

Il vino



CIRÒ ROSATO
Librandi
IL VOTO
●●●●●

Il Cirò di Librandi, un inno al "bere rosa"

Forse non sono più sottovalutati come un tempo: ma si dà il caso che anche i più scettici dovrebbero ormai dedicare maggiore attenzione ai vini rosati, deliziosi soprattutto in estate. L'occasione migliore, in tal senso, potrebbe essere costituita giovedì prossimo dall'edizione annuale di Bererose, come sempre organizzata presso il romano Palazzo Brancaccio da Cucina&Vini, bella rivista di settore: quando si potranno assaggiare oltre duecento etichette di una categoria enologica invero capace di fornire spesso

soddisfazione, data anche la versatilità negli abbinamenti. Diverse proposte gastronomiche a far da corollario, tutte di livello, ma ovviamente protagonisti i vini: fra cui quelli di Librandi, cantina ai vertici nazionali da anni. Due le proposte aziendali in degustazione: il Terre Lontane (8,50 euro), delicato, floreale e ammandorlato, e un classico come il loro Cirò Rosato (6,50 euro): fresco, sapido, equilibrato, morbido, ciliegioso. Perfetto sui salumi, come con una zuppa di pesce.

Fabio Turchetti
© RIPRODUZIONE RISERVATA



MOSCATO PASSITO
Cantine Viola
IL VOTO
●●●●●

Passito di Saracena per meditare a fine pasto

Un viaggio all'indietro, fin quasi alle origini del nettare di Bacco: verso tecniche enologiche antiche, pur se ovviamente riferite a conoscenze ed esperienze attualissime. Siamo alla fine degli anni Novanta quando Luigi Viola, maestro elementare in pensione, decide di dedicarsi al recupero del Moscato Passito di Saracena, vino d'altri tempi nel senso più nobile dell'espressione, che oltre all'uva omonima vede anche la presenza di malvasia e guarnaccia: con una cottura parziale dei mosti e l'assenza di solfiti aggiunti, un dato eccezionale

per un passito. Man mano il titolare ha coinvolto tutta la famiglia anche nella realizzazione di altre etichette, ma il suo campione rimane questo (39 euro per la bottiglia da mezzo litro): con spezie, datteri, agrumi canditi, miele a albicocca secca al naso, e palato dolce e avvolgente ma sapido, fresco, equilibrato, decisamente non stucchevole. Da degustare a fine pasto, centellinandolo come ogni grande vino da meditazione, per un vero ritorno al futuro.

Fab.Tur.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giuseppe Gallo, anima del Gruppo San Lorenzo, con opere nei principali musei del mondo e chef per gioco, racconta la sua Calabria e il rapporto con i fornelli



Le celebri Campbell's Soup Cans di Andy Warhol

IL PERSONAGGIO

«C he terra di sogno e di disgrazia, di cultura e di materia... la mia Calabria è davvero un luogo che ti convoca a cercare la tua identità...», scandisce con un mezzo toscano spento in bocca Giuseppe Gallo. Sole e nuvole disegnano giochi d'ombre tra i passanti che attraversano piazza Bilotti, cuore della Cosenza moderna, una città che oggi si racconta, con una grande installazione inaugurata a marzo, attraverso la straordinaria fantasia materica di questo artista cosmopolita col cuore volto alle radici. Giuseppe Gallo, che nel sangue porta la nativa Rogliano e la sensibilità del padre, raffinato restauratore, ha voluto dedicare alla sua terra un racconto nel quale istinto utopia ragione dominano lo spazio della piazza con le figure immense dei "dodici filosofi guerrieri" quasi dei grandiosi totem scolpiti nel corten, un acciaio patinabile che assume sfumature di grande intensità.

LA FORZA ANTICA
«Insieme ai filosofi, però, ci sono anche il toro dei Sibariti e il lupo dei Bruzi, due spinte diverse, eppure inseparabili nell'anima calabrese... Siamo la terra di Telesio, di Campanella, ma anche di una forza antica che può convertirsi in violenza oscura», l'artista fa una pausa e poi riprende «insomma bisogna osservare la natura per riappropriarsi della propria energia vitale. E, facendo un salto di genere, questo vale anche in cucina», ghigna provocatorio. «Basta pensare al barocco sensuale della 'nduja confrontato con l'austerità contadina del Caciocavallo».

«La cucina è materia d'artista»

Giuseppe Gallo, una delle anime del Gruppo di San Lorenzo, con opere nei principali musei del mondo, da New York a Pechino, adora infatti la cucina. «La buona cucina», sottolinea. «Il rapporto tra arte e cibo è d'altronde una storia lunga. Senza scomodare le nature morte, o le geniali provocazioni del futurismo - penso al Carneplastico di Fillia o al Polo Nord + Equatore di Prampolini - basta guardare a tutta la pop art, per capire quanto il cibo sia materiale di cultura. I percorsi, è chiaro, sono diversi. Non ditelo a me, che ho messo in piedi una mostra che si intitolava Quinto Quarto. Capito? Dalle interiora alla dimensione interiore», gioca, provocando, mentre si accarezza la barba.

L'EXTRAVERGINE
Inevitabile la domanda su un'altra provocazione, gli ormai celebri "pollai d'autore", invenzione spiazzante che trasfigura in luogo di bellezza quanto di più tristo possa esprimere una fattoria. «I pollai fanno schifo da vedere nella maggioranza dei casi. E anche le galline, poverette, intristiscono. Così è nata l'idea del pollaio modello, nella campagna bellissima che abbiamo in Umbria con mia moglie, Maria Cristina Leonardini, che è una garden designer colta e appassionata. Abbiamo an-



PROVOCAZIONI Gallo con uno dei suoi "pollai d'autore"

che un orto, che è la mia tavolozza, diciamo così, quando cucino, e facciamo un extravergine di qualità. L'etichetta la ho disegnata io», rivendica Gallo con quel mix di energia e di ironia che è la sua cifra distintiva. «Uno che fa lo scultore, basta che si lasci andare e diventa cuoco. La cucina è materia».

BRIVIDO PICCANTE
Così, dalle mani di questo artista, escono piatti intensi, sempre caratterizzati da una forte nota verde, percorsi da un brivido di piccante calabrese, magnifico prete-

sto di una convivialità colta e avvolgente, come è nelle corde di un uomo del Sud. Immediato l'outing dell'artista, chef per gioco. «Amo il rame, amo il cocchio, mi piacciono i coltelli, adoro le forme di una bella casseruola. Cucinare è anche rapporto fisico coi propri strumenti... D'altra parte sono molti gli artisti che amano la cucina... Non sapete che amatriciana da sballo faceva nella sua breve vita Gino De Dominicis! Per non parlare di Nunzio e di Dessi, che ai fornelli se la cavano davvero molto bene. Cy Twombly, invece, non sapeva preparare neanche un uovo, ma era capace di mangiarsi, felice ed estatico, anche due piatti di pasta. Per non parlare dei galleristi. Uno per tutti. Nello Di Meo, origini italiane e galleria a Parigi, membro del Club de Cents, un'associazione di gourmet raffinatissimi che gira tutti i migliori locali stellati del mondo. Ma penso anche al vecchio Sprovieri, gallerista assoluto e bon vivant, che era accolto in tutti i grandi ristoranti come un Capo di Stato».

Gallo frena l'onda dei ricordi stellati e conclude con abbandono «ma funghi, quelli della Sila, è ovvio, e carciofi sono la mia passione, nella loro immensità semplice. Aveva ragione Carrà che, nel suo manifesto del 1913, aveva scritto che si pensa, si sogna e si agisce in base a quello che si beve e si mangia».

Giacomo A. Dente
© RIPRODUZIONE RISERVATA



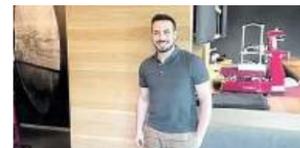
Sfizi in agrodolce tra chips e risotti

POP

P iace ai giovani, ma anche ai gourmet questa moderna enoteca che, all'ombra di una grande cantina calabrese, propone in ambiente di design, piatti e sapori del territorio. Il merito va a Biagio Lecce (buon sangue non mente) uno dei figli del bravissimo Pietro, che ha saputo portare a Cosenza un soffio di modernità. I vini della cantina Ferrocinto si prestano ad accompagnare un gioco di prodotti e di ricette, tutti all'insegna dello sfizio. Si comincia coi taglieri di salumi e formaggi o con le irresistibili chips di patate Silano. Gli sformati di verdure di stagione sono bella preparazione al risotto di Sibari mantecato al formaggio Moro e al vino Magliocco rosso, una vera esplosione di sapori al palato. Con Biagio in sala a rac-

contare i suoi piatti ci si avvicina così a una cucina di sapori che sa giocare con l'agrodolce di cipolle e tonno scottato, prima di naufragare nel dolce mare della crema di ricotta torroncino miele di castagno e polvere di caffè.

G.A.D.
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Enoteca Ferrocinto
Rende (Cosenza)
via Alfieri 58
Tel. 329.7475443
Prezzo medio: 25 euro

IL VOTO
●●●●●



Poesia del capretto con patate silane

TOP

C i si arrampica sulla Sila e l'aria cambia e si riempie di bosco e di montagna. È qui il regno di Pietro Lecce che, con la moglie Denise, ha saputo trasformare l'antica locanda di famiglia in un relais moderno dove la cultura del cibo e delle radici trova parola persuasiva di divulgazione. Aperitivo nella cantina ricca di etichette importanti dall'Italia, dalla Calabria e dal mondo. Poi, parla la mano dello chef che si esibisce in un repertorio colto e pop al tempo stesso lungo le strade della tradizione in duetto col figlio Emanuele, grande sensibilità e recente stage giapponese. I funghi sono raccontati con poesia, ma bisogna provare il quinto quarto di capretto (poi riproposto in tegame con la patata silana) per avvertire il soffio ruvido e poetico del territorio.

E ancora, magistrale, la pasta "spitzata" che accompagna la minestra di talli (sarmenti) di zucchine, o i maccheroni al ferretto con ragù di podolica, ricotta e cipolla di Tropea.

G.A.D.
© RIPRODUZIONE RISERVATA



La Tavernetta
Camigliatello Silano (CS)
Contrada Campo S Lorenzo 14
Tel. 0984.579026
Prezzo medio. 40-60 euro

IL VOTO
●●●●●

Stravaganze

Lecca-lecca al gusto di vino, birra o pizza

Una caramella può trasformarsi in un pranzo, magari gourmet? Sì, secondo quelli di Lollyphile, un'azienda del Texas che produce trenta tipi di lecca-lecca tutti da bere o da mangiare. Fra quelli al gusto di bevanda ci sono infatti delle birre (una lager a base di Pilsner, una ipa che sa veramente di luppolo, una stout molto cioccolatosa) e soprattutto tre lecca-lecca al gusto di vitigni: Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Merlot. Passando alla tavola, con queste caramelle che richiamano la forma dei Chupa Chups si può fare colazione (ce ne sono ai

cereali: naturali, alla frutta o al cacao, tutti rigorosamente immersi nel latte) o merenda (succhiando il party girl, cioè la torta delle feste, oppure - se si ha voglia di qualcosa di salato - il lecca-lecca al blue cheese o al bacon nelle versioni chili, cioccolato e sciroppo d'acero), ma col Lollyphile che sa di pizza margherita si può anche cenare. Per i nostalgici dell'infanzia esiste infine un lecca-lecca al gusto di latte materno pensato anche per i vegani, essendo privo del vero latte materno.

Marco Lombardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA



«FUNGHI DELLA SILA E CARCIOFI SONO LA MIA PASSIONE» TRA I SUOI PROGETTI POLLAI MODELLO PER GALLINE SERENE