DE GUSTIBUS

ViVite, il vino della cooperazione si racconta in un evento a Milano

Il 25 e 26 novembre autoctoni e cantine alle Cavallerizze

di MARCO MANGIAROTTI

VITALE è la sfida dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari nella comunicazione e Vi.Vite - Vino di Vite Cooperative racconterà a Milano le storie di quanti del vino hanno fatto, oltre che la propria attività, una ragione di vita. Il format lo ha creato Federico Gordini di Lievita (Bottiglie Aperte, Milano Food Week) e l'appuntamento della prima edizione è per il 25 e 26 novembre alle Cavallerizze del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia. Incontrare, oltre le degustazioni, esperti, curiosi, neofiti e appassionati, i turisti, per parlare di qualità, vini che hanno vinto i tre bicchieri, cooperazione, "la missione opposta di un'azienda privata - sottolinea Giovanni Luppi di Lega Cooperativa Agricola -: remunerare al massimo possibile il maggior costo: l'uva, difendendo l'ambiente". E puntando sui vitigni autoctoni, il biologico e la qualità.

"IN ITALIA un racconto della vigna cooperativa non è mai stato fatto - ha dichiarato la coordinatrice del settore vitivinicolo dell'Alleanza delle cooperative agroalimentari Ruenza Santandrea -. Come sia stato possibile che aziende agricole che posseggono in media due ettari abbiano potuto, associandosi, arrivare sui mercati di tutto il mondo. Un limite è diventato una grande forza: essere piccoli nella gestione accurata della vigna e grandi nel dotarsi di professionalità (agronomi, enologi, commerciali) per riuscire a produrre ottimi vini premiati in Italia e all'estero". L'Alleanza Cooperative Agroalimentari conta 498 cantine, 148mila soci, 9.000 occupati, una produzione pari al 58% dell'intera produzione vinicola nazionale, un giro d'affari di 4,3 miliardi di euro, pari al 40% del totale del fatturato vino nazionale, 8 cooperative con fatturati superiori a 100 milioni di euro, un export di 1,8 miliardi di euro, pari al 42% del fatturato delle cooperative vitivinicole e a 1/3 di tutto il vino italiano esportato. Federico Gordini ha il merito di aver portato a Milano "il primo evento sul racconto della vigna e del vino cooperativo. Un sistema che produce oltre la metà dei vini Doc italiani". Altri colossi della cooperazione finanziano Vi.Vite e anche altre filiere, dal caseario all'ortofrutta, stanno ragionando su format paralleli. Magari a Milano.

IN VIAGGIO

di MARCO MANGIAROTTI

Vendemmie da Torino al Canavese

VENDEMMIA *fatta a Torino e i 50 Anni della DOC di Erbaluce di Caluso e Carema al Castello di Parella, da oggi a lunedì. Il grande bianco DOCG, "oro del Canavese" dalle bollicine al passito, e l'eroico Nebbiolo DOC di montagna. Ma prima c'è stato Grapes in Town e una domenica a rincorrere magnifici eventi fra arte e bicchieri. Prima edizione, qualche difficoltà logistica, gli orari del Palazzo Reale, e nel convincere consorzi e produttori superstar. Un bell'inizio comunque, con 40 produttori, conferenze, visite guidate e cinque prestigiose gallerie d'arte nel centro storico, la meraviglia delle vigne urbane alla Villa della Regina. Ho fatto base a Palazzo Cisterna, dove c'erano i consorzi anche di autoctoni o produzioni minori. I Nebbioli dell'Alto Piemonte DOC con le Valli Ossolane, il Biellese del Lessona, Bramaterra, Coste della Sesia. Novara con le Colline Novaresi, il mitico Ghemme, Boca, Fara, Sizzano. Vercelli con il leggendario Gattinara, Bramaterra, Coste della Sesia. La resurrezione del Gavi, il Consorzio di Ovada, vignaioli del Tortonese, dal Barbera al Timorasso, il Club dell'Albarossa. Dove se non qui sarebbe possibile trovarli (tutti insieme). Ovviamente 50 Sfumature di Barolo e i suoi anni ruggenti con le bottiglie storiche del mito, le Donne del Vino, il Timorasso dei Vigneti Massa. Vini di montagna dalla Val Susa al Carema (appunto). Il Vermouth, da Carpano a Cinzano. Il Grignolino. Fontanafredda dai baroli al barbera che sgorga dai tipici toret (fontane pubbliche) in piazza Castello, il racconto del Freisa di Chieri a Villa Regina e nelle Cantine Balbiano, che meritano un racconto a parte. L'anno prossimo sarà ancora meglio.*

LA GUIDA

di DOMENICO LIGGERI

All'Osteria del Portone con Luca Daniotti Tartare, gnocchi neri e acciughe sferificate

L'OSTERIA *del Portone in via Conciliazione 27 a Melegnano è la quintessenza dei classici locali di ristorazione fuori porta del milanese, con un'eccellenza che impressiona. Ospitata in un edificio che già nel 1722 era locanda con stallazzo, è animata dallo strepitoso cuoco Luca Daniotti con il padre Antonio e la compagna di vita Mara Zambelli. Dentro ci sono reperti secolari, lo stupendo Garden per l'aperitivo e le cantine sotterranee Enò create con Luca Gargano di Velier, preludio a una carta che propone esclusivamente vini naturali, a partire da quelli Triple A.*
I piatti stupiscono. Fin dal gioco sensoriale della Sbrisolona di Parmigiano e caramello, accanto a mini bigné allo zola e cipolla rossa caramellata. Trionfali i pani fatti in casa, come la focaccia di farina biodinamica del Molino Sobrino con idratazione dell'80% e il capolavoro della focaccia di grano arso sapida e torbata.
Meravigliosa la Tartare di cavallo della Macelleria Pellegrini di Milano, con l'uovo di Parisi; originalissima "La mia zuppa alle cinque cipolle con baccalà mantecato e polvere di tè nero fumè".
Applausi per gli "Gnocchi neri al profumo di bosco, funghi Porcini, riduzione di zafferano e salsiccia di Bra a crudo", con l'incredibile aglio annerito da quarantacinque giorni di macerazione in acqua di mare. "Il nostro pane, burro e acciughe" sono passatelli su crema di pane e acciughe sferificate con tecnica di cucina molecolare.
Imperdibile la "Coscia d'oca in confit, punch all'arancia, patate Ratte e carote speziate", preparata a bassa temperatura. Sublimi le carni cotte nel forno spagnolo Josper, frollate in casa.
Commovente il gelato al latte d'alpeggio della Val d'Ossola fornito da Guffanti. Sorprendente l'offerta di grappe, come la georgiana Chacha da vini in anfora.
(www.storienogastronomiche.it)

I CONSIGLI

di MARCO MANGIAROTTI

Menu sostenibile con gli chef di Chic Foglie, torsoli, pigne e bucce di Parini

RISPETTO, *conoscenze, natura. Bel progetto di cucina sostenibile, Sustainable Choise, presentato a Host 2017 da Chic chef. Raffaele Geminiani ha introdotto Pier Giorgio Parini e i vini selezionati da Ferro Beverage&Co, menu con tabelle di valori nutrizionali, impatti ambientali, la doppia piramide ambientale e le ricette. Parini, già chef all'Hostaria del Povero Diavolo, ristorante cult sulle colline riminesi, fa oggi il consulente per l'industria agrolimentare.*
E ha licenza di sperimentare, come si evince da un menu dove si recupera con gusto l'impensabile.
Si parte dal Millefoglie di foglie di cavolo nero, verza, bietole (cotte e pressate), origano, dragoncello, basilico e maggiorana secchi, riduzione di saba di Sangiovese e arance, olio e sale. Poi incredibili Passatelli in brodo di Pigna, con pane e parmigiano grattuggiati, uova, coscia di gallina, osso di manzo, 3 pigne di cipresso, scarti della Millefoglie, carota, cipolla, acqua sale, salsa di soia. "Anche la buccia delle mele del dolce, mentre per il brodo ho usato le cosce di pollo e le foglie di risulta, pigne grattuggiate e infuso di cipresso.
Il petto di gallina viene invece cotto con le ossa in poco brodo, un goccino di olio, crema di carote intere (con la buccia), la salsa è il grasso di gallina tolto dal brodo dei passatelli, il verde sono gocce di alloro.
Per il dolce ho usato il torsolo di Mela e l'aceto di mela. Non sputate i semi. La polpa della mela nel sorbetto con meringa".

VkVSlyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfTWVkaWFzZXQjIyMwYzYzMTU5YS1hZTMxLTRhOGMtYTlZS1lMGNmNzAxOGI1OWMjIyMyMDE3LTEwLTI4VDA5OjI2OjA4IyMjVkVS