

Piacere.

ENGIE

Il tuo gas. Il tuo risparmio. Il tuo futuro.

Scopri di più su piacere.engie.it

GIOVEDÌ

08

03

18

ANNO 43

N° 57

In Italia

€1,50

Ogni venerdì un racconto di quattro pagine
Cronache di un sequestro, da domani Ezio Mauro ripercorre i 55 giorni del rapimento di Aldo Moro
FRANCESCO FASIOLO e UMBERTO GENTILONI, pagina 45

R

Food

6 Il piatto è viola In Sardegna la coltivano almeno dal 1700, ma solo oggi ha patata viola è diventata un ingrediente molto ricercato: perché buona, antiossidante e molto scenografica. Tanto che ora c'è chi pensa al Dop

7 Tempo di Libri Da oggi al 12 marzo a Milano c'è Tempo di Libri, la fiera internazionale dell'editoria. Vi raccontiamo cinque libri di gastronomia di cui si parlerà. Con un'intervista allo chef Marco Giarratana

N° 12

la Repubblica

Giovedì

8 marzo

2018

NOSTRE SIGNORE DEL VINO

NON SOLO SOMMELIER. ECCO LE RAGAZZE RIBELLI DELLA GASTRONOMIA



GUSTO LETTERARIO
di Andrea Mattacheo

L'ostrica snob in tempo di crisi

C he insolenza pubblicare in tempi di crisi e guerra un libretto colto, divertito e un po' snob di brevi saggi gastronomici. Ancor più insolente è corredarlo di consigli e ricette per le massaie costrette ad arrangiarsi con poco, lasciando intendere *en passant* di essere andate a fare la spesa con il proprio autista, di aver più d'una domestica a servizio e di non essere a digiuno di champagne e foie gras. Eppure Mary Frances Kennedy Fisher – autrice di *Come cucinare il lupo* (Neri Pozza, 2014) uscito in America nel 1942 – malgrado le sue pose altezzose, la sua ironia caustica e la prosa raffinata resta una ragazza di Albion, Michigan, diventata adulta negli anni della Grande Depressione, e scrive di cibo, birra e vino con un'ingenuità e una tenerezza quasi infantili. Ne scrive con la consapevolezza che lo stile vuole la sua parte ma anche la pancia. Con la malizia di chi non ignora quanto è deliziosa un'ostrica, e insieme con il candore di chi sa che può esserlo altrettanto una minestra di patate. Così quando ci dice di aver compreso a nove anni che le sarebbe piaciuto passare gran parte della vita a mangiare e parlare piacevolmente insieme a persone gradevoli, non ci sembra sta dicendo nulla di banale, frivolo o reazionario. Perché in fondo quell'ovvia epifania di bambina nasconde una verità essenziale: dovrebbero tutti avere il diritto di sedersi a tavola in buona compagnia, dimenticare per qualche ora se stessi e il mondo e smettere di avere paura del lupo. Ognuno di noi dovrebbe poter celebrare quelle che William James chiama feste della vita; istanti di beata incoscienza in cui presi dall'incantesimo dei sensi non siamo più assillati dal tempo e dalle preoccupazioni, e grazie ai quali l'esistenza ci appare meno frustrante e più degna di essere vissuta. E senza dubbio secondo M. F. K. Fisher il cibo per avere davvero valore deve essere una festa, da onorare con solennità e gioia: una festa che tutti hanno il diritto di godersi e dalla quale nessuno dovrebbe essere escluso. Nemmeno nei momenti più bui.

GRUPPO EDITORIALE L'ESPRESSO



Email
redazione
rfiod@
repubblica.it

8 marzo
Pink cocktail

Per la festa della donna, al Romeo Cocktail Bar di Roma Testaccio c'è "I drink pink", serata con dj set al femminile e sostegno di ActionAid, accompagnata dal cocktail "Giuletta 2.0" — inventato per l'occasione — che potrà essere preparato dagli stessi clienti sotto lo sguardo vigile del bartender del locale. Cilegna sulla torta, la sorpresa della chef Cristina Bowerman

Michela Scarello

La mia cultura ereditata dal nonno



"Amo soprattutto un vino del mio territorio, insolito e autentico: il Tocai Giallo. Una varietà straordinaria, dalle sorprendenti note speziate. È da ricercare il giallo dei suoi vini da Vignai di Doline, da uve coltivate in quella meraviglia di vigneto che è il Ronco Pitotti. Cerco sempre di proporlo in degustazione o in aperitivo"

I ristorante Agli Amici ha una lunga tradizione (ha compiuto 130 anni) e la friulana Michela Scarello è cresciuta tra i profumi dei vini che il nonno e il papà selezionavano dai piccoli produttori della zona. Una selezione fatta assaggiando di cantina in cantina: i vini rossi di Buttrio, il Tocai (oggi Friulano) di Brazzano, i vini dolci di Nimis. «Mi hanno trasmesso la cultura dei luoghi del vino, ancora oggi un punto di riferimento quando scelgo le etichette per la nostra carta». È ancora molto giovane quando viaggia alla scoperta delle migliori tavole d'Italia e d'Europa. E scopre il Montecarlo del Dorigo, il Pouilly Fume Majorum di Michel Redde, i Riesling tedeschi e austriaci. Inizia intorno ai venti anni con i corsi Albes (barman) e Ais (sommelier) per conoscere la tecnica di degustazione e abbinamento. «Un punto di partenza per chiunque desideri affrontare con professionalità un ruolo in sala. Poi conta l'esperienza, continuare ad assaggiare per affinare il gusto e creare uno stile personale». La sua carriera ha come punto di riferimento il ristorante di famiglia. Gradualmente prende la gestione della cantina: poche decine di referenze sono diventate oggi oltre 800 etichette. «La proposta deve avere carattere, valorizzare il piatto e stuzzicare il bevitore più esperto senza intorbidare chi si avvicina a una tavola importante». La difficoltà è sapere fino a che punto puoi osare nella proposta di un vino. Comunque non aver paura di sbagliare: i traguardi si raggiungono quando metti in campo la cultura, un pizzico di leggerezza e onestà. Come donna sommelier non ha riscontrato difficoltà, gli ospiti si affidano ai suoi consigli. «Cerchiamo di far conoscere soprattutto piccole aziende eccellenti, magari non famose, che in carta rischierebbero di essere ignorate, e anche qualche vecchia annata per i vini bianchi. Perché il grande vino (come le persone) si affina nel tempo».

DEIPRODUZIONE RIVISTATA

Cristiana Romito

Quasi astemia ma ha vinto la passione



"Tra i miei vini preferiti c'è un Pinot Nero della Borgogna: lo Chambolle Musigny 1er Cru Les Seneurs di Robert Groffier. È affinato, non esagera nella ricerca dell'eleganza e della femminilità e allo stesso tempo ha carattere e sostanza. Mi ha sempre colpito il suo impatto morbido e setoso al palato, particolare qualitativo che cerco sempre in un vino"

I lavoro di oggi non è quello che mi ero immaginata. Sognavo di fare la hostess, lavorare alla Comunità Europea, per questo ho frequentato prima il liceo Turistico poi la facoltà di Lingue. Evidentemente ero attratta dall'idea del contatto con persone di nazionalità diverse. Curioso se si pensa che sono di natura riservata, forse addirittura timida — confessa Cristiana. Al ristorante Reale suo fratello Niko Romito è lo chef, mentre lei è la responsabile di sala e general manager di Casadonna, il relais con scuola di cucina che ospita il ristorante trisettimo. Nella sua famiglia c'è sempre stata attenzione al buon cibo e al buon bere. Malgrado un passato da quasi astemia, è diventata sommelier nel giro di pochi anni. In quegli anni il Reale era a Rivisondoli, Cristiana faceva su e giù in macchina per l'abruzzo ogni volta 150 chilometri per partecipare ai corsi. Il percorso in sala è da autodidatta. «Ho visitato tanti locali imparando il mestiere dalla parte del cliente, studiando e apprendendo molte bottiglie». Agli inizi curava sala, ordini, stoccaggio, gestione della cantina, servizio del vino, clienti. «Quando gli impegni e le responsabilità sono aumentate la squadra si è ampliata, mi sono avvalsa dell'aiuto del sommelier Gianni Sinesi, con il quale lavoriamo in simbiosi da 13 anni, insieme ad altri dieci ottimi collaboratori dell'accoglienza». La sala è il luogo del racconto, serve disinvoltura, avere un aspetto curato, conoscere le lingue e avere una buona cultura generale: ci si può anche trovare a parlare di musica o di cinema. «Il nostro è un lavoro duro: quando gli altri riposano noi lavoriamo. I weekend non esistono, gli orari sono dilatati, si sta in piedi per ore di filippa. Un lavoro impossibile per una donna? «No, è un lavoro bellissimo. Noi donne siamo passionali, con le mie collaboratrici diamo tutto se ci sentiamo stimolate e pensiamo ne valga la pena. Non c'è giorno che non arrivi a casa stancata morta, ma vedere la soddisfazione sul viso del cliente, sapere di avere contribuito a regalargli una esperienza che ricorderà a lungo mi ripaga di tutto».

DEIPRODUZIONE RIVISTATA

Storie dell'8 marzo

Madame sommelier

Non è solo questione di assaggiare e consigliare. La cantina è metodo e fatica. E le donne conquistano il campo

Non è un mondo di soli uomini. Non più almeno. In Italia il 30 per cento dei sommelier è donna. Sono serie e competenti, ma solo in poche arrivano ai vertici della carriera, ovvero a gestire le cantine delle grandi strutture. La disparità di genere è denunciata dall'associazione Donne del vino, che conta 770 socie con diversi profili professionali: produttrici, ristoratrici, sommelier, giornalisti, esperte ed enotecarie. Il sondaggio che hanno commissionato all'agenzia Cribis racconta che il 63 per cento delle enotecarie e delle sommelier è certa o sospetta di guadagnare meno dei colleghi maschi. Per capire chi siano le "madame sommelier", quali sfide abbiano vinto e quali ancora stiano combattendo abbiamo intervistato cinque di loro. Cambiano le storie, i percorsi e ovviamente i gusti, ma non il modo di intendere la professione: il vino è organizzazione e fatica, ma per servirlo ci vuole sensibilità.

Maida Mercuri

L'anima del vino abita i Navigli

di LAURA DI COSIMO
fotografie di ALBERTO BERNASCONI per RFood
ritratti di MARTA SIGNORI

ome è nata la passione per il vino?

La grappa: un'acquavite solo italiana da "centellinare" con calma dopo cena



vire alla giusta temperatura. Misero i vassoi con i bicchieri di ricambio in forno per renderli

Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée (formato 5 litri)

"Stimo molto le produttrici Nonino: quattro donne friulane straordinarie che con il loro impegno e (giusta) testardaggine hanno saputo esaltare il valore della grappa italiana esportandola in tutto il mondo"

Veneto
Brindare con Palladio

300% Wine Experience" è la giornata dedicata alle eccellenze enologiche e gastronomiche del Veneto, che domenica 11 marzo (dalle 10) animerà le architetture palladiane di villa Emo a Fanzolo di Veduggio (Treviso). Trecento vini dei cento migliori produttori della regione, selezionati da Ais Veneto, per un'esperienza tra degustazioni e laboratori

Roma
Nebbiolo nel cuore

Dal Barolo al Barbaresco, dal Carema al Roero. E poi Gattinara, Ghemme, Boca e Lessona: tutti vini d'eccellenza, tutti ottenuti da uve Nebbiolo. La due giorni "Nebbiolo nel cuore", l'11 e il 12 marzo all'Hotel Radisson Blu di Roma, celebra il vitigno autoctono piemontese per antonomasia, la sua storia e i suoi terroir

Dal Barolo al Barbaresco, dal Carema al Roero. E poi Gattinara, Ghemme, Boca e Lessona: tutti vini d'eccellenza, tutti ottenuti da uve Nebbiolo. La due giorni "Nebbiolo nel cuore", l'11 e il 12 marzo all'Hotel Radisson Blu di Roma, celebra il vitigno autoctono piemontese per antonomasia, la sua storia e i suoi terroir

Piemonte
Tra Bacco e Orfeo

La musica incontra il vino in "Bacco & Orfeo", il ciclo di concerti domenicali con aperitivo a Alba e Bra (Cuneo). Primo appuntamento, dedicato ai vini del Friuli, l'11 marzo: alle 11, nella chiesa di San Giuseppe di Alba, concerto di Giuseppe Nova e Bruno Canino. Alle 16.30, nella chiesa di Santa Chiara di Bra suonano Nicola Bullone, Valentino Zucchiatti e Andrea Rudi

UN GIORNO, CINQUE EMOZIONI

"Non posso scegliere un solo vino che mi rappresenti: sono diversi i momenti della vita e nell'arco della giornata anche il mio gusto cambia. Ecco i miei cinque preferiti, compagni ideali per accompagnare le emozioni"

La Champagne è il vino della gioia, perfetto per iniziare la giornata



Champagne Brut 2002
Maison Pascal Maet
(formato Magnum)

"Lo scelgo per gli eleganti richiami agli champagne classici. Nello stile della maison sono aggiunte vecchie annate, e si sente all'assaggio: una leggera acidità, un tocco minerale e leggermente evoluto. Allora chiudo gli occhi e sono di essere nei favolosi anni Venti"

Dal Friuli: a pranzo un seducente vino bianco in stile "orange wine"



Kapla 2012
di Damjan Podversic

"Mi piace tanto questo vino. È realizzato da questo bravo (e imponente) produttore del Friuli: ha l'eleganza di un lungo bianco nobile stile "orange", cioè una lunga macerazione sulle bucce, delle varietà Chardonnay, Friulano e Malvasia Istriana"

La Borgogna: un aperitivo per fare un viaggio sensoriale nella "nobile leggerezza" del Pinot Noir di Francia



Nuits St Georges 1er cru — Clos des Porrets Nuits
St Georges 2012
Domaine Henri Gouges

"Tra i miei domaine preferiti. Ammiro il coraggio di scegliere un grande (e difficile) vitigno come il Pinot Nero per interpretare le mille sfumature della Borgogna e dei suoi terroir"

Il Barolo: a cena rendo onore a questo grande rosso piemontese, orgoglio tutto italiano



Barolo Bussia Dardi
delle Rose 2007
di Podet Colla
(formato doppia Magnum)

"Lo amo perché è un vino che non si concede subito, lo devi aspettare e scoprire poco a poco, accede così anche in una grande amicizia. Il rigore dei produttori, il rispetto del territorio e dell'annata, lo rendono un vino entusiasmante"

La grappa: un'acquavite solo italiana da "centellinare" con calma dopo cena



Grappa Nonino
Riserva Antica Cuvée
(formato 5 litri)

"Stimo molto le produttrici Nonino: quattro donne friulane straordinarie che con il loro impegno e (giusta) testardaggine hanno saputo esaltare il valore della grappa italiana esportandola in tutto il mondo"

DEIPRODUZIONE RIVISTATA

Francesca Tradardi

Io, palato in fuga a Parigi



"Il Morillon Vom Opok Weingut di Lagum con vino bianco che mi ha colpito: intenso e particolare, dalle sfumature sapido-minerali, è prodotto da un clone di Chardonnay nella regione della Stiria, in Austria. Sono sempre incuriosita da queste nuove scoperte, la mia è una ricerca continua"

Vive da anni a Parigi e si definisce non un cervello ma «un palato in fuga». Con un pizzico d'ironia la sommelier romana Francesca Tradardi ripercorre il percorso che l'ha portata oggi a essere la responsabile di sala di Septime, tra i più rinomati ristoranti parigini. Nel 2001 frequenta a Roma il corso Ais per diventare sommelier, nel 2008 consegue anche il masterclass sommelier. Lavora prima in un'enoteca della capitale, poi tre anni nel ristorante La Rosetta, dove gestisce una carta di 600 etichette italiane e francesi. «Nel 2010 vado in Francia per studiare lingua e i vini d'Oltralpe, solo sei mesi, ma rimango lì, stregata da Parigi e dal fenomeno della *bistronomie* parigina (la filosofia gastronomica dei bistrot di alta qualità) fuor di mano (idee e insieme luogo sacro della tradizione». Qui incontra il mondo dei vini biologici e biodinamici. All'apertura, lavora quattro mesi da Saturne, regno dello chef Sven Chartier, uno dei templi del vino cosiddetto "naturale". Approda poi dallo chef italiano Giovanni Passerini, come responsabile vino e sala nel suo bistrot Rino a Parigi. Esperienza importante: il suo palato si affina grazie anche ai viaggi in giro per il mondo assaggiando cucine differenti. Dopo un anno di pausa tra Italia e Australia, nel 2015 rientra a Parigi e arriva da Septime. Un luogo speciale «una cucina aperta, siamo vestiti tutti uguali in sala e in cucina, il vino è l'ultimo ingrediente che completa il piatto». L'accordo tra cibo e vino è parte integrante del suo lavoro (il menu cambia ogni settimana) e lo svolge insieme al proprietario Théo Pourriat e alla collega Lucia Soerensen. La carta è arricchita ogni settimana da nuove etichette, stilata studiando abbinamenti e costo finale. Hanno un loro fornito magazzino di stoccaggio proprio vicino al ristorante, un vasto assortimento di vini francesi e italiani ma anche greci, georgiani, austriaci, sudafriani. «Un'ottima palestra per allenare il mio palato» chiosa Francesca.

DEIPRODUZIONE RIVISTATA

Ramona Ragaini

Quei luoghi comuni sul gusto femminile



"Il stigno Verdicchio rappresenta il legame con i vini bianchi marchigiani. Tra i miei preferiti c'è il Verdicchio di Matelica Collettivo: un grande bianco, espressione d'eleganza e tradizione, profumato e dal gusto pieno. Lo propongo ai miei clienti perché è sempre contemporaneo e attuale"

Pensava a un altro percorso Ramona Ragaini: studiava Giurisprudenza e mancavano solo due esami alla laurea. Una domenica, quando il marito Enrico Recanatì, proprietario del ristorante Andreina a Loreto, ha il locale pieno lei decide di aiutarlo. Da quel momento è stata una domenica dietro l'altra, poi gli altri giorni, e Ramona non ha più lasciato il lavoro di sala. Arriva dopo la passione per il vino «come tutto nella mia vita, non mi sono regolata: mi sono perdutamente innamorata di questo mondo. Il vino mi ha fatto crescere, mi ha insegnato a essere umile, paziente, a cambiare idea e convinzioni». La riflessione sull'essere sommelier donna la fa sorridere. Ora ci scherza su, ma inizialmente ci rimaneva male a ascoltare i «classici» luoghi comuni: «Tu che sei donna amerai sicuramente il Gewurztraminer e i vini dolci oppure «Chissà che palato femminile hai» o il peggio: «Questo vino alle donne non piace».

Ramona ha un carattere forte: le difficoltà sono stimolo per impegnarsi ancora di più. Come lei, nei ristoranti importanti ci sono spesso sorelle o mogli all'accoglienza, ma in generale la percentuale femminile di addette al vino è sempre troppo bassa. Essere donne, e magari madri, può non essere semplice, al vino devi dedicare tempo, ma si riesce comunque a farlo. Ramona utilizza il giorno libero per degustazioni e visite nelle cantine, anche se non è sempre facile incastrare questi impegni con i due bambini e il ristorante. Fin dagli inizi, il vino di riferimento è stato il Verdicchio — il preferito è il Colle Santo Stefano — e nella carta dei vini ha dato ampio spazio a questo nobile vitigno bianco e al suo territorio. Non sopporta le carte fatte con etichette che ci devono essere. Sceglie i vini in base ai suoi gusti e, ovviamente, vini che rispettino i piatti del ristorante. «Ma ci sono pochi vini femminili» commenta ridendo.

DEIPRODUZIONE RIVISTATA

Le interviste sono di Laura Di Cosimo autrice della rubrica *Storie di RFood*