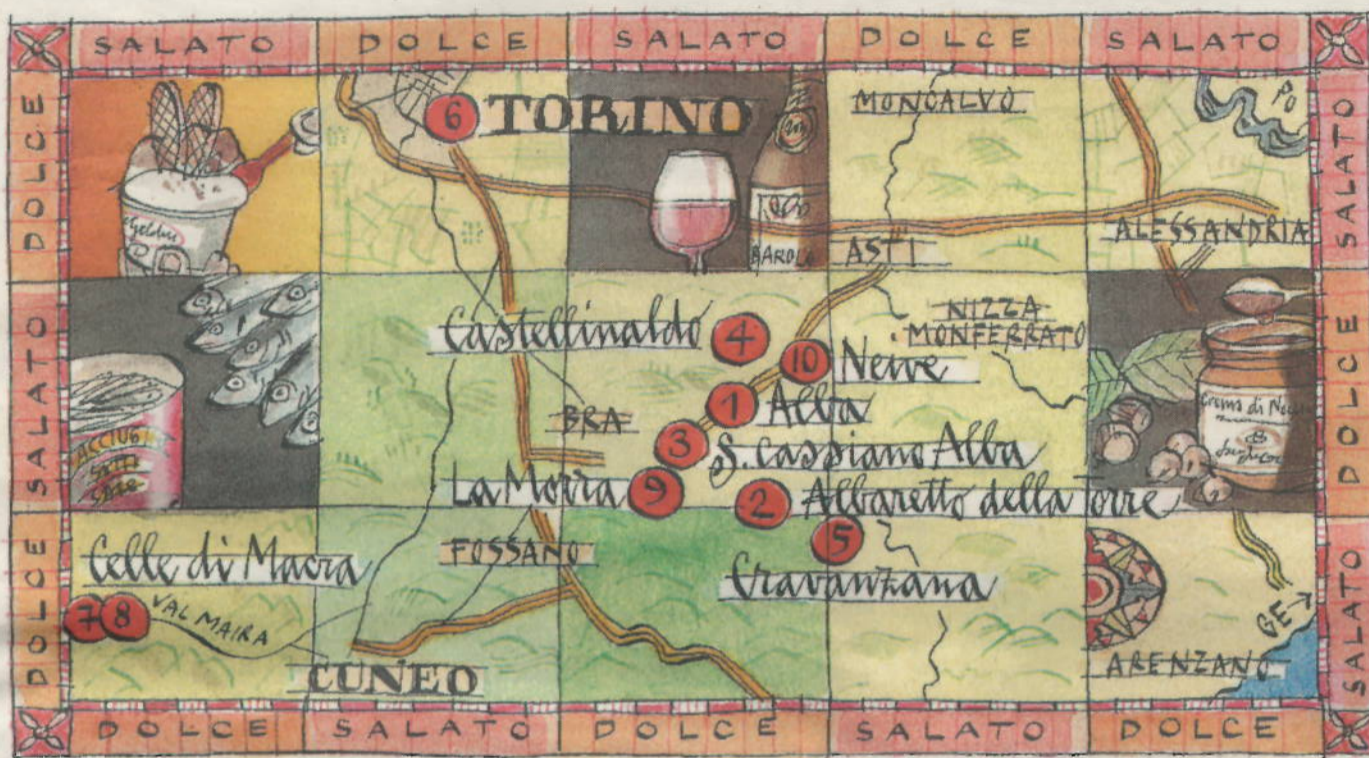
Una novantina di produttori, fra italiani e francesi, specializzati in vini naturali. Domenica 24 e lunedì 25 maggio, a Villa Sommi Picenardi ad Olgiate Molgora (Lecco), storica struttura che fa parte del circuito del Fai, è in programma la seconda edizione di «lo Bevo Così», manifestazione ideata da due giovani lecchesi appassionati di vino e sostenibilità, fondatori dell'omonima associazione no profit che lo scorso anno, all'esordio, ha conquistato un ampio pubblico.

Prosecco Zonin
Insieme a chi ami.

Francesco Zonin

Nocciole e acciughe Il pesce «maritato» con la frutta

Nell'Alta Langa, fra la villa dei «conticini» e il buen retiro degli artisti Marotti e torroni, una cucina semplice ma non facile e mai banale



di Roberto Perrone

Lo spiedo di Filippo gira lentamente nel camino. A quest'ora, nell'Alta Langa, sceso il sole, sale un bel fresco e si sta bene accanto al fuoco a fissare con doppia libidine, la mia e quella di Enrico Crippa, il capretto che rosola. Enrico è un grande cuoco, migliora sempre con regolarità, ha il ritmo del passista infatti a controllare il suo orto va in bici. E, pur mangiando, resta sfacciatamente magro. Anche uno tra i migliori cuochi del mondo come lui sa apprezzare la grande cucina semplice. Semplice, ma non facile e mai banale: un capretto asado come quello di Filippo Giaccone oste in Albaretto, come si definisce, mi resterà nel palato e nella memoria a lungo. Straordinario, con i carciofi, ma il bouquet di insalata russa, i tajarin al ragu di vitello e la toma di Bossolasco, non sono da meno.

Una grande serata, scaldata dal camino, dall'amicizia e dai commensali, a cominciare da Bruno Ceretto e dai suoi figli, Roberto e Federica, da Enrico e da tutti gli altri. Storie e aneddoti di Langa e non solo. Roberta mi racconta di villa Boasso-Mirafiori, che sta accanto alla tenuta Monsordo Bernardina, il cuore della loro cantina. In villa alloggiavano i «conticini», come venivano chiamati i figli illegittimi che Vittorio Emanuele II aveva avuto dalla bella Rosin.

Sono salito fin qua per la nocciola del Piemonte Igp e ho annodato vari sapori. Un convegno celebra la nocciola, difendendone la qualità, unica

perché legata a questa terra. Altrove è buona magari, ma non come questa. Il convegno è nel bel borgo di Bossolasco, buen retiro di celebri artisti e scrittori come Enrico Paulucci, Renato Guttuso, Italo Calvino, Mario Soldati e, naturalmente, Beppe Fenoglio. Dopo il convegno e prima dello spiedo, assaggiamo le creazioni di Marco Serra, gelatiere in Torino, che ha chiamato il suo negozio «Mara dei boschi», da mara de bois (la fragolina): un gelato alla nocciola gustoso ma leggero e il «marotto» rivisitazione del gianduiotto in forma di gelato, freddo e senza latticini, solo con cioccolato e nocciola.

La «tonda-gentile-trilobata» si sposa con tutto, nel grande Piemonte dolce-salato. I Ceretto, ad esempio, non si dedicano solo alle vigne ma anche ai nocciolati e da questi, con il marchio Relanghe, producono un torrone (e altro) buonissimo. La nocciola va bene anche con le acciughe presenti da sempre nella cucina piemontese e nel piatto simbolo, la bagna cauda. Riccardo Abello è uno degli eredi dei grandi ac-

ciugai della Val Maira dove passavano le vie del sale. Ormai giunto, con suo figlio, alla quinta generazione, Abello narra di come l'acciuga, pesce povero per antonomasia, veniva scambiato con la frutta e la verdura e spesso «maritato» con queste. Abello, che vive a 1.600 metri, produce le acciughe con i capperi o classiche e nel 2010 ha creato la Confraternita degli Acciugai della Val Maira per perpetuare il ricordo e favorire la rinascita di un mestiere antico. Il 6 giugno a Dronero gli Acciugai celebrano la loro festa, con altre eccellenze occitane.

Ma è venuto il momento di rendere circolare questo viaggio e tornare ad Alba, a Piazza Duomo, dove mi riprometto di tornare più spesso. Perché piatti come l'insalata del vignaiolo, i gamberi e ciliegie e gli gnocchi di patate con seirass del Fen, ma in generale tutta la cucina di Enrico Crippa, con fondamenta sicure nell'orto, rendono più sostenibili la vita in assoluto e la digestione in particolare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

Gambero e ciliegia

Ingredienti (per 4): 12 gamberi medi; 8 ciliegie sott'aceto; salsa pomodoro e arancia q.b.; olio dragoncello; fiori edibili. Salsa: 5 pomodori ramati; 150 g pomodorini; 2 arance; 1 cucchiaino coriandolo; sale e zucchero q.b. Ciliegie: 300 g ciliegie; 50 cl aceto; 125 g zucchero; 3 chiodi di garofano; ½ stecca di cannella; scorza limone. **Preparazione.** Salsa: pulire i pomodori, unire gli altri ingredienti. In infusione 8 ore, frullare e filtrare. Ciliegie: unire tutti gli ingredienti e bollire. Forare le ciliegie, inserirle in un vasetto, coprirle con il composto ancora bollente, chiudere e porlo sottosopra per creare il vuoto. Piatto. Adagiare i gamberi crudi alternandoli con ciliegie tagliate a metà. Aggiungere salsa di pomodoro, senza coprire del tutto gli ingredienti. Un filo di olio al dragoncello.

Enrico Crippa
Piazza Duomo Alba
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La nostra scelta



● 1) Ristorante Piazza Duomo
Piazza Risorgimento, 4 Alba (Cn)
Tel. 0173 366167
Nella foto lo chef Enrico Crippa

● 2) Filippo oste in Albaretto
Via Umberto, 12
Albaretto della Torre (Cn)
Tel. 0173-520141

● 3) Vini Ceretto
Strada Provinciale Alba/Barolo 34
Loc. San Cassiano Alba (Cn)
Tel. 0173-282582

● 4) Relanghe Torroni (e altro)
Via San Damiano, 20
Castellinaldo (Cn) 0173 290420

● 5) Nocciole d'Elite
Via San Pietro, 6 Cravanzana (Cn)
Tel. 0173-855129

● 6) Gelateria Mara dei Boschi
Via Berthollet, 30 Torino
Tel. 011-0769557

● 7) Riccardo Abello
Ittica Val Maira
Borgata Castellaro,
Celle di Macra (Cn)
Tel. 377-5084377

● 8) Confraternita
degli Acciugai Val Maira
Borgata Chiesa, 1
Celle di Macra (CN)

● 9) Osteria More e Macine
Via XX Settembre, 18
La Morra (Cn)
Tel. 0173-500395

● 10) Enoteca Degusto
Via Cocito, 7, Neive (CN)
Tel. 0173-67380



ZONIN

VITICULTORI DAL 1821

facebook.com/proseccozonin twitter.com/proseccozonin