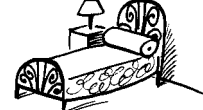




raspelli@tin.it



RISTORANTE

Una buona bresaola, frittelle di grano saraceno e pizzoccheri

Terra, Tradizione, Territorio in una trattoria tipica della Valtellina: nonostante la carne sia di zebù proveniente dal Brasile e il grano arrivi dalla Cina...

L'OSCENA statale 38, la strada nazionale che rappresenta al meglio lo scempio che gli italiani hanno fatto dell'Italia, modello di colata di cemento, di fabbrichette e fabbricette che hanno distrutto vigneti e mele e hanno coperto una delle valli più belle del mondo, piano piano dimentica le sue distinzioni. E la vista si apre verso il mondo agreste, verso i ricordi di agricoltura e campagna. Ma per arrivare, ne avrete fatti di chilometri, volando le spalle a Colico, chiudendo gli occhi sullo sfascio edilizio, lungo la trafficatissima statale, di Delebio, Morbegno, Berbenno, Sondrio... Man mano che si sale verso Bormio le cose migliorano poi, appena dopo Tresenda, eccovi un cartello sulla sinistra che vi fa salire a questo piccolo ghiotto eremo, come ho fatto io, seguendo i consigli di Franco Ziliani, giornalista bergamasco, scopritore di talenti gastronomici come la nostra meta di oggi. La trovate in cima a Bianzone, acquattata in un angolino di paese, lungo una strada che ha il sapore della poesia: «Via ai Monti». Al piano terra avrete una bottega, un microscopico market di paese, poi gustatevi questa casetta semplice, con porticato e terrazzetta, le cascate di gerani che inghirlandano balconi e finestre affacciate sulla Valtellina.

«Locanda e tipica trattoria» è l'insegna dell'Altavilla di Anna Ber-

tola: manca un sostantivo, ambasciatrice della valle. All'ingresso offre tutti i dépliant di quanto potrete trovare nella provincia di Sondrio. E perdoniamole di regalare un pieghevole illustrato ricco ma bugiardo, firmato da Regione Lombardia, Provincia e Camera di Commercio di Sondrio. Dentro c'è scritto che la Bresaola della Valtellina a Indicazione Geografica Protetta è fatta «con i migliori tagli della coscia posteriore del manzo» ed è una menzogna, o meglio, vale per l'1 per mille della Bresaola della Valtellina (e della omologa svizzera, la «carne secca dei Grigion»). In effetti si tratta di carne congelata di zebù che arriva dal Brasile.

Ma a voi che ve ne importa, se la bresaola poi è buona come quella che vi viene servita qui, in triplici assaggi differenti, in questa intima calda romantica rustica saletta, ad aprire un menu di Terra Territorio e Tradizione: gli sciatt (le frittelle) di grano saraceno e formaggio, i pizzoccheri (ahimè, anche qui, di grano saraceno in Valtellina ce ne sono due ettari, l'equivalente di due campi di calcio: «Il resto viene dalla Cina, importato da una ditta olandese», ha scoperto Franco Ziliani...), ravioli, minestrone con le trippie, patate in padella e filetto alla griglia, Bitto delle Valli del Bitto invecchiato da Ciapponi di Morbegno, torta di noci e sorbetto al raro, inarrivabile amaro Braulio riserva. 40-45 euro spesi volentieri.

Provato il 16-2-2005

RISTORANTE ALTAVILLA

Bianzone (Sondrio), via ai Monti 46

Tel: 0342.720355

Fax: 0342.721626

E-mail: annaaltavilla@libero.it

Sito: www.altavilla.info

Carte di credito: AE BA VISA CS EC MC

Chiuso lunedì sera e tutto martedì

Voto: 13,5/20

NELLE VALLI DEL BITTO
Valtellina, Valchiavenna, provincia di Sondrio e Val Brembana: quasi 22 mila forme di Bitto a stagione. Un gruppo di produttori tramanda il «Bitto delle Valli del Bitto» (Associazione Valli del Bitto, Morbegno, tel. 0342.635665 www.formaggio-bitto.com). Andate a cercarlo da Ciapponi a Morbegno o alla Brace di Forcola.

[e. ras.]



IN CANTINA

Le bollicine del Franciacorta

Paolo Massobrio

«Obbedisco!»: è stata la risposta di Giuseppe Vezzoli al richiamo della terra giuntogli alla soglia dei quarant'anni. E la «terra» in questione è proprio la patria italiana degli spumanti, ovvero quei 240 kmq di verde a cavallo della pianura padana denominati Franciacorta (ma qui già si deve parlare di colline, accanto a fiumi e laghi). Con alle spalle una famiglia di vignaioli, nel 1993 Giuseppe Vezzoli decise di riprendere il percorso di famiglia puntando su un attento lavoro in vigna, a partire dai 22 ettari vitati a chardonnay, merlot, cabernet, barbera e bonarda nel territorio di Erbusco. Con l'aiuto del figlio,

il ventenne Dario, perito agrario, oggi la produzione si aggira sulle 120 mila bottiglie l'anno, la maggior parte delle quali di apprezzabili «bollicine». Ora, noi siamo stati rapiti, dopo l'assaggio nell'Enoteca Cremoma e Cremona, dal Franciacorta Brut Satèn 2001, realizzato con uve chardonnay provenienti dai vigneti di età media di 15 anni, raccolte ad un buon livello di maturazione e poste in cassette prima di un riposo sulle fecce fino al maggio successivo. Pressatura soffice e a temperatura controllata delle uve, fermentazione in barrique e 36 mesi di affinamento in bottiglia. E' la carta d'identità di questo brut caratterizzato da un perlage molto fine e persistente, colore giallo paglierino intenso, note fruttate molto ampie (frutta

matura e tostata). Gradevolissimo. Accanto, sempre con prevalere di chardonnay, c'è poi il Franciacorta Brut 2001. Ma un calice merita anche il Rosso Niteo 2000, taglio bordolese di uve merlot e carmenere vinificato in modo tradizionale. Vezzoli è un vignaiolo poco conosciuto alla massa, ma popolarissimo tra gli intenditori. Qualcosa vorrà pur dire, no?

Vezzoli

Erbusco (BS)

Via Costa di Sopra, 22

Tel. 0307267601

Una bottiglia di Franciacorta

Brut Satèn 2001:

euro 18

HOTEL

Si chiama Luxury Suites, significa solo che dormirete benissimo

A Pietrasanta, in provincia di Lucca, un meraviglioso B&B con sei lussuosi appartamenti, il giardino e la piscina, ma... l'idromassaggio fa cilecca

EH si, sembra facile... Sembra semplice conquistare il paradiso, basta pagare... No, ci vuole anche un po' di fatica. E di fatica ne farete parecchia se, almeno nella bella stagione, vorrete venire con la vostra macchina in questo fascinoso borgo secolare, nel cuore di questa città che ha ospitato ed ospita i grandi, i sommi della scultura e dell'arte di ieri e di oggi. Già, perché la vostra meta, la mia meta, è nel centro dell'isola pedonale: di giorno si riesce a passare, di sera correreste il rischio di trovare sbrarata da tavolini e mercanzie varie. Nella trafficata strada parallela, raggiungibile anche attraverso un comodo, opportuno eroso passaggio pedonale, l'isola finisce, ma i divieti non mancano, compreso quello davanti all'erigendo mercato comunale... Insomma, tutto sembra fatto apposta per farvi venire qui, che so, in taxi...

Trovate Visdomini nella lunga stretta via Stagi, proprio di fronte alla Misericordia, l'antica associazione di pronto soccorso. Tra parentesi, non preoccupatevi: non sarà un continuo andare e venire di sirene e, soprattutto, non sono più i tempi degli antichi lunghi grembiuloni neri, retaggio medioevale che ho fatto in tempo a vedere (che cosa avete capito? vent'anni fa, a Firenze, non nel 1200).

«Luxury Suites»: non orripilate davanti alla scritta anglofona nella regione capitale della lingua italia-

na: in effetti Visdomini è un singolare, originale, meraviglioso, essenziale B&B, che, nella lingua di Dante e di Manzoni, vuol dire letto e prima colazione. In effetti ecco a vostra disposizione un palazzo del Primo Novecento, ma che sembra fascinosamente più antico, con il suo augusto ligneo portale, l'entrata maestosa, i romantici invitanti angoli comuni. A disposizione della clientela sei appartamenti composti ognuno da soggiorno camera bagno e cucinotto: voi prenotate, telefonate poco prima di arrivare, vi verranno ad aprire e vi daranno le chiavi del Paradiso... poi sarete a casa vostra.

Vi sentirete come dei patrizi (anche se i titoli nobiliari sono stati aboliti dall'avvento della Repubblica), tra le camere sontuose, con molti pezzi d'antiquariato. E pazienza se gli accappatoi sono micro, se la vasca ha l'idromassaggio che non funziona e se, in assenza di vetri protettivi, cercando di fare la doccia nella vasca allagherete tutto.

A piano terra vi aspettano un giardino con piscinetta che è un piccolo nirvana e la saletta bomboniera della prima colazione. Se vi verrà fame o sete durante la notte non preoccupatevi: la vostra mamma vi ha lasciato qualche avanzo di torta sotto la campana protettiva; accanto al lavello c'è una montagna di frutta e lì c'è anche, sempre accesa, la macchinetta per il caffè espresso.

Provato il 18-8-2005

RESIDENZA PALAZZO VISDOMINI

Pietrasanta (Lucca), via Stagio Stagi 83

Tel: 0584.283277; 339.1653111;

347.3863645; Fax: 0584.283277

E-mail: info@residenzapalazzovisdomini.com

Sito: www.residenzapalazzovisdomini.com

Categoria: 5 Stelle

Prezzi: Camera: € 150-200

Appartamenti: € 200-300

Prima colazione compresa

SOSTIENE CARLIN

LEGGERE DI GUSTO

Aiuto, c'è in mare un uomo scriteriato

Nicola Ferrero

CHE un battito d'ali di una farfalla in Giappone possa scatenare un tornado in Messico ce lo ha insegnato la teoria del caos; che mangiando un cocktail di gamberetti si possa contribuire alla distruzione di foreste di mangrovie del Sud-Est asiatico - che fungono anche da barriera contro le mareggiate (e lo tsunami è stato, in fin dei conti, una mareggiata all'ennesima potenza) - ce lo insegna il bel libro *Nostra madre Oceano*.

L'acquacoltura non ecocompatibile e la cosiddetta Rivoluzione Blu (simile alla Rivoluzione Verde che negli Anni 50 ha imposto un modello di coltivazione improntato all'utilizzo massiccio di pesticidi e concimi chimici per incrementare la produzione) sono solo due esempi paradigmatici di come il rapporto tra uomo e mare sia cambiato nell'ultimo secolo e di come un utilizzo intensivo e scriteriato delle risorse ittiche stia conducendo i nostri mari lungo una china molto pericolosa, in cui gli stock di pesce diminuiscono criticamente e la biodiversità non è per nulla tutelata.

Se si aggiungono i problemi legati all'inquinamento, alla pesca illegale, all'overfishing (il superamento delle quote consentite per legge) e al by catching (cioè tutto il pesce che resta impigliato nelle reti e viene rigettato in mare, morto o moribondo), il quadro che ne esce è decisamente poco felice.

Si capisce, allora, la decisione delle autrici di dedicare la seconda parte del libro ai movimenti di piccoli pescatori sorti negli ultimi cinquant'anni, volti a tutelare i diritti di quelle persone che ancora traggono sostentamento dal mare... e in maniera sostenibile.

Nostra madre Oceano. Questioni e lotte del movimento dei pescatori di Mariarosa Dalla Costa, Monica Chilise

DeriveApprodi, pp. 140, € 12

Il formaggio dei pastori armeni

Saranno una delle comunità di Terra Madre ospiti di «Cheese», dal 16 settembre a Bra

Carlo Petrini

DAL prossimo 16 settembre, in occasione di *Cheese*, le strade e le piazze di Bra torneranno ad essere animate da bancarelle di produttori di formaggio provenienti da ogni parte del mondo. Tra questi - ecco la novità della nuova edizione - ci saranno i rappresentanti di alcune comunità del cibo di «Terra Madre» che lavorano il latte.

Dall'Armenia, piccola repubblica del Caucaso stretta tra Turchia, Georgia e Azerbaigian, arriverà la comunità dei produttori di formaggio di capra di Aragatsotn. Questa terra, uscita dalla guerra con il vicino Azerbaigian nei primi Anni Novanta, sta vivendo una realtà difficile carica di pesanti strascichi post-bellici. Il conflitto ha infatti lasciato in eredità una cronica carenza di energia per rimediare alla

quale sono state inferte all'ambiente profonde ferite. Gli abitanti sono stati costretti a rinunciare al loro patrimonio boschivo e ad abbattere le piante per procurarsi l'energia necessaria alle attività quotidiane. L'economia ruota attorno alla lavorazione della terra con alcune produzioni che, a dispetto delle difficoltà, rimangono di eccellenza: alberi da frutta e pastorizia.

Nella valle dell'Ararat, luogo biblico in cui l'Arca di Noè avrebbe trovato approdo sicuro dopo il diluvio universale e dove i frutteti cedono il passo ai pascoli, si continua a produrre, secondo una tecnica antica, il Motal, formaggio caprino stagionato nel cocchio e primo presidio armeno. Le pecore pascolano in libertà e solo la sera rientrano nei recinti di pietra per trascorrere la notte. Il latte è lavorato appena munto, quando è ancora tiepido, senza essere fatto scaldare. Dopo avere sciolto la cagliata, questa è riposta in un contenitore

dove rimane per quaranta giorni sotto sale. Conclusa questa prima fase, si ricomincia la lavorazione, aggiungendo al formaggio erbe di montagna, tra cui menta e timo. Solo a questo punto la pasta aromatizzata è inserita nelle anfore di terracotta per portare a termine la stagionatura all'interno di cantine fresche e asciutte. Nonostante la semplicità della tecnica, non sempre il percorso di maturazione giunge a conclusione.

In primo luogo, in una situazione di crisi economica generale, i pastori sono costretti a vendere il formaggio in qualunque momento, a seconda della necessità. Altro problema, non indifferente, è quello di acquistare i cocci per la maturazione. In una terra dove non solo il formaggio è conservato nelle anfore (anche il vino, i cereali e altri alimenti), la lavorazione della terracotta è stata fino a pochi anni fa una delle attività più tipiche dell'artigianato locale. Ciò nonostante,

una presunta modernità ha cancellato anche questa tradizione. Sono pochi gli artigiani che continuano a praticare il mestiere di vasari e i prezzi dei cocci sono diventati proibitivi per i pastori. Per consentire al formaggio di non spariere del tutto, si stanno provando a migliorare le condizioni sanitarie in cui avviene la lavorazione, in modo da avere libero accesso ai mercati internazionali. Inoltre, si sta cercando di dare soluzione al problema del costo dei vasi: alcuni giovani stanno imparando a produrli, aumentandone l'offerta.

Quando arriveranno in Italia, i pastori armeni andranno in visita a Valcasotto (Cn), ospiti del caseificio Ocelli, e al Presidio Slow Food della Robiola classica di Roccaverano per conoscere le tecniche di stagionatura praticate sui nostri monti e sperimentare nuove forme di cooperazione utili alla salvaguardia dei formaggi della tradizione in ogni parte del mondo.

LA RICETTA

Granita alle mandorle

di Pasticceria Artale Siracusa Per 6-8 granite

PREPARAZIONE E COTTURA: UN QUARTO D'ORA più il tempo per l'infusione e 2-3 ore per il congelamento

INGREDIENTI

2 etti e mezzo di pasta di mandorle
2 etti di zucchero
mezza stecca di cannella
un litro e un quarto di acqua

PREPARAZIONE

Dopo aver portato a ebollizione un quarto di litro di acqua, mettetevi dentro la mezza stecca di cannella e lasciate in infusione. Quando l'infuso si è raffreddato, aggiungetelo a un litro di acqua sciogliendovi con le mani la pasta di mandorle. Versate poi lo zucchero e mescolate fino a farlo sciogliere interamente. Filtrate il composto con un colino per evitare eventuali grumi.

A questo punto versate nella gelatiera per farlo addensare o, in mancanza di un elettrodomestico adatto, il composto va messo in una vaschetta metallica facendolo congelare nel freezer e rigirandolo ogni mezz'ora con un cucchiaio di legno o d'acciaio per evitare che diventi un unico blocco. Quando il composto è abbastanza granuloso, trasferitelo in bicchieri o coppette per il consumo.

OSTERIE D'ITALIA

Gustate i babbaluci, lumache di campagna

Paola Gho

NELLA piazza che si affaccia sul corso principale del paese di San Cataldo, uno dei più popolosi del Niseno, la trattoria Anzalone è gestita dall'omonima famiglia dal 1985: ai fornelli c'è Ninetta, in sala il genero Claudio Rizzo. La sala è arredata in modo semplice e tradizionale, i piatti sono preparati con ingredienti tipici dell'entroterra siciliano.

Per antipasto sono proposti formaggi locali (primosale, pecorini stagionati e ricotta fresca), frittatine con finocchietto selvatico o mazzaredri (una verdura dal sapore amaro), olive cunstate, caponata di melanzane, pomodori secchi, broccoli saltati in padella. D'estate la pasta è condita alla carrittera, alla Norma, con pomodoro fresco; d'inverno prevalgono le zuppe e i minestrone con i legumi e le verdure selvatiche locali. Non manca il macco di fave e la pasta con la sminuzzatura (sparacelli) saltata in padella con le olive.

I secondi valorizzano la carne nelle sue ricette più semplici e popolari, anche a base di frattaglie: trippa in bianco o alla parmigiana, stigliole (interiora di vitello cotte alla brace), carcagnoli (piedi di vitello bolliti). In alternativa, spezzatino di vitello o di manzo e selvaggina locale quando disponibile. Spesso si trovano anche i babbaluci, lumache di campagna spurgate in acqua bollente e poi saltate in padella con aglio, olio e prezzemolo. Il dolce d'inverno è la torta di ricotta e pistacchi, mentre d'estate prevalgono i sorbetti alla frutta. Discreta lista di vini soprattutto siciliani.

Anzalone

San Cataldo (Cl), piazza Crispi 5; tel. 0934 586624

Chiuso la domenica. Coperti: 50

Prezzi: 18-20 euro vini esclusi

Carte di credito: nessuna