

APPUNTAMENTI

Olio C'è anche un laziale tra i 20 premiati di «Flos Olei»

C'è anche un olio laziale tra i venti di tutto il mondo premiati della guida «Flos Olei 2010» curata ed edita da Marco Oreggia, presentata nei giorni scorsi a Roma. Si tratta dell'extravergine d'oliva della Tenuta Piscoianni di Sonnino, in provincia di Latina, che si è aggiudicato il premio come miolre monovarietale fruttato medio. La guida (736 pagine, 26 euro) è l'unica guida ai migliori extravergini che non si limiti alle sole etichette italiane: esamina infatti 625 oli provenienti da 40 nazioni, dall'Italia alla Spagna, dal Portogallo alla Francia, dalla Grecia al Marocco, fino al Sudafrica, al Cile, agli Stati Uniti e al Giappone. Un volume prezioso per gli addetti ai lavori e gli appassionati dell'oro verde, che presta grande attenzione al mercato internazionale ed è per questo direttamente bilingue italiano-inglese.

Solidarietà «Cuore diVino», una cena benefica al Baglioni

Si chiama «Cuore diVino» ed è un progetto editoriale a scopo umanitario realizzato da Enrica Bortolazzi, Laura Bresciani e Giuliana Zaglio, che da anni sostengono il Tibetan Children Village di Darhamsala, in India del Nord, dove sono ospitati i piccoli esuli tibetani. Il volume ha coinvolto alcuni dei nomi più importanti del mondo del vino italiano, immortalati in una serie di foto in bianco, nero e rosso del cuore. E sono due importanti aziende una del Nord (Ricci Curbastro in Franciacorta) e una del Sud (la pugliese Santi Dimitri) a «sponsorzare» la cena benefica che si terrà giovedì 3 al Regina Hotel Baglioni di via Veneto, ulteriore occasione di sostegno al progetto. La cena sarà arricchita dalle preparazioni di Salvatore Toma, giovane maestro cioccolatiere e pasticciere salentino. Per informazioni www.cuoredivino.it, comunicazione@santidimitri.it.

Vino Tutte le anime lombarde giovedì all'hotel Quirinale

I vini della Lombardia sono i protagonisti della giornata di martedì 1° dicembre alla Sala Verdi dell'hotel Quirinale, in via Nazionale 7. La degustazione, organizzata dall'associazione Go Wine, è un «focus» su una delle regioni dalla produzione più varia, che spazia dalle bollicine nobili della Franciacorta all'Oltrepò Pavese, dall'enologia eroica della Valtellina a quella lacustre della Lugana. Si parte alle 17 con una degustazione riservata agli addetti ai lavori. Poi, dopo una breve conferenza di presentazione, alle 19,30 vengono aperti al pubblico in banchi d'assaggio. La chiusura è prevista per le 22. Le aziende presenti sono Albani, Club del Buttafioco Storico, La Rocchetta, Nino Negri, Provenza, Redaelli De Zinis, Ricci Curbastro, Tenuta Rovaglia e Travaglio. Il costo è di 10 euro, 5 per i soci Go Wine, 8 per quelli Ais, Onav e Fisar.

CITTÀ DEL GUSTO
Domani l'anteprima del Morellino 2008
 Il Consorzio di tutela del Morellino di Scansano organizza per domani, 30 novembre, alla Città del Gusto di via Enrico Fermi, una «anteprima» dell'annata 2008. Nello scenografico Teatro del vino sarà organizzato un banco d'assaggio delle principali etichette dei migliori produttori di uno dei rossi che negli ultimi anni sono stati riscoperti dagli italiani.

HOTEL HASSLER Jazz, blues e ostriche Aperitivo in musica

Giovedì 3 dicembre dalle 19 alle 22 parte l'aperitivo jazz e blues all'hotel Hassler di Trinità dei Monti. Quattro serate (il 3, il 10, il 17 e il 7 gennaio) in compagnia del duo formato da Roberto Rega (Sassofono) e Jorge Dichiarà (pianoforte e voce). La musica potrà essere accompagnata da un'estesa lista di vini e cocktail e da tanti sfizi, come ostriche fresche e fritti vari.

PIAZZA DI PIETRA Valrhona inaugura il primo store italiano

Valrhona, storica maison francese del cioccolato, apre a Roma la prima boutique monomarca italiana. La location scelta è piazza di Pietra (il civico il 62), in pieno centro storico. Il negozio è concepito per accogliere il visitatore e guidarlo in uno stimolante percorso sensoriale, una sorta di viaggio iniziatico alla multiforme collezione di prodotti della maison, che comprende le gamme Recettes et Chocolat, che permette di cucinare con alcuni prodotti di qualità, Equinox, con abbinamenti classici, Créations Gourmanes, con abbinamenti più creativi e la top Gand Cruse Chocolats de Domaine millésimé. Il nuovo negozio Valrhona sarà inaugurato martedì dalle 17 alle 19.

AI LETTORI
 La capitale del gusto è curata da Andrea Cuomo. Per pareri e segnalazioni andrea.cuomo@ilgiornale.it

Baby-chef, la carica degli «under 30»

Da Circiello dell'Exedra a Ciavattini della Spiga del Grand Palace, tanti cuochi giovanissimi si vedono affidare cucine di ristoranti importanti. La chiave? Tradizione e contemporaneità

Valeria Arnaldi

L'alta cucina piace ai giovani e non solo da gustare. A Roma e dintorni c'è una carica di chef under 30. Nomi «nuovi» che, però, hanno già conquistato spazio - e fornelli - per mettere in mostra tutto il loro talento, tra tradizione e creatività, professione e arte del gusto. Un mix vincente a giudicare dai risultati che non tardano ad arrivare. È «ormai» trentenne il pluripremiato chef **Alessandro Circiello**, star dell'hotel Exedra e leader dello Junior Team della Federazione Italiani Cuochi, che con le sue ricette ha preso per la gola molti nomi noti, da Sophia Loren a Madonna e Bill Clinton (piazza della Repubblica 47; 06489381). Grande traguardo per **Daniilo Ciavattini**, 29 anni, ai fornelli del ristorante La Spiga che aprirà nei prossimi giorni al Grand Palace hotel (via Veneto 70; 06482211). «La cucina - racconta - per me è stata una passione fin da piccolo. A 12 anni già cucinavo. Penso che uno chef nel piatto metta molto di sé. Amo proposte che seducano occhi e palato. Tra le mie creazioni, maialino in tempura con gelato di acciuga o vermicelli bucati con pane, burro e alici. Ora, per il nuovo ristorante, sto pensando a ricetta



una ispirata alle ninfee di Monet e l'altra dedicata all'area del Cimino, dove sono nato, che sarà una zuppa pechinese con porcini». Chef d'albergo anche **Luigi Cariello**, 24 anni, che guida la cucina dell'hotel

Grotta di Tiberio a Sperlonga (via Flacca km15,700; 0771548137) «È stato mio padre ad indirizzarmi alla professione - spiega - a me neppure piaceva cucinare. Poi ho incontrato le persone giuste e mi sono appassionato. Non amo la cucina fusion, mi piace rileggere la tradizione con creatività». Un esempio? «Il polpo con patate, salsa di olive e basilico in tortino. Il trucco è bollire il polpo in acqua salata con l'aggiunta di zenzero. Le patate lesse schiacciate vanno condite con erba cipollina. Poi si fanno una salsa a crudo di olive denocciolate e una cotta di basilico. Il piatto si compone a strati». Ha vinto vari concorsi ed è membro dello junior team **Alessandro Tiscione**, 21 anni, che con il fratello Daniele - 20 anni - e il padre, firma i piatti dello storico Felice a Testaccio (via Mastro Giorgio 29; 065746800). «Ho iniziato per caso - dice Alessandro - Volevo fare l'alberghiero e c'erano posti solo per cuochi, a 16 anni ho intrapreso l'apprendistato, la passione, quella vera, è venuta lavo-

rando». Ora, Da Felice, punta sui piatti tipici, che appena può, ama rivisitare. «Tra le mie ricette, l'abbacchio cotto sottovuoto con patate in salsa e chips di patate viola peruviane, da servire con una provetta di olio aromatizzato all'aglio». Nel futuro, i dolci. «A breve aprirò una pasticceria. Voglio fare ricette moderne, concentrandomi su torte a strati. Ognuna dovrà avere uno strato croccante, uno morbido e uno liquido in un gioco di contrasti». Sono ventidue gli anni di **Lorenzo Buggenig**, chef di Glub (via dei Filippini 4; 0645432157), che, tra fritti e timballi, propone ricette del Cilento. Ha la stessa età **Tiziano Tarantini**, di Piperò ad Albano Laziale (via del Collegio Nazareno 14; 069322251), dove il patròn Alessandro Piperò ha rinnovato la brigata, puntando su Tarantini e su **Luciano Monosilio**, 25 anni. È un percorso culinario in nove porte decise dallo chef **Francesco Magiar Lucidi**, 26 anni, quello del ristorante Alchemilla (via San Giovanni in Laterano 220; 0677203202), che gui-

da alla scoperta dei sapori tipici riletto in chiave moderna: frittelle con spuma di ceci e petali di pomodoro alla mousse al cioccolato con olio d'oliva e sale dolce. L'enoteca regionale Palatium, è ora nelle mani dello chef **Tommaso Grossi**, 28 anni, che qui, ovviamente, propone ricette laziali a «chilometri zero», come il filetto di manzo con salsa di vino balsamica e fagioli corallo in umido (via Frattina 94; 0669202132). «Gioca» con il passato **Stefano Preli**, chef del Pastificio San Lorenzo (via Tiburtina 196; 0697273519), inaugurato qualche settimana fa: «Ho scoperto la passione per la cucina tardi e, per seguirla, ho abbandonato la facoltà di Scienze della Comunicazione. Amo rivisitare le ricette romane alleggerendo condimenti e cotture. Il mio cavallo di battaglia è la trippa in crocchetta». **Mattia Miscia** ha compiuto trent'anni da poco e per festeggiarli ha aperto il neo-bistrot Opificio (via Albalonga 48; 067000910), tra tradizione e innovazione. La città eterna vuole i sapori giovani.

Sapori e dissapori

Fabrizio Micheli

Open Baladin, l'apoteosi della birra

La premiata ditta Bonci & C. si allarga ancora. Dagli angusti spazi di Pizzarium, passando per Bir&Fud, eccola cimentarsi in una nuova avventura: la cucina di **Open Baladin**, nuovissima birreria griffata dalla nota fabbrica di malti artigianali, che occupa da un paio di mesi gli spazi lasciati liberi da «Crudo» a Campo de' Fiori. La squadra è ampiamente collaudata: il socio di sempre, Leonardo di Vincenzo (del birrifico del Borgo) già partner in Bir&Fud a Trastevere, Andrea de Bellis, grande pasticciere e Nicola Farinetti, responsabile del settore birra di Eataly. Con questo team di campioni il risultato è certo, ma già i numeri dicono che Open Baladin sarà la stella cometa degli appassionati di birra in città: 40 «spine» diverse, oltre un centinaio di birre artigianali italiane, selezioni «sperimentali» realizzate appositamente per il locale. Assolutamente scenografica, poi, la grande parete ricolma di bottiglie, che fa capire subito il livello della proposta. Infine le specialità gastronomiche di Gabriele Bonci che porta ad Open Baladin tutta l'esperienza maturata nel locale trasteverino, con piatti di pronto impiego (panini d'autore, suppli con farciture sempre nuove, crocchette «rivisitate») e altri di maggior peso (zuppe, primi piatti, carni varie). Questo di Roma dovrebbe essere il primo di una serie di identici locali in Italia ed oltre confine, ambasciatori dell'eccellenza artigianale italiana nel mondo. Sui 20 euro per un boccale e un piatto di Gabriele.

IDENTIKIT

C'È IL TOCCO DI BONCI

Open Baladin, via degli Specchi 6, tel. 066838989, sempre aperto. **Pagella:** cucina: 7; ambiente: 7,5; cantina (per le birre): 10; servizio: 6,5; qualità/prezzo: 6,5.

Fuori porta

Patrizia Renzetti

Montopoli, polenta e coratella

È il «paese dei Corsari», per i cani corsi che venivano utilizzati nei secoli scorsi a difesa del territorio. E nel centro storico è ancora possibile visitare le basse e suggestive cantine, un tempo rifugi dei «Corsari». È qui, a Montopoli in Sabina, che i piatti poveri trovano la massima espressione culinaria: coratella e polenta al sugo con salsiccia che saranno serviti l'8 dicembre prossimo nella sagra del paese. «Se non ci fosse stata la polenta avremmo fatto la fame vera agli inizi del secolo», si commuove Antonio, ultracentenario montopolese. Che recita, quasi a memoria, la semplice ricetta: «Farina di granoturco, sale e acqua. Tutto cotto per un'ora nel paiolo tradizionale in rame». Piatto povero per eccellenza è servito sulla «spianatora» dove ogni commensale pilucca la sua porzione. Assieme alla polenta, il giorno della sagra, si potrà assaporare una profumata «coratella», frattaglie di agnello cotte in una padella di ferro con olio, cipolla e un po' di vino. Umile anche il dolce: ciambelline immerse in vino e anice e passate al forno. Montopoli in Sabina ospita la Riserva Naturale Tevere-Farfa, considerata un paradiso ambientale per gli amanti del birdwatching: è possibile effettuare gite sul Tevere o escursioni lungo il fiume. Il centro abitato offre gli splendidi scorci medioevali della frazione di Bocchignano, Ponte Sfondato o Colonna dove bigheggiano ammirando i vecchi portali in pietra nell'attesa che la polenta nel paiolo faccia il suo corso.

INFO

PARADISO DEI «BIRDWATCHER»

Per raggiungere Montopoli in Sabina da Roma prendere A1, uscita Fiano Romano proseguire sulla la Salaria e prendere poi la SS313. Per info: info@prolocomontopoli.it

Il bicchierino

Andrea Cuomo

Vadiaperti, meno è di più

Nel cuore dell'Irpinia, in un terreno tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare baciato dal dio Bacco per il terreno tufaceo e per il clima mite, la famiglia Troisi coltiva le uve tipiche della zona - Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Coda di Volpe, Aglianico - secondo tecniche tradizionali tramandate di generazione in generazione ma senza disdegnare le nuove tecniche enologiche. Raffaele Troisi, che oggi guida l'azienda **Vadiaperti**, ricevuta in eredità dal compianto papà Antonio, è convinto che il vino si faccia in vigna: per questo è lui di persona a scegliere trattamenti, sistema di potatura e di concimazione a seconda della pianta, del clima, della stagione. Allo scopo di limitare rigidamente la resa della pianta, Raffaele ricorre spesso al diradamento dei grappoli eccedenti. Il risultato di tanta cura è una batteria di vini notevole, dal **Fiano di Avellino** che è il primogenito dell'azienda (nacque nel 1984) e che oggi è un bianco di stupefacente sapidità, che fa 12,5 gradi ed è prodotto in 7 mila bottiglie, vendute al prezzo di circa 10 euro. Stesso prezzo, stessa quantità, stessa gradazione per il **Greco di Tufo**, dal naso assai esotico. Più freschi il **Coda di Volpe** e la **Falanghina**. Vale invece la pena sottolineare la personalità dei «cru» **Fiano di Avellino Ai-perti**, di sontuosa ricchezza nasale, e **Greco di Tufo Tornante**, splendidamente minerale. Tra i rossi il solo **Aglianico**, in atteso del prossimo arrivo del Taurasi.

IDENTIKIT

NEL CUORE DELL'IRPINIA

Vadiaperti, Montefredone (AV), tel. 0825607270, www.vadiaperti.it **Proprietario ed enologo:** Raffaele Troisi **Ettari vitati:** 11 **Bottiglie:** 100mila