VERONELLI EV

VERDICCHIO
INNO ALLA LONGEVITÀ

MONI OVADIA
LA TERRA NON HA PADRONI

SÌ, ANCHE
L'AMARONE
SI FA IN VIGNA

STORIE DI DE.CO., E DI PATATE

Veronelli Editore
Via Sudorno, 14 - 24129 Bergamo
Sped. in A.P. 45% - Art. 2 Comma 20/B
Legge 662/96 - Filiale di Bergamo
€ 6,00
ISSN 1592-1263
9 771592 126003 50005

VINI, CIBI, INTELLIGENZE
85
EX VINIS
NOVEMBRE 2005

VERONELLI EV

VINI, CIBI, INTELLIGENZE

N° 85 SOMMARIO

5 EDITORIALE *di Nichi Stefi*

6 IL SENSO DELLA DE.CO. *di Riccardo Lagorio*

10 RICETTE DI OTTOBRE E NOVEMBRE *di Luigi Veronelli*

12 LA DEGUSTAZIONE: AMARONE 2001 *di Daniel Thomases*

22 MONI OVADIA. LA TERRA DELL'ESILIO *di Nichi Stefi*

33 IL NOME DEL LUOGO, SCELTA OBBLIGATA *di Attilio L. Vinci*

40 CHIANTI RÙFINA E POMINO, DENOMINAZIONI DA EMULARE *di Michele d'Apolito*

47 GRASSO È BELLO! *di Manuela Piancastelli*

83 IL SOMMELIER DELL'OLIO SI DIFFONDE *di Fausto Borella*

86 TRE UOMINI E UNA DOC *di Roger Sesto*

ITINERARI

51 VERDICCHIO, TORNA FRA I GRANDI (PRIMA PARTE) *di Roger Sesto*

57 NOTO, MOSCATO RISCOPERTO *di Carlo Ravanello*

64 VITIVINICOLTURA PICENA. ASSAGGI E RIFLESSIONI *di Roger Sesto*

72 DOLCETTO D'OVADA. VA CONOSCIUTO! *di Lorena Isabellon*

RUBRICHE

79 PAROLE IN DEGUSTAZIONE *di Roger Sesto*

80 NAUFRAGAR M'È DOLCE... *di Pablo Echaurren*

81 VINO E DINTORNI *di Massimo Zanichelli*

90 NEWS *a cura di Roger Sesto*

TIGLIOLE
(Asti)

Vittoria

★★

Asti ovest (A21) 12 km
14016, via Roma 14;
tel. 0141/667123; fax 667630.
giampieromusso@libero.it
www.ristorantevittoria.it
140 €60
domenica sera e lunedì.
in gennaio e in agosto.
classico-elegante, in bella villa settecentesca (gli Strocco vi celebrano dal 1928), aperto la sera (festivi anche a mezzogiorno).
Gemma Gallo e la figlia Alessandra; Massimiliano Musso, ai dolci; in sala, Aldo Strocco, marito e proprietario, e il genero Giampiero Musso.

Piatti: merluzzo al vapore in salsa di capperi e acciughe; girello di vitello al sale con erbe aromatiche; risotto ai formaggi di Langa (per due persone); agnolotti col plin alla monferrina; ravioli verdi di zucca; noci di capesante con salsa al lime; cosce d'anatra in salsa al miele; gallo ruspante tonchese con soia e cipolle caramellate. Dolci: soffiato di frutta su crema di Moscato d'Asti; mousse di cioccolato bianco in cialda con coulis di sottobosco; spumoncino di torrone su crema di nocciole.
Salumi: della salumeria Carlo Quaglia, di San Martino Alfieri.
Formaggi: toma d'Alba, castelmagno, robiola di Roccaverano, della Valle Belbo e di Murazzano.
Vini: oltre alla Barbera e al Grignolino «di nostra produzione», cru, piemontesi e foresti, di meditata, personale scelta. Acqueviti: buoni grappe, cognac e whisky.

Aristogramma
Valori. Lettor vieni.

Giampiero Musso, del ristorante Vittoria a Tigliole (Asti).

Servizio di Ivana Gant a pag. 28.

Copertina di Gianni Camocardi.

Direttore Responsabile: Marica Capello

Condirettore: Nichi Stefi

Direttore Editoriale: Gian Arturo Rota

Capo Redattore: Roger Sesto

Art Direction: Giacomo Bersanetti

Videoimpaginazione: Barbara Gavazzi

Foto: Gianni Camocardi - Kino Studio/EV camocardi@aliceposta.it, tel. 02/98241597, dove indicato.

Collaboratori: Massimo Angelini, Giovanna Benetti, Aldo Bertelli, Fausto Borella, Armando Botteon, Gigi Brozzoni, Michele d'Apolito, Massimo Di Cintio, Pablo Echaurren, Mauro Febbrari, Andrea Gabbrielli, Ivana Gant, Gianfranco Giunchi, Lorena Isabellon, Riccardo Lagorio, Donato Lanati, Rocco Lettieri, Marco Magnoli, Mario Mariani, Carlo Merolli, Luigi Moio, Claudio Mollo, Angelo Pagliaro, Fernando Pardini, Manuela Piancastelli, G. Salvatore Piconese, Cesare Pillon, Filippo Polidori, Carlo Ravanello, Roberto Scopo, Attilio Scienza, Maurizio Stancanelli, Paolo Stefi, Daniel Thomases, Elisabetta Tosi, Carla Urban, Bedi Veronelli, Attilio L. Vinci, Massimo Zanichelli.

Segreteria: Selene Agazzi, Roberta Boffelli, Micaela Lazzari, Paola Panizzi.

Fotolito: Fotolito90 - Curnasco di Treviolo (Bg)

Stampa: Euroteam, Nuvolera (BS).

Distributore per l'Italia: DeADIS, via Cazzaniga 2, 20132 Milano, tel.02/2582.1

Pubblicità:
M&C Media, Milano, tel. 02/58327459;
Quattro Punti, Treviso, tel. 0422/405055;
Well Com, Alba (CN), tel. 0173/362958.

VERONELLI EDITORE via Sudorno, 44
24129 Bergamo - Italia
tel. 035/251540-260402 fax 035/255338
Sito internet: www.veronelli.com
e-mail: info@luigiveronelli.it

Amministratori Delegati: Benedetta Veronelli e Gian Arturo Rota

Veronelli EV - Ex Vinis.
Autorizzazione del Tribunale di Bergamo n.12 del 24-02-1989.

Sapori d'un tempo attuale leggerezza

Al Vittoria, cucina piemontese e contadina per palati moderni

di Ivana Gant
foto di Gianni Camocardi

L'APPUNTAMENTO col tartufo è celebrato in tutto il suo splendore alla Fiera regionale che si svolge ad Asti il terzo fine settimana del mese di novembre (quest'anno il 19 e 20).
L'atmosfera medioevale della cittadina, con le sue torri e casematte, testimonianza di un passato nobile e prestigioso, di un'economia vivace ricca di traffici e di commerci, si armonizza con l'austerità delle file di portici ottocenteschi e le silenziose piazzette del centro storico.
In questa cornice i venditori espongono, in un autunnale arcobaleno di colori e profumi, tutto il meglio di ciò che il Piemonte offre dal punto di vista gastronomico.
Accanto ai peperoni quadrati di Carmagnola, ai dolci alla nocciola tonda e gentile di Langa, spiccano il cardo gobbo di Nizza Monferrato, i formaggi artigianali, le acciughe sottosale (principale ingrediente della *bagna cauda*), le castagne, i funghi, i vini e i distillati.
Ma è nella piazza San Secondo, sede del Palazzo Civico, che il profumo del prezioso tubero trionfa in tutta la sua potenza.
Sulle bancarelle i *trifolau* mostrano tuberi che arrivano a 8-9 etti di peso e più, con quotazioni da capogiro.
Il prezzo è stabilito dalla Camera di commercio di Asti, a seconda di varietà e pezzatura: i tartufi bianchi d'Alba - quanto a specie - sono i più pregiati; il nero, detto "scorzone", è meno profumato ma è il più a portata di tasca.

Là. Sopra un bricco...

È in una fredda e limpida mattina di novembre che, lasciata alle spalle Asti con le sue promesse di bontà, muoviamo verso la nostra meta, con la lentezza suggerita dalle morbide curve della strada di campagna.
A pochi chilometri dalla cittadina, nel comprensorio delle Colline Alfieri, tra rocche, colline vitate, boschi, castelli e chiese romaniche, ecco - sopra un bricco - Tigliole d'Asti.
Le lineari facciate delle case che costeggiano la strada e la chiesa secentesca definiscono il paese. Siamo nel Monferrato più classico e austero, dove la tradizione non è tradita dallo scorrere del tempo.
Il Ristorante Albergo Vittoria, un bell'edificio che costeggia la strada e si apre, all'interno, con una vista meravigliosa sulla verde vallata sottostante, è un'oasi di pace e di buon gusto.
Qui le chef Gemma Gallo e la figlia Alessandra Strocco propongono una cucina piemontese raffinata e nel contempo innovativa e creativa, valorizzata dall'uso di materie prime del territorio di straordinaria qualità.
La trattoria della famiglia Strocco esiste dal 1928 (tutto

L'allegra brigata del Vittoria. In piedi il patron Aldo Strocco "dissetato" dal genero Giampiero Musso. Seduti, con il mestolo mamma Gemma Gallo, al centro il nipote Massimiliano Musso, a sinistra la figlia Alessandra Strocco

Sapori d'un tempo, attuale leggerezza

il paese venne rinominato ai tempi del fascismo: da allora è rimasto il nome Vittoria).
Racconta Aldo Strocco, marito di Gemma: "Nel 1970 ho dovuto fare una scelta: io, allevatore di vitelli Fassone, volevo fare una stalla modello, ma la cucina di Gemma era molto apprezzata, abbiamo avuto tanti riconoscimenti e incoraggiamenti dalla nostra clientela e allora, 35 anni fa, ho deciso di abbandonare la mia attività zootecnica e di trasformare la trattoria in ristorante".
La ristrutturazione vede l'ampliamento della capacità ricettiva, nonché la creazione di una cucina e di un laboratorio di pasticceria modernissimi; alle sale del ristorante si aggiunge quindi un salone per la banchettistica.
La professionalità e il buon gusto nella conduzione ne decretano il successo: "Da allora c'è stato un incremento costante molto forte, non abbiamo mai risentito di crisi".

I *tajarin* di "nonna" Gemma

Tre anni or sono l'apertura dell'Albergo Cà Vittoria: 11 stanze con parco e piscina; l'attenzione per i particolari, la giusta misura di lusso e comodità permettono un soggiorno rilassante nel verde della campagna. La posizione strategica per l'esplorazione della cultura enogastronomica del territorio ne fanno luogo di soggiorno ideale per una clientela esigente e selezionata, spesso straniera.
Tutta l'organizzazione dell'impresa è equamente distribuita tra i componenti della famiglia, ciascuno svolge mansioni secondo le proprie competenze.
"La cucina piemontese affonda le sue radici nella cultura contadina della quale conserviamo le abitudini alimentari, le preparazioni e le cotture; attualizzandole ai gusti e alle esigenze di oggi".
Gemma Gallo prepara ancora con le sue mani i *tajarin* e gli gnocchi alla ricotta, splendide basi per le profumatissime scaglie di tartufo bianco d'Alba. In stagione, infatti, il locale propone piatti della tradizione, o interessanti rivisitazioni che vedono il tartufo bianco d'Alba protagonista assoluto: vedasi l'immancabile cocotte con uovo, la fonduta di fontina, la polenta gratinata al forno.
Mi stupiscono, per la splendida semplicità che li avvicina alla perfezione, i piatti storici della casa: antica tartrà su cipolle caramellate; girello di vitello al sale con erbe aromatiche; agnolotti col plin alla monferrina; carne cruda battuta al coltello; trippa all'antica maniera contadina; lumache di Cherasco allo zafferano. Piatti in cui la qualità degli ingredienti e la sapiente cottura esaltano - all'estremo - sapore e delicatezza.
Alla sicura competenza di Gemma si affianca la

creatività di Alessandra: bouquet di gamberi e asparagi con panna acida e olive nere; noci di capesante con salsa al lime; ravioli di pomodoro al burro e timo; sella di coniglio ai funghi porcini; mele al Porto e vinaigrette di aceto balsamico; tortino di porcini, patate, cardo gobbo, uova di quaglia e tartufo. Quest'ultimo piatto è un concentrato di bontà tutte piemontesi, dove ricchezza e varietà dei sapori ben si fondono in uno straordinario equilibrio.

I tesori dell'orto

Aldo Strocco si alza prestissimo ogni mattina, con lui visitiamo il grande orto in campagna da cui provengono tutte le verdure adoperate in cucina, le vigne di grignolino, nebbiolo e barbera.
Grazie al suo lavoro possiamo gustare, in stagione, fiori di zucchina con aragosta su salsa di pomodoro; terrina di pollo con verdure e ovuli reali; millefoglie di ricotta e verdure su un letto di basilico e piselli con uova di quaglia: eccezionale!
Massimiliano Musso, figlio di Alessandra, rappresenta la continuità. Curioso in cucina, osserva da sempre mamma e nonna. Frequenta stage a Madrid (Madrid Fusion) e a San Sebastián (Lo Major de la Gastronomia): "Sono affascinato dalla cucina spagnola, con le tapas che stravolgono la sequenza di primo, secondo piatto e diventano infinita sequenza di assaggi; dalla cucina francese, con la sua ricerca esasperata di perfezione di equilibrio, dalla cucina giapponese, molto tecnica e creativa. Queste esperienze a contatto con i più grandi chef del momento, con culture culinarie tanto diverse, mi hanno dato tanti stimoli e un grosso bagaglio di esperienza, ma sono convinto del valore della nostra cucina di tradizione, cerco di imparare le novità, le studio ma poi le adatto ai prodotti tipici della nostra terra". La sua passione però è la pasticceria: "Ho studiato le basi e i fondamentali della tecnica di pasticceria a San Damiano; dal maestro Rolando Morandin a Saint-Vincent le tecniche della lievitazione a bagno d'acqua, cosa che mi ha permesso di creare la pasta madre, lievito col quale posso confezionare dolci a lievitazione naturale, i grissini e il pane; da Mauro Morandin la lavorazione del cioccolato: quello che utilizzo in pasticceria e per le torte della banchettistica è di eccezionale qualità".

I dolci, la dicono lunga

I dessert, comunque, parlano da soli: tortino di gianduia su crema di cioccolato bianco; spuma di torrone su crema di nocciole; semifreddo alla menta su crema di menta; semifreddo al miele con crema di camomilla; parfait di agrumi con sfoglia croccante; sorbetti di frutta mista.

Infine, nell'ultima pagina del menu: carta degli oli extravergini di oliva e carta dei produttori delle materie prime, quale garanzia di tracciabilità.
In sala Giampiero Musso, sommelier, padre di Massimiliano e marito di Alessandra. Dal momento dell'aperitivo al dessert siamo nelle sue mani. Cortesia e attenzione, competenza nel consiglio sui vini della bella cantina: è un piacere lasciarsi condurre da lui alla scoperta delle sorprese del percorso di degustazione e scegliere, aiutati dai suoi suggerimenti, tra le numerose proposte del menu.
Tutto, in questo luogo meraviglioso, rivela il bon ton piemontese.
Con semplice e sobria eleganza, questa famiglia "vive" la campagna, ne comprende e rispetta l'armonia tanto da trasmetterne con stile il più profondo e nobile significato.