

CORRIERE DELLA SERA

Corriere della Sera Sabato 15 Ottobre 2011

35

Viaggi La Dolce vita /2

Nuovi modi di bere

Le alchimiste di Percoto trafficano tra alambicchi e pentoloni di rame. Calibrano sapori e profumi, controllano trasparenze e colori. E quando l'elisir è perfetto, calibrato al punto giusto, scelgono tra i vetri più pregiati l'ampolla adatta per contenere tanta fragranza e sapienza. Le alchimiste di Percoto, paese sparso in una campagna friulana dolce e selvatica, sono streghe esperte di estratti di erbe e di uve, ma sono anche geniali donne d'affari, pronte a cogliere umori e tendenze, a inventare volta per volta quel «qualcosa» in più capace di trasformare un liquore in un eccelso filtro di buon umore, da sorseggiare a sagge dosi in buona compagnia.

«Il segreto del nostro successo? Non smettere mai di cercare, non accontentarci mai, spingerci sempre oltre», svela Gianola, matriarca dei Nonino, madre di

tre giovani donne, Cristina, Antonella ed Elisabetta, tutte impegnate con lei in quella ultracentenaria distilleria di famiglia, le cui redini da quasi 40 anni sono nelle salde mani di Gianola, suo marito Benito e le loro tre figlie. Tutti contagiati e travolti dalla strabordante energia ed entusiasmo di Gianola.

L'ultima invenzione nata in quella fucina d'arte e artigianato del bere, è un amaro antico ripensato secondo il gusto di oggi. «Una ricetta di mio nonno — spiega Cristina —. Una miscela di erbe alpine riarmonizzata e arricchita con parti di "Ue", la nostra acquavite d'uva invecchiata. Gli amari di solito risultano al palato stucchevoli oppure così aspri da sembrare un medicinale. Noi volevamo creare uno né troppo amaro né troppo dolce. Quando abbiamo trovato, l'abbiamo chiamato Quintessenza».

Non basta. Ne hanno fatto la base di un prodotto già cult tra i giovani, un Mojito specialissimo, dove al posto del rum c'è proprio questo nuovo amaro che, mescolato allo zucchero di canna, la menta, il lime, offre inedite sensazioni. «Un'invenzione del bartender Davide Girardi che ha scatenato i mixologist del web, sconfinata fucina di con-

Cocktail Quintofiore

Gli ingredienti

50 ml Amaro Nonino «Quintessenza»
1 Top di Soda
1 lime; zucchero di canna; 2 foglie di menta



Come farlo

Pestare ¼ di lime con 2 cucchiaini di zucchero di canna. Riempire il bicchiere con ghiaccio tritato, l'Amaro Nonino e un top di Soda. Mescolare energicamente con un cucchiaino nel bicchiere e decorare con due foglioline di menta e uno spicchio di lime

Passion Nonino

Ingredienti

3cl Grappa Nonino Cru Monovitigno®
Fragolino; 1.5cl Cinzano bianco;
1cl Aperol; 1cl Passion juice;
0.5cl Rose syrup

Come farlo

Shakerare tutto ad eccezione della Grappa. Versare in un mixing glass, aggiungere ghiaccio e la Grappa Nonino. Mescolare e servire in coppa martini ghiacciata. Decorare con mela, melone e zucca

Amaro e niente rum Il mojito è friulano

Nonino: la ricetta del nonno reinventata

fronti, ricette, scambi di opinioni», spiega Cristina. A un altro mago di alchimie alcoliche, Mirko Falconi, si deve un altro cocktail che mescola la leggendaria grappa di fragolino di famiglia con un tocco di sciroppo di rosa. Titolo: Passion Nonino. «La passione è sempre l'arma vincente — assicura Gianola —. Il nostro primo obiettivo, il profitto viene dopo. Senza di quella, senza l'entusiasmo per la ricerca, la sfida per metter a punto il meglio e solo il meglio, niente di tutto questo sarebbe accaduto».

Ma Nostra Signora delle Grappe non si è fermata lì. Se la Nonino è diventata uno dei marchi del made in Italy conosciuto in tutto il mondo (40% del fatturato all'estero) lo deve anche a un'altra passione. Quella di Gianola per i valori della civiltà contadina e della cultura. «Mio padre, figlio di immigrati diventati poi agricoltore, mi ha trasmesso l'attaccamento alla terra. Mia madre era di famiglia benestante, diplomata, mi ha insegnato il gusto della bellezza. Genitori speciali, che mi hanno educata in modo non convenzionale. Non certo da "femminuccia", ma da don-



Dinastia Gianola Nonino, a destra, con marito e figlie

na moderna, indipendente, senza però mai scordare il legame con la terra, la natura».

Una lezione che Gianola non ha mai scordato e sulla quale nel 1977 è nato il Premio Nonino per la letteratura. Premio specialissimo, che nel corso degli anni ha trasformato il piccolo borgo di Percoto in luogo di appuntamento dei massimi talenti della narrativa ma anche della musica, dell'architettura, del cinema. Da qui

sono passati Peter Brook e Claudio Abbado, Ermanno Olmi, Renzo Piano, Claudio Magris, Le Roy Ladurie, Javier Marias, Rignon Stern, Leonardo Sciascia, Edgard Morin, Levi-Strauss, Senghor, Gro-towski, Adonis, Naipaul... Tutti seduti attorno al camino di quell'antica casa di campagna, a chiacchierare sorseggiando una delle magiche grappe di famiglia.

Gianola degli spiriti e le sue belle ragazze sempre lì, a vegliare su tutti, a coccolare gli ospiti, a trasformare l'austerità di un premio in un festoso convivio di vecchi amici. «Sepulveda era così entusiasta che voleva fare un film su quella che definiva la "specialissima atmosfera" della nostra casa», raccon-

ta Gianola. Che alla sua grappa è così affezionata da girare con due boccette di scorta in borsetta. «Un'ampollina di un distillato di miele e un altro di grappa di prosciutto. Se vado a cena da qualche parte, me ne verso due dita nel bicchiere invece di altri alcolici. Sicura che il mio stomaco non ne risentirà e di notte dormirò benissimo».

Per il sonno più lungo, invece, si sta già organizzando. «Quando verrà il mio momento, ho lasciato detto che le mie ceneri vengano custodite in una delle colonne della distilleria. Così le mie figlie passando di là, batteranno un colpo in quel punto e diranno: "Evviva mamma, anche stavolta la grappa è venuta benissimo!" E io ne sentirò il profumo e sarò felice. Spirito tra gli spiriti».

Giuseppina Manin



Prosciutto in mousse con panna

Spuma è la traduzione letterale del francese mousse. Identifica una preparazione, dolce o salata, a base di ingredienti tritati, sempre arricchiti con panna montata. È facilissima da fare, piace a tutti, non la prepariamo quasi più: misteri delle mode culinarie. Ecco una spuma al prosciutto.

Per 6 persone. Sciogliete 20 g di burro in una casseruola. Aggiungete 20 g di farina setacciata e, mescolando di continuo con una fusta a mano, fatela tostare per 3 minuti. Unite, versandolo a filo, 1 dl di latte a temperatura ambiente e cuocete, sempre a fuoco dolcissimo, e continuando a mescolare, per 10 minuti. Profumate con una grattata di noce moscata e regolate di sale e di pepe. Spezzettate 400 g di prosciutto cotto e frullatelo con la besciamella, un pizzico di sale e un pizzico di pepe. Montate 2 dl di panna fresca e amalgamate la panna al prosciutto. Bagnate uno stampo da plumcake, versate la spuma e livellatela, coprendola poi con pellicola alimentare. Ponete lo stampo in frigorifero per circa 6 ore poi sformate la spuma immergendo lo stampo per pochi secondi in acqua calda. Potete aggiungere all'impasto dadini di prosciutto cotto e capperi dissalati.

Ingredienti per 4 persone

400 g prosciutto cotto
200 g panna
200 g burro
farina, latte,
noce moscata
sale e pepe



Divini

di Luciano Ferraro

Il prosecco di Obama (da bere giovane e freddo)

Ochio all'etichetta. Se riporta, oltre alle indicazioni di legge, la quantità di uva raccolta e il numero di bottiglie prodotte nell'annata, c'è un indice di serietà in più. Lo fa da una dozzina d'anni (ed è stato uno dei primi in Italia) Giancarlo Aneri con i suoi Prosecco Docg di Valdobbiadene. È il vino con cui il presidente Obama ha brindato al ristorante Spiaggia di Chicago, nel suo primo pranzo dopo la conquista del trono alla Casa Bianca (Giancarlo, veronese, ex della Ferrari Spumanti, ha la singolare capacità di far brindare i potenti con i suoi vini, Ciampi, Napolitano, Sarkozy, Zapatero...). Il Prosecco 1 è stato ottenuto quest'anno da 100 mila chili di uva, per un totale di 102 mila bottiglie. Ha 11 gradi alcolici, va bevuto giovane e freddo (a tutto pasto abbinato a piatti leggeri, come hanno imparato anche gli americani, ormai), gradevolmente secco, ricorda il profumo dei fiori di campo.



Olio & aceto

di Maurizio Di Gregorio

È il più caro del mondo Però salva l'ambiente

Terrazzamenti della regione costiera figure potrebbero essere segnalati come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. A questa significativa missione stanno lavorando Flavio Lenardon, Giuseppe Stagnitto e l'Azienda del Frantoio di Borgomaro (Im). Il primo, amministratore unico di «Alberico» (la società che valorizza con iniziative editoriali e culturali la costa ligure) segue la coltivazione e la produzione degli olivi. Il secondo, docente di Tecnica delle Costruzioni è uno straordinario affabulatore e appassionato di olio. Il loro prodotto si chiama «Il firmato» ed è una sorta di «poesia dedicata alla natura». Proviene da olive Taggiasche di alta quota (chiamate Taggialto) e si pone tra i più costosi al mondo (90 euro, 500 ml). Profumo intenso, sapore morbido e dolce. Chi lo acquista contribuisce a preservare un territorio che sarebbe scomparso per sempre.



Domeniche mediterranee

Pranzi in piazza con chef Barilla

Dopo la «colazione in famiglia», ecco il «pranzo della domenica in famiglia». L'esigenza di un ritorno al passato, ad un'alimentazione mediterranea, salutare per il corpo e per la mente. È cultura italiana, da contrapporre al fast e al junk che purtroppo dilaga anche nella patria del «buon mangiare». La giusta alimentazione è l'unica che mantiene in equilibrio corpo e mente. Senza eccessi né fretta.

Da anni Barilla cerca di ricordare al Bel Paese la sua cultura dimenticata. Ed ecco la kermesse itinerante che celebra il rito del «pranzo della domenica in famiglia», interpretato da attori e scrittori attraverso grandi testi d'autore, preparato in diretta per tutti i presenti dagli chef Barilla. In piazza, in città italiane che cambiano ogni domenica, fino al 4 dicembre, dalle 10 alle 19, con reading d'autore.

Carmilla Baresani, scrittrice ed esperta di enogastronomia, a Milano (domani, piazza del Canno-

ne) racconterà la sua ricetta preferita. Il 23 Roberto Perrone, giornalista sportivo e autore di romanzi di ricette per i tifosi, a Torino interpreterà il legame tra il cibo e il calcio. Simonetta Agnello Hornby, avvocato e scrittrice di romanzi ambientati in Sicilia, a Catania il 13 novembre leggerà un brano dedicato a pasta e zucchine fritte, tratta dal suo ultimo romanzo «Filo d'Olio». Marzio Honorato, attore del serial tv «Un posto al Sole», a Napoli il 27 novembre si cimenterà nel brano «Gli spaghetti» da «L'oro di Napoli» di Giuseppe Marotta. Il tour si concluderà a Roma, dove l'attrice Isabella Ragonese leggerà brani enogastronomici firmati da grandi scrittori del '900. Ricette letterarie che si materializzeranno in gustosi piatti da consumare in famiglia nelle sale da pranzo di Casa Barilla (<http://it.barilla.com/casa-barilla>).

Mario Pappagallo

