

## Identità principale

**Da:** "Identita' Golose" <newsletter@identitagolose.it>  
**A:** <gmgiura@class.it>  
**Data invio:** lunedì 7 aprile 2008 5.27  
**Oggetto:** IDENTITA' GOLOSE 212 - 7.4.2008

Newsletter 212 del 07.04.2008



**MILANO** QUARTA EDIZIONE **2008**  
dal 27 al 30 gennaio



**MARCHI di GOLA** *La Nuova CUCINA italiana*  
IL BLOG DI PAOLO MARCHI unBLOG di PAOLO MARCHI

Gentile Gian Marco Giura

Oggi sarò a Magrè, in Alto Adige, per disintossicarmi tuffandomi in **Summa**, la creatura di **Alois Lageder**. Ma mi ha fatto bene anche leggere il servizio che *Class* ha dedicato, a firma **Roberto Copello**, alla Nuova Cucina di casa nostra. Per una volta la lettura non si è rivelata una passerella di banalità e di strafalcioni.

**Paolo Marchi**

"Non c'è nulla di più difficile di una linea", **Pablo Picasso**

### Fabio Baldassarre sale in cattedra al Four Seasons

**Identità Golose**, si arricchisce a Milano di un nuovo tassello: lunedì 14 aprile debutterà lo *Spettacolo del Gusto* all'hotel **Four Seasons** in via Gesù, in pieno quadrilatero della moda. Le cose funzioneranno così: lo chef ospite eseguirà ogni piatto in sala, sotto gli occhi del pubblico cenante che potrà fare domande, togliersi ogni dubbio e capire per filo e per segno ogni passaggio prima di gustarsi la portata che verrà servita in sala finita la lezione.

Primo che salirà in cattedra, **Fabio Baldassarre** dell'**Altro Mastai** a Roma, ristorante in via Giraud che dopo l'estate cambierà sede. Per l'occasione, **Fabio** (qui nella foto di **Maurizio Camagna**) cucinerà e spiegherà Emulsione di verza con midollo di vitello e alici alla cenere; Battuta di carne cruda di manzo con mango e gelato alla barbabietola; Risotto con mortadella, pistacchi e ostriche; Guancia di vitello su guazzetto di piselli freschi e salsa alla ricotta; Cioccolato e violette. E nei bicchieri i vini dei **Marchesi di Barolo**: Gavi di Gavi Docg 2006, Paialgal Barbera d'Alb! a Doc 2005, Barolo Docg Riserva della Casa 1999 e Bracchetto d'Acqui Gatj Docg.

Prezzo tutto compreso **150 euro**, inizio della serata alle 20.30. Per informazioni e prenotazioni chiamare il numero verde **800.825144**.



### Vinitaly, Brunello e i vivaisti pasticcioni: viva l'Italia

Al **Vinitaly 2008** che si conclude oggi, tanti hanno cercato di concentrarsi sul protagonista assoluto di una fiera che in Italia non ha pari (e nemmeno dispari, viste le distanze dalla concorrenza): il vino, precisato perché si è più volte rischiato di scordarselo tra Brunelli in odore di taroccamento, scandali al veleno e vino al lampone. Tra l'altro mi è parsa un'edizione che ha funzionato meglio, a iniziare dal traffico e dai parcheggi anche se la tendenza, tra i padiglioni e gli stand, a ridurre tutto a un circo è sempre più marcata.

Visto gli scandali, si è rivelato profetico quel produttore che ha ricreato nel suo spazio una sorta di nursery, dove i magnum hanno preso il posto dei bebè. Non saremmo ai morti, 19, del metanolista **Ciravegna**, ma è come se il vino italiano fosse lo stesso tornato all'anno zero. Oggi le notizie viaggiano nel mondo a una velocità ben maggiore rispetto a vent'anni fa e fanno specie quei cantinieri che se la prendono con i giornalisti, scordandosi che i cronisti scrivono, mica vinificano, imbottigliano o cos'altro. Il vero e unico modo perché una brutta nuova non esca è non commettere reati perché, per quanti prezzolati e conniventi possano esistere, ci sarà



sempre chi, per onestà, calcolo o ignoranza (uno stupido fa più danni di una bomba atomica perché imprevedibile), la tira fuori.

Se ne sono scritte tante e se ne scriveranno a lungo tante altre, ma tre cose mi hanno colpito. La prima riguarda la possibilità che il Brunello cambi disciplinare e perda la sua purezza, intendo quella in botte perché l'altra è già macchiata. Magari se ne parlerà pure domani a Montalcino nella riunione degli associati al consorzio, in fondo se ne discute già in giro, vedi ad esempio **Francesco Arrigoni** sul *Corriere della Sera* di ieri. E, in tal senso, c'è chi ricorda il caso del **Chianti** che ora può anche essere un Sangiovese in purezza e prima no.

Purtroppo però per l'immagine e per il fatturato del vino italiano, entrambi a rischio contrazione, c'è un punto ben diverso tra le due bandiere di Toscana. Il **Chianti**, un uvaaggio, si è riformato perché era ormai in crisi evidente e non lo comprava più nessuno (è una provocazione, non aveva comunque più fascino). Al contrario, il **Brunello** godeva di ottima salute fino a dieci giorni fa e ha sempre fatto del Sangiovese in purezza, il suo Sangiovese, un motivo di orgoglio e di diversità. Come si può raccontare in giro che potrebbe non essere più così senza sputtarsi? E' tosta. Immagino che ci sarà chi proporrà un margine di altre uve, tipo un 10% di Merlot o Cabernet a mo' di cuscinetto, per chi volesse usufruirne, liberi i tradizionalisti di non schiodarsi da un pieno 100%. Sarebbe un secondo scandalo se attuato a breve giro di posta, un darla vinta ai furbi perché il **Chianti** ha cambiato al termine di un lungo dibattito, mentre in questo caso sarebbe la magistratura a dettare il disciplinare. Non è esattamente la stessa cosa.

Secondo punto: ma con tutto lo spazio che c'è in Toscana, i brunellisti che volevano in catalogo un supertuscan, non potevano produrli tre colline più in là? Certo che no. **Montalcino** è un nome magico e va sfruttato come si fa con i maiali: fino in fondo. E poi, con tutte le varietà che uno si ritrova tra i filari e in cantina, la tentazione di tagliare prima o poi nasce, senza contare che vale di più un ettaro a Brunello/Sangiovese, vero o finto che sia, che uno a Syrah o Cabernet. Parliamo di pochi ettari che ballano, l'uno per cento, ma a me viene difficile credere che cantine che sono corazzate imprenditoriale facciano la spesa da vivaisti pasticcioni e hanno enologi altrettanto disattenti.

Ultimo punto: è pm che a Siena indagano, invece di sequestrare centinaia di migliaia di bottiglie solo in base a dichiarazioni catastali difformi, per quanto importante sia il punto, potevano anche analizzare dei campioni e vedere se per davvero dalla teoria si è passati alla pratica. E in questo caso bastonare. I francesi avrebbero fatto così. E poi nascosto tutto o, più probabilmente, non avrebbero nemmeno iniziato a indagare. Ma ogni popolo ha il suo Dna e nel nostro c'è anche l'auto-lesionismo, oltre alla convinzione che la furbizia sia da preferire all'intelligenza.

### Tutti a tavola con il Comitato Grandi Cru d'Italia

Seconda edizione, venerdì sera a Verona, del gala, con tanto di *black tie*, del **Comitato Grandi Cru d'Italia** "in onore della stampa internazionale e degli operatori mondiali del vino". **Paolo Panerai** ha fatto gli onori di casa annunciando il passaggio di presidenza tra **Piero Antinori** e **Vittorio Frescobaldi**; camerieri e sommelier si sono fatti in cento per servire i vini degli associati e i piatti di **Valentino Marcattili**, **Aimo Moroni**, **Ernesto** e **Alfonso Iaccarino**, mentre **Hugh Johnson** ha parlato della sfida del vino italiano sui mercati mondiali del 21° secolo.

Presentato anche *Grandi cru d'Italia*, cinque chili di carta, inchiostro e refusi. Vi ritroviamo "la storia, i volti, le cantine, le vigne dei migliori vini italiani", però, dopo aver scelto fiori di giornalisti per i testi, ad esempio **Jancis Robinson** e **Hugh Johnson**, **Daniele Cernilli** e **Cesare Pillon**, **Francesco Arrigoni** e **Marco Gatti**, non si può uscire con un titolo "Dino Illuminati a Castelnuovo (AT)" con tanto di riga sopra per questo grande produttore abruzzese (e la toppa è, da sempre, peggiore del buco) e nel testo dire che i suoi vigneti sono compresi tra "Centroguerra e Neretto" quando trattasi di Controguerra e Neretto, con una **t** sola. **Franz Haas**, con due **a**, diventa **Franz Hass** con due **esse**.

Infine le premiazioni con nomination personale, la seconda in due anni, nella categoria *miglior giornalista dell'anno* assieme con **Gigi Piumatti**, **Marco Sabellico** e il vincitore, **Ernesto Gentili**. Gli altri premi a **Eleonora Guerini**, **Monica Larnar**, **Jens Prieuwe**, tedesco, che ha simpaticamente ricordato come nel suo Paese lo hanno premiato quale miglior giornalista italiano (!) in Germania, **Daniel Thomases**, la guida **Duemilavini** e la rivista inglese **Decanter**. Altro anno, altro giro.



### Domani a Palazzo Marini saranno presentate le DeCo meneghine

Domani alle 11.30 conferenza di presentazione a **Palazzo Marino** a Milano delle nuove **DeCo** comunali, di cinque piatti che hanno fatto la storia della cucina meneghina e che saranno illustrati dall'assessore **Tiziana Maiolo**. Con lei chi fa parte della commissione incaricata da alcuni mesi di individuare le ricette più meritevoli: **Slow Food**, **Accademia Italiana della Cucina**, **Papillon**, **Ristorarte** e **Identità Golose**. Ogni realtà ha stilato la scheda di un piatto, con il sottoscritto a fare il pieno di **mondighili**. Quelli che splendono nella foto sono preparati da **Patrizia Meazza** del **Ronchettino** a Milano. La mia speranza, pensando anche all'**Expo 2015** è che le **DeCo** si dimostrino un'occasione per togliere la polvere a molte bontà, senza considerarle degli oggetti da museo. Se su un piatto scende l'oblio non è per congiure o cattiverie, ma perché i gusti cambiano. Magari non sempre in meglio, ma temo che molto spesso noi che abbiamo almeno mezzo secolo di vita, criticiamo le scelte di chi è più giovane soprattutto perché invidiamo la loro età.



### I Meldolesi: Alessandra e Alessandro

La mamma nella foto è **Alessandra Meldolesi**, lui suo figlio **Alessandro**. Tra due giorni compirà un mese. E' nato qualche giorno in anticipo dopo



essere stato presente alla quarta edizione di **Identità Golose** nel pancione di una giornalista e scrittrice che stimo molto. **Alessandra** sa essere brava (come pochi) e anche breve, nel senso che è veloce nello scrivere, ovviamente cose sensate. Ed è un'altra dote rara. I cosiddetti *bravi, ma lenti* non mi hanno mai emozionato più di tanto. Troppo facile, se si è dotati di talento, sfornare un buon servizio se ci si può prendere tutto il tempo di questo mondo.



D.Lgs. 196/2003: Si informa che i dati forniti saranno tenuti rigorosamente riservati, saranno utilizzati unicamente da **marchi di gola** per comunicazioni e resteranno a disposizione per eventuali variazioni o per la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del citato decreto legislativo.  
 Se vuoi essere rimosso dalla mailing list, manda un messaggio vuoto a [rimuovi@identitagolose.it](mailto:rimuovi@identitagolose.it) con oggetto RIMUOVI seguito dall'indirizzo di posta elettronica da rimuovere.  
 Inviaci i tuoi **suggerimenti** a [info@identitagolose.it](mailto:info@identitagolose.it)