



## Doctor Chef

### Spaghetti di mezzanotte con una noce di burro

FEDERICO F. FERRERO

Oggi, bando ai sughi, concentriamoci sulle salse cosiddette «in bianco», quelle che verniciano appena la pasta, lasciandola quasi nuda. L'aglio e olio è l'archetipo di questi condimenti in cui, malgrado tre soli ingredienti, non mancano le opportunità di mettere in tavola un obbrobrio. La pasta industriale svelerà tutta la propria insipienza, l'aglio vecchio o bruciato contribuirà al disastro, ma sarà l'olio il vero sicario della vostra ricetta di mezzanotte. Sorbireste mai a cucchiariate il fondo di una padella in cui avete dorato delle verdure? E allora per quale motivo l'olio in cui verrà tuffata la pasta viene fatto sistematicamente friggere, finché smarrisca irrimediabilmente salubrità e sapore? A meno che non siate un grande chef, forse è meglio che vi limitiate a scaldare l'aglio nell'olio a fiamma molto tenue, e poi a miscelarvi gli spaghetti, fuori dal fuoco. Peraltro le massaie più prudenti hanno sempre seguito questa procedura per maritare le orecchiette alle cime di rapa... Ma creare un'emulsione aggiungendo dell'acqua, è l'unico rimedio per evitare di servire i maccheroni in un lago di grasso. Abbandonando allora i preconcetti, provate a sostituire l'olio con una noce di burro di montagna e a perfezionare la cottura della pasta in padella, saltandola con un mestolo di brodo caldo, al posto dell'acqua di bollitura. Dopo qualche secondo di riposo, un filo d'olio crudo luciderà la semola, per un fragrante, elegante, notturno di gusto.

federicofrancescoferrero.com

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



## Mister Chef

### Ribaldone, dopo Expò una sfida nelle Langhe

ROCCO MOLITERNI

«Certo proporrò in autunno un menu con i classici al tartufo e sarebbe sbagliato non farlo per quel pubblico non solo straniero che viene qui durante la fiera, ma per il resto si troverà la mia cucina dove i piatti del territorio sono rivisitati secondo il mio gusto»: a parlare è Andrea Ribaldone, lo chef stellato che ha appena lasciato i Due Buoi di Alessandria per iniziare una nuova avventura nelle Langhe, all'Osteria Arborina sulle colline di La Morra. «Anche qui farò i conti col territorio, ad esempio proporrò il Vitello e il Tonno, una rielaborazione del classico vitello tonnato in cui lo scamone cotto al rosa è accompagnato da una ventresca di tonno confit e una salsa al fondo di vitello, capperi e acciughe». Io ho assaggiato un piatto in cui Ribaldone si confronta con un altro classico langarolo: i tajarin. Questi però sono cotti in acqua di carciofi, hanno i carciofi bruciati che profumano l'olio che li condisce, hanno sopra i ricci di mare e sotto una crema di aglio. Una vera e propria sfida al gusto classico dei tajarin al ragù di coniglio. «Però per chi ama la tradizione e anche i conti meno impegnativi del ristorante gastronomico, tra poche settimane apriremo anche una terrazza bistrot». Ribaldone è stato lo chef residente dell'Expo 2015 e coordina in collaborazione con Domenico Schingaro i sei ristoranti di Borgo Egnazia in Puglia. Qual è il segreto per affermarsi come chef? «Sono importanti la tecnica e la manualità, ma anche e soprattutto il carattere. Perché in cucina lo chef deve essere un punto di riferimento, deve esercitare una leadership su brigate che nei ristoranti stellati sono numerose. Lo spiego ai ragazzi: per farcela non basta saper cucinare».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Laura e Carla sono due sorelle quarantenni, entrambe giornaliste di stanza a Milano. Il loro padre, Francesco, avvocato, è napoletano, mentre la madre Clara, è istriana. Tutti elementi essenziali per capire l'unicità di questi vini sorpresa. Anni fa ereditano da uno zio nobile un antico casino di caccia a nord di Cosenza. E scoprono che il loro avo si dilettava a coltivare filari di vigne con uve delle terre che amava: Toscana e Piemonte. Quindi barbera e sangiovese. Ora, quello che poteva essere un disvalore, la famiglia Pacelli lo trasforma in un valore aggiunto, anche grazie alla consulenza dell'enologo veneto Fabrizio Zardini. E parte la coltura biologica con vitigni come riesling, chardonnay, cabernet, ma anche con gli autoctoni magliocco e calavrese (il nero d'Avola locale). Oggi sono 10 gli ettari vitati (25 mila le bottiglie) accorpate attorno alla dimora settecentesca e declinanti

## In cantina

PAOLO MASSOBRIO



### Quei vini particolari delle giornaliste

TENUTE PACELLI  
MALVITO (CS) C.DA ROSE  
TEL. 0984 1634348  
UNA BOTTIGLIA DI METODO CLASSICO ZOE:  
EURO 24

da pendii molto scoscesi. Il primo assaggio è stato del metodo classico Zoe da uve riesling in purezza. Ha colore giallo limone, al naso note aromatiche balsamiche. In bocca si avverte una struttura importante, con una chiusura molto sapida. Un brut molto particolare, da conoscere: unico anche nella sua freschezza. Con un dorato più

intenso assaggio il Barone Bianco 2015, da uve riesling in purezza, anche questo complesso e avvincente. Da barbera e cabernet ecco il Pauciuri, un rosso deciso e dalle note speziate che nasce nelle vigne più antiche e affina in botte grande per 8 mesi. L'uva magliocco dolce con merlot e calavrese è protagonista dell'Esaro Terra Rossa 2009: marcate note fruttate, di caffè e di spezie. Magliocco e uve calavrese danno vita anche a un blend ricco e avvolgente, dalle evidenti note di frutti di bosco e tè nero: il Tèmeso 2012 che affina 12 mesi in botti grandi ed equal periodo in bottiglia. Infine da uve trebbiano toscano passite in pianta fino al mese di novembre ottengono l'Eos, affinato in botti di ciliegio per almeno 8 mesi: dolce, morbido, con note candite e fruttate (pesca e albicocca) e poi di fico dattato. Vini particolari, molto distintivi e davvero eccellenti.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

# Il bello & il buono



## Agnolotti, insalata russa e tonno di coniglio

A Rocchetta Tanaro dai Bologna la tradizione del Piemonte

### Il ristorante

Non è un ristorante; è un pezzo di storia; non è solo un buon posto dove si mangia bene, è sinonimo di emozione e di commozione: I Bologna. Un nome, una famiglia, due famiglie, una dinastia di eroi di cui l'Italia deve essere fiera. Giacomo, il primo, il grande oste che aiutava mamma Caterina nella originaria trattoria di famiglia, Braida, in piazza, ma che soprattutto era il mito (e la salvezza) del Barbera: nel dolore, lanciava dovunque il grido «Viva il Barbera» (e lo salvava) dopo i delitti della banda di Narzole che con il falso avevano accecato e ucciso (quel vino e le persone). Giacomo se ne andò per sempre una Vigilia di Natale, alla Madonna di Milano, attorniato dai suoi amici e dalle cassette dei suoi vini. L'eredità in cantina l'hanno presa, dopo la

scomparsa anche della moglie, i suoi grandi figli. I mestoli e le pentole si sono fermati solo per poco perché poi i fornelli si sono riaccesi per la nostra gioia, per la nostra gola: le bottiglie dell'Astigiano e del Monferrato intero hanno subito accompagnato (e continuano ad accompagnare) i piatti della tradizione, i piatti del passato del presente e del futuro (se nessuno più in Piemonte mi darà fragole con aceto zuccherato melassa di zucchero sale e olio; capesante annegate nella crema di liquirizia; mousse di cioccolato intinta nell'extra vergine. Avete letto bene: proprio nel Piemonte della gola e

della gioia ho mangiato, dal 1975 ad oggi, i tre peggiori piatti della mia vita; ma anche i migliori, per fortuna).

Una deviazione dalla statale che collega Alessandria ad Asti e che scorre parallela all'autostrada, 500 metri appena dopo aver superato il Tanaro, la prima antica casetta di Rocchetta è lì, che vi accoglie sulla destra (e con di fronte un enorme comodo spazio per il parcheggio). Sembra di mangiare nella sala da pranzo di casa: mamma Mariuccia, oltre la porta a vetri, tira la sfoglia; il figlio Beppe è in cucina; il marito Carlo e la nuora Cristina sono in sala, accorti amabili padroni di casa per insalata russa, tonno di coniglio, agnolotti al burro e salvia, coniglio arrosto, i dolci del territorio. 60-70 euro.

I BOLOGNA  
ROCCHETTA TANARO (AT),  
VIA N. SARDI 4  
TEL. 0141.644600  
WWW.TRATTORIAIBOLOGNA.IT

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

### Souvenir

Simone Basso si è rimboccato le maniche dopo aver lasciato il suo lavoro in fabbrica ed ha seguito, con l'aiuto saltuario della sorella Stefania, le orme di mamma Silvia e cura 18 vacche valdostane, 600 pecore, 50 capre: ricotta, tommino fresco senza sale, seirass, la "sola", il nostrano, il bruss (Azienda Agricola Simone Basso, Roccaforte Mondovì, CN, 340.8817363).

[E. RAS.]

### L'albergo

Sicuramente la posizione è strategica: siete nel quartiere romano della Romanina, in un angolo fondamentale per chi studia e per chi fa spettacolo. Magari non andrete a farvi fotografare come ricordo all'entrata dell'Università degli studi di Tor Vergata, ma chi rinuncerebbe a un autoscatto davanti a quell'entrata (fuori uso) di Cinecittà, emblema della storia di un cinema, quello italiano, che ha appena compiuto 80 anni?! Il nome è roboante e le parole del sito riguardo alle camere non sono da meno: «Comode, spaziose, dove gli arredi si sposano amabilmente con i colori e le sfumature dando una sensazione di quiete e rilassatezza. Dalla guest room alla deluxe room concepita con un originale e armonioso design per un soggiorno di ineguagliabile sapore, avvolti nel tempo e nell'eleganza che solo un progetto Vintage può riservare ai suoi Ospiti». Certo, però il frigo-bar è vuoto, l'arredo più spartano che semplice, convenzionale. Al ricevimento hanno perso il sorriso e non c'è nessuno che chieda al cliente se, magari, gli serve una mano per il bagaglio. Del resto, siete in un centro commerciale, accanto all'Ikea, ed è un via vai di orientali felici e fiduciosi che arrivano in pullman nella Città Eterna e che non vanno troppo per il sottile.

VINTAGE HOTEL ROME, ROMA  
VIA TORRE DI MEZZAVIA 25  
TEL. 06.94354360  
WWW.VINTAGEHOTELROME.IT  
PROVATO IL: 12-4-2017

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

il voto

15/20

il voto

11/20