

LA RIVISTA DEL CLUB AMICI DEL TOSCANO
Anno III - Numero 2 ottobre 2015 0,50 euro

Poste Italiane S.p.A. — Spedizione in abbonamento postale — 70% — Aut. GIPA/C/ PD /20/014

TOSCANO®

UNA PASSIONE
con due secoli di storia



PERIODICO RISERVATO AI SOCI DEL CLUB



Quadrimestrale di Manifatture
Sigaro Toscano spa
Reg. rib. di Roma n°543 del 23/12/03
Anno XII - Numero 2 - ottobre 2015
Tiratura: 5.000 copie
Editore: Press & Image 2001 Spa

Direttore Responsabile:
Davide Giacalone
**Progetto grafico
e impaginazione:**
Luca Migliorati
(l.migliorati@cappero.com)
Redazione e coordinamento:
Mauro Rizzo
(m.rizzo@cappero.com)
Le illustrazioni sono
di Michelangelo Pace
Stampa: Mediagraf Spa
Via della Navigazione Interna, 89
35027 Noventa Padovana (PD)

Finito di stampare: ottobre 2015

Mst

- 4 **UNA PASSIONE CON DUE SECOLI DI STORIA.**
Esempio nel mondo di qualità e artigianalità italiana.

Club

- 6 **SIGARO TOSCANO «ORIGINALE 1815».**
Un pezzo da collezione a tiratura limitata.
- 30 **SPECIALE HUMIDOR.**
Come conservare a casa il tuo sigaro Toscano.
- 49 **FUMOIR.** *Tre nuove segnalazioni a Vicenza, Verona e Venezia.*

Passioni

- 8 **LE SCARPE DI CARLO MARINI.**
Profumo di storia e artigianato che arriva da lontano.
- 38 **BUTTERI MAREMMANI.**
Un'antica figura, eleganti cavalieri d'altri tempi. Ce li racconta l'associazione Butteri delle Due Maremme.

Volti

- 12 **MV AGUSTA, THE ITALIAN ART OF MOTORCYCLE.**
Intervista al presidente Claudio Castiglioni.
- 24 **ARCLINEA, IL VALORE DELL'ECCELLENZA.**
Incontro con Marilina Fortuna, responsabile della comunicazione dell'azienda.

Sapori

- 18 **VIAGGIO NELLE REGIONI.**
SIGARO TOSCANO E BICCHIERE ALLA MANO.
Friuli Venezia Giulia, prima gustosa tappa.

Carnet

- 34 **ROSSANA ORLANDI.**
*Alchimia tra contemporaneo e vintage.
Uno spazio da visitare a Milano.*
- 42 **PONZA D'AUTORE.**
Un modo diverso per parlare dei #tabù del nostro tempo.
- 44 **POLLOCK SBARCA IN LAGUNA.**
In anteprima europea il capolavoro dell'Espressionismo astratto americano.



VIAGGIO NELLE REGIONI

Sigaro Toscano e... *bicchieri alla mano*



★ TESTI DI MARCO PRATO *il Fummiel*
FOTO DI MASSIMILIANO BATTISTELLI

Friuli Venezia Giulia, prima gustosa tappa

Con questo articolo diamo il via a un viaggio, che in ogni numero coinvolgerà una diversa regione italiana, in una sorta di "Grand Tour del Gusto", alla ricerca di prodotti eno-gastronomici di qualità, da abbinare al sigaro Toscano. Una strada che ci condurrà alla scoperta del Bel Paese, in compagnia dello "Stortignacolo" che da 200 anni, accompagna l'appassionato alla ricerca del piacere del fumo lento "contro il logorio della vita moderna" di un indimenticato Ernesto Calindri di caroselliana memoria. Ora che con questa citazione abbiamo dato indicazione della diversamente giovane età di chi l'ha colta, iniziamo questo percorso a nord-est e più precisamente in Friuli Venezia Giulia. Regione peculiare, che racchiude differenti realtà storico-culturali e regala una moltitudine di prodotti di aziende uniche nel loro genere, con una caratteristica comune: l'amore e la passione nel fare le cose. Non è stato facile scegliere solo quattro aziende rappresentative, non è mai facile a dire il vero.

I sigari *degustati*

Vi starete chiedendo quali saranno i sigari Toscano che ci accompagneranno in Friuli Venezia Giulia. Partiremo con il 1492, dedicato - come lascia intendere il suo nome - alla scoperta delle Americhe, e per questo composto esclusivamente, sia ripieno che fascia, da tabacco Kentucky nordamericano, affumicato in Tennessee per più di un mese con legni a essenza forte, fermentato due volte e dalla lunga stagionatura. I suoi compagni di viaggio saranno il prosciutto crudo "Fumato" di DOK Dall'Ava e il Pinot Nero (2006) di Bressan. Degustazione studiata come intenso aperitivo prima di un pasto importante, col quale terminare la bottiglia. Solitamente abbinato a distillati, il Pinot Nero di Bressan, ha le carte in regola per supportare e sopportare la forza del 1492. Sento di dover sottolineare che questo abbinamento è

✓ Sigari in abbinamento



Toscano Originale



Toscano 1492

→ consigliato a fumatori di Toscana smalzati ed esperti, sia per il tipo di sigaro che per la tipologia di vino, non facile. Proseguiremo con il fatto a mano di MST – Toscana Originale – ripieno di Kentucky italiano con fascia nordamericana, a cui abbineremo Biscotto Pordenone® e grappa Nonino Antica Cuvée®, per un dopo pasto. Pur essendo anche l'Originale un sigaro di piena intensità, grazie al gusto rotondo e alla versatilità della grappa e la sfiziosità del biscotto, anche i meno esperti gradiranno l'abbinamento. L'Antica Cuvée® si abbina bene e valorizza, quasi ogni tipo di sigaro Toscano; sembra incredibile, ma è così.

Alcuni consigli

Uno dei meriti del sigaro Toscano è quello di farci stare in pace con il mondo e rendere piacevole il tempo dedicatogli. Come primo di una serie di articoli regionali, spazio ai consigli su preparazione, tecniche di fumata



In alto e sotto il biscotto Pordenone della Gelateria Montereale di Pordenone, il sigaro Toscano Originale, a sinistra la famiglia Martin.

Biscottificio Pordenone®
e il biscotto tradizionale di Pordenone

La Gelateria Montereale nasce nel 1987 da Edi e Bruno. Oggi i figli Rosetta, GianMaria e Matteo Martin, si dedicano alla riscoperta, produzione e diffusione di un biscotto peculiare nel suo gusto dolce-salato, fatto con ingredienti tradizionali del territorio e riconosciuto nel 2004 come "Prodotto Tipico Regionale". Farina di grano tenero e di mais, zucchero, mandorle grezze, burro, tuorli d'uovo, aromi naturali e

lievito; a tutto ciò si aggiunge la grappa, per conferire maggior friabilità e fragranza, unitamente al sale grosso che richiama l'antica Stiriana via del sale, che terminava proprio a Portus Naonis il "Porto del fiume Noncello", ovvero Pordenone. Realizzato in maniera completamente artigianale, dalla selezione delle materie prime alla preparazione dell'impasto, fino alla realizzazione dei piccoli biscotti, stampati a mano uno, ad uno.



e di abbinamento. Tempo per noi stessi, e calma sono premesse ideali per degustare un sigaro. Aver o meno mangiato non è determinante nel decidere se gustare un sigaro; esempio di *fantomatico pelo nell'uovo*, citando piatti regionali, scegliere un Toscano leggero appena dopo aver degustato salame cotto con cipolla e aceto, frico, *cjarsons*, *brovade* e *muset*... "Forse" condizionerà il palato, ma confidiamo nella vostra sensibilità, onde evitare tali contesti. Un semplice bicchiere d'acqua – magari gassata – pulisce la bocca, dà una certa neutralità al palato e lo rende pronto ad affrontare nuove "sfide sensoriali". Idiosincrasia, comune a molti esperti, è preparare per bene la zona di degustazione; humidor, fiammiferi o accendino, posacenere, tagliasigari e una comoda seduta, sono condizioni ideali per fumare. Nonché piatto, posata e appropriato bicchiere per eventuale alimento e bevanda. Il "segreto"



Il Pinot Nero 2006 di Bressan, il sigaro Toscano 1492 e a destra Jelen e Fulvio Bressan.

Bressan Wines (Farra d'Isonzo - GO)
e il suo Pinot Nero del 2006

Difficile parlare di Fulvio Bressan, omone di forte carattere, amato od odiato, senza sfumature in mezzo, ma tutti concordano su una cosa...l'eccellenza dei suoi vini. Difficile spiegare, come dopo 15 anni di astinenza da pinot nero, abbia ricominciato a berlo, e con piacere. Forse perché Bressan non fa vini "ruffiani" nel tentativo di incontrare

il gusto di tutti, ma semplicemente vini come devono essere fatti? Solo alcuni dei suoi passaggi di produzione: potatura, e vendemmia manuale. No a Ogm, diserbanti, pesticidi, additivi, aromatizzanti. Stallatico/vegetale o NO concime, lieviti indigeni uva, maturazione su lince fini, sughero monopezzo, etichette a mano.

– se già non lo avete scoperto – è che parte della soddisfazione che ci regalerà un buon sigaro risiede nel contesto in cui lo andremo a fumare. Atmosfera calda e rilassata, nessun rumore o suono fastidioso in sottofondo, l'eventuale presenza di persone a noi gradite – e che gradiscano il fumo del sigaro Toscano – nonché l'uso di cononi accessori di accompagnamento, predispongono tutto al meglio. Come mi piace spesso ribadire, basta un sopracciglio inarcato, una smorfia di disgusto o – certe volte – un bicchiere sbagliato, a rovinare una bella giornata.



Cosa differenzia questo primo abbinamento rispetto ad altri? Il percorso degustativo. Normalmente – e così approfittiamo per fornire una metodologia di base per gli abbinamenti – si preleva il sigaro dall'humidor, lo si spoglia del "vestito", se ne controlla la fattura, lo si annusa e aspira per percepirne profumo e gusto da spento (altrimenti definito "a crudo"), lo si tasta per esaminarne la consistenza, che deve essere soda ed elastica, sinonimo di conservazione ottimale e infine lo si accende; dopo le prime boccate, ci si presenta alla bevanda con appena un piccolo sorso; seconda sequenza di boccate, abbinamento vero e proprio con la bevanda, poi fumo, alimento e bevanda in alternanza, fino al termine della fumata. Ora percorreremo una strada diversa, con regole che, quando ce lo permettono, possono essere cambiate.



Iniziamo gli abbinamenti

Avviciniamo al naso il "Fumato", il prosciutto crudo al Kentucky di Dall'Ava notando subito due cose: la delicatezza e la particolarità del suo profumo. Assaggiandone una fetta da sola, ben proporzionata fra carne e grasso, perché un prosciutto crudo senza grasso è come un cielo senza stelle: triste. Assaporiamolo e... attendiamo; sì, perché la peculiarità di questo prodotto è lo svilupparsi del retrogusto di tabacco in maniera delicata e progressiva. Accompagnamolo adesso a una fetta di pane, preferibilmente sciapo, e dopo averne apprezzato le varie sfumature, portiamo al naso il calice di Pinot Nero Bressan, già decantato, e poi – inebriati dai suoi profumi – alle labbra e degustiamone un sorso. Vi vedo, siete spazzati. Vi aspettavate un vino ruffiano o, come si sente dire spesso ultimamente, dalla facile beva, come ci hanno abituato alcuni produttori troppo interessati ad accontentare "tutti" e non a fare buon vino? Prediligete un vino "piacione"? Questo non lo è. È un pinot nero da "adulti", comprendetene l'accezione. Non chiedetemi di parlare di sottoboschi, di →

→ frutti, di erbe tagliate e di rugiade... È pinot nero; vero e puro, ciò vi basti. Dopo il primo spaesamento, arriva il godimento del palato ed infine la persistenza del retrogusto, ma la bocca è come "pulita". Possiamo continuare con Fumato e Pinot Nero, ma ricordate che è un aperitivo, fumoso per giunta. Accendiamo il 1492. Tenendo il sigaro in bocca e aspirando la fiamma all'interno della testa, bruceremo il tabacco invece di accenderlo dolcemente. Teniamolo fra le dita, inclinato, avvicinandogli la fiamma, tenendola a un centimetro da esso senza che il fuoco venga a contatto col tabacco o lambisca, annerendola, la fascia esterna. Rotteando il sigaro per un'accensione uniforme, quando – con pazienza tipica del fumatore



In questa pagina il sigaro Toscano 1492 e il "Fumato", prosciutto crudo affumicato al tabacco Kentucky; a sinistra Natalino Dall'Ava, fondatore del prosciuttificio e il figlio Carlo, attuale titolare.



lento – intorno alla testa del sigaro vi sarà una corona di cenere grigia, il sigaro sarà acceso e pronto a regalarci il suo buon gusto, fin dalle prime boccate. Le papille gustative che il 1492 attiverà saranno simili a quelle percepite con il vino. È quello che noi chiamiamo abbinamento per similitudine. Andiamo avanti così, alternando boccate di fumo a sorsi di nettare bressaniano, dimenticando ciò che ci circonda, "fino alla fine del mondo" o più prosaicamente, richiamandoci dal nostro viaggio nel gusto, al suono dirompente di un gong, urlando: "Master, dinner is prepared" (citaz.).

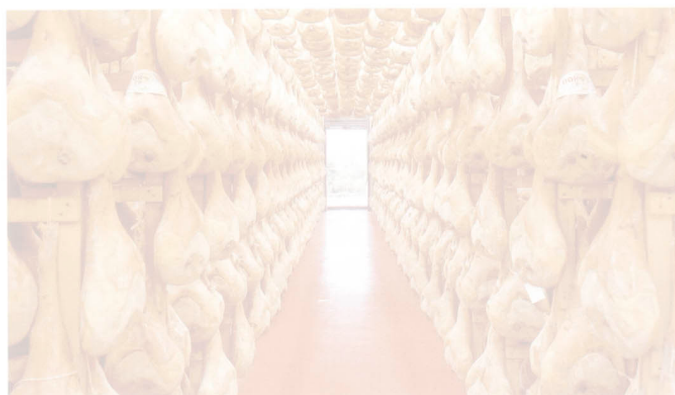
Tradizionale percorso con il secondo abbinamento. Svestiremo il nostro Toscano Originale dal suo involucro, assaporandone a crudo profumo e sapore. Accendiamo inebriandoci del gusto di questo Signor Sigaro (maiuscole volute), inondando l'aere di profumata Aria di Toscano – in italiano moderno – "room note". Memorizzatene il gusto e quando il palato tenderà, come è naturale che sia, ad asciugarsi e prima che le ghiandole salivari cerchino di porvi "rimedio", ci bagneremo la lingua con la grappa Antica Cuvée® di Nonino e dopo... nulla sarà come prima.

Perché facciamo un abbinamento? È spon-

DOK Dall'Ava (San Daniele del Friuli - UD) Prosciutto Crudo "Fumato"

Ultimo nato in casa Dall'Ava, storico prosciuttificio di San Daniele del Friuli, attivo dal 1960 grazie a Natalino Dall'Ava. La produzione di queste eccellenze D.O.P sono portate avanti dal 1988 dal figlio Carlo, tutt'ora in prima linea con la famiglia, e dai numerosi e capaci collaboratori. Dall'impegno e dalle loro idee

innovative nel mondo del prosciutto crudo di qualità, nel 2015 nasce "Fumato", il primo prosciutto crudo affumicato con foglie di Kentucky, con la collaborazione del coltivatore di tabacco Giancarlo Guzzo, altro personaggio visionario, fornitore delle foglie per la realizzazione di questo prodotto, unico nel suo genere.



La confezione regalo in astuccio di legno, per l'Antica Cuvée delle Distillerie Nonino, realizzata negli alambicchi artigianali in rame dell'azienda, con giusto orgoglio della famiglia che la produce. Lo stesso orgoglio delle sigaraie che a mano realizzano il Toscano Originale®. A destra Cristina, Antonella e Elisabetta Nonino.

Nonino Distillerie (Percoto - UD) e la sua Antica Cuvée®.

Che dire delle distillerie Nonino che non sia già stato scritto e non sia noto? Che rappresenta la grappa friulana di qualità nel mondo? Che Nonino è stata richiesta e voluta, dai Magazzini Harrods di Londra – come prima ed al momento unica grappa al mondo – ad allestire la rinomata vetrina riservata alle eccellenze mondiali? Che la distillazione avviene appena ricevute e fermentate le vinacce, senza conservarle per produzioni

successive che costringerebbero ad avere colonna di demetillizzazione, che infatti Nonino non possiede e non utilizza, ma facendo funzionare 24 ore su 24, durante la vendemmia ben 66 alambicchi discontinui artigianali? Che sebbene la legge lo consenta, nelle grappe Nonino non vengono aggiunti né aromi né caramello? Accolti negli splendidi spazi del loro Borgo, fate una visita alle Distillerie: meritano il viaggio.



taneo chiederselo. Per avere "la terza via del gusto", o meglio una terza via del gusto. Impariamo a conoscere il gusto dei sigari, così come quelli di un buon vino o distillato; cosa succede se li abbiniamo? Avremo un nuovo modo di gustarli assieme. Il fumo dell'Originale, dopo la grappa Nonino, sarà differente, ma sarà buono? Siamo certi di sì ed è per questo che spendiamo il tempo a provare e proporre nuovi abbinamenti. Aggiungiamo ora una nota dolce-salata e croccante. È il momento di assaggiare il primo dei biscotti tradizionali di Pordenone. Le papille avranno un sussulto e la mente ci manderà una moltitudine di segnali per decifrare il gusto di questo gioiellino di pasticceria. Masticare il Biscotto Pordenone® ci porta indietro nel tempo, perché ritroviamo



gusti dimenticati, di quando la nonna, prima dell'avvento dei prodotti industriali, faceva i biscotti con semplici e genuini ingredienti, sapientemente dosati pur non avendo partecipato a un talent di cucina. Avremo la stessa reazione del critico gastronomico Anton Ego di fronte alla ratatouille preparata dal topo dell'omonimo film animato? Dipenderà dal nostro retroterra culturale gastronomico (e se avremo avuto una nonna che ci preparava i biscotti) ma se non sarà così per tutti, poco ci manca. Croccantezza, dolcezza e sapidità insieme, in un variegato mix di aromi racchiusi in un così piccolo contenitore. Non ne mangeremo solo uno, come le ciliegie... uno tira l'altro. Inzuppate qualcuno nell'Antica Cuvée, di gusto pieno, rotondo e mai sfacciato del blend di monovitigni, invecchiati dai 3 ai 20 anni in botti di quercia del Limousin, Grésigne ed ex-Sherry, alternando boccate di Originale. Ah, papille gaudenti! Non rimarremo sorpresi nel trovare le confezioni di Biscotto Pordenone®, una bottiglia di Antica Cuvée® Nonino, in frigo il "Fumato" di DOK Dall'Ava, in cantina alcune bottiglie di Pinot Nero di Bressan e nell'humidor... una cospicua scorta di Toscano Originale e 1492. ★