

Gazza Golosa

Sorseggiando



di Luca Gardini
Sapido e fresco è il Vermentino dell'Elba Chiesina di Lacona

A Capoliveri, su quelle dolci colline che guardano il mare dell'Elba c'è la spettacolare Chiesa della Madonna della Neve immersa nelle vigne. È lì che Filippo Alampi, prestigioso produttore di olio in Toscana, coltiva anche la passione per il vino. È lì che ha base la cantina Chiesina di Lacona che produce vini sorprendenti. Fino a due anni fa le uve venivano vendute, ma dall'annata 2019, Filippo Alampi ha deciso di trasformarle in bottiglie di

vino bianco (Vermentino, Ansonica e il blend di Vermentino, Viognier e Procanico). In questa occasione vi vogliamo parlare del Vermentino 2019: ha un bel colore oro verde, denso e brillante. Al naso rivela profumi di susina gialla e caco, con sfumature iodate in chiusura. Al gusto risulta teso e ampio, di grande e piacevole sapidità, con un finale fresco e balsamico. Profondo, persistente e di ottima bevibilità. Si adatta alla grande a tutti i piatti di pasta col pesce.



Ok con gli spaghetti ai frutti di mare

► VERMENTINO 2019, CANTINA CHIESINA DI LACONA, CAPOLIVERI ELBA (LIVORNO)
► UVE: VERMENTINO 100%.
PREZZO: 20 EURO

► IL VOTO **94/100**
► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
BUONO
► SI ABBINA CON **SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE**
► DEGUSTARE ASCOLTANDO **ELISA**
SE PIOVESSE IL TUO NOME

LA SORPRESA

Lugana «Le Fornaci» 2020 Garantisce Tommasi



● Tommasi è un nome storico dell'enologia della Valpolicella. La cantina fondata nel 1902 da Giacomo Tommasi, nota per l'Amarone, produce anche un ottimo Lugana, il vino della sponda sud del Garda. Di color giallo paglierino ha profumi di pesca gialla, frutta tropicale e un finale di mandorla. Al gusto conquista per freschezza e sapidità. In enoteca intorno ai 12 euro.

Selvaggina sì, ma poco selvaggia

La cacciagione è tornata di moda tra gli chef però è quasi tutta di allevamento

di Giovanni Angelucci

E siste la selvaggina da pelo e quella da piuma. I mammiferi come cinghiale, daino, cervo, capriolo, camoscio o lepre e gli uccelli come fagiano, pernice, anatra, quaglia, beccaccia. Il fascino della cacciagione è nella sua stessa essenza: una carne intatta nel gusto e nell'identità. Oggi però la caccia c'entra poco con la selvaggina consumata nei ristoranti che arriva quasi tutta dagli allevamenti.

La filiera Zivieri

«Nel 98% dei casi però le carni provengono dall'estero, non tanto per i costi (spesso maggiori) ma perché la filiera, in paesi dell'Est Europa, Regno Unito, Australia o Nuova Zelanda, è più sviluppata», dice Aldo Zivieri dell'omonima azienda famigliare che da quattro generazioni si occupa di carne sull'Appennino bolognese. Nata come semplice macelleria oggi ha l'intera filiera produttiva: allevamenti, macello, due macellerie con cucina. «Noi siamo specializzati da sempre in suini e bovini ma ci occupiamo anche di daini, cinghiali, cervi, caprioli, che prendiamo laddove c'è un esubero. La caccia di selezione esiste per tenere sotto controllo la fauna. Bisogna soltanto decidere se è meglio creare un circuito virtuoso o mandare gli animali all'inceneritore».

Le carni del bosco

Sul pre Appennino bolognese, a Monterenzio (Bo), vive or-



Fumo e fiamme 1. Errico Recanati, chef dell'Andreina di Loreto, è uno dei grandi interpreti italiani della cucina di cacciagione. Nel suo ristorante non manca mai. Tutti gli elementi dei piatti arrivano da brace e spiedo; **2.** «Pernice e giardiniera» di Recanati; **3.** La mortadella di cinghiale di Zivieri che si occupa di animali di allevamento e di cacciagione

La provenienza Dall'Australia al Regno Unito: all'estero sono più organizzati

L'alternativa La caccia di selezione dove ci sono esuberanti di fauna

mai da mezzo secolo la Sant'Uberto - Le Carni del Bosco, azienda agricola faunistico-venatoria che si occupa di controllo della popolazione di animali del bosco, e quindi di caccia di selezione. «Gli ungulati non vengono allevati ma controllati e gestiti. Non è mai esistita una macellazione certificata fino a quando non è nata una sinergia con le aziende veterinarie», spiega la titolare Lucia Aleotti. Sullo shop on line (lecardnelbosco.it) si può trovare cinghiale, cervo, capriolo, daino. La carne arriva a casa pronta per essere cucinata e soprattutto tracciata. «Tanti cuochi continuano a rifornirsi dai cacciatori senza alcun controllo, realtà che la nostra garantiscono materie prime di qualità, analizzate,

lavorate e tracciate».

Faraone e germani

L'allevamento Montecucco, nel vercellese, ha studiato invece l'alimentazione dei volatili per vent'anni. Al comando dell'azienda c'è Massimo Greppi: «Oggi si importa tantissimo, non vi è possibilità per chi vuole intraprendere questo lavoro. Però se manca il piccolo produttore, manca anche l'attenzione richiesta da chi vuol fare qualità come i tanti chef stellati che riforniscono». Greppi ha ereditato una realtà importante (con macello annesso) in cui il 60% dell'allevamento è dedicato ai piccioni, ma c'è tanta richiesta anche di selvaggina da penna: germani, fagiani e pernici.



La brace di Errico

Lo chef marchigiano Errico Recanati è tra i massimi esperti e cultori di selvaggina. Nel suo ristorante **Andreina di Loreto, Ancona** (una stella Michelin) conserva orgogliosamente una radice di trattoria nella quale cacciagione, spiedo e brace sono sempre stati i tratti distintivi. Prepara il ristretto di fagiano, i tortelli con i tordi, la pernice alla brace, il controfiletto di cervo cotto nel fieno, la lepre in salmi. Per preparazioni casalinghe consiglia capriolo, cervo e lepre più facili da reperire: «Sono contrario all'uso del vino nella cacciagione, per la marinatura meglio olio, bucce di arancia e limone, sale. Oppure acque portate a bollire e aromatizzate con alloro, rosmarino e salvia, con percentuali di

sale che variano in base alla grassezza della carne». Una ricetta strepitosa di Recanati per la coscia di capriolo prevede una marinatura di tre ore, poi la carne viene ricoperta di burro ed erbe e appesa sui carboni per prendere tutti gli umori della brace senza la cottura diretta. E il cinghiale sempre più comune nei ristoranti? «Spesso le sue carni vengono straccotte. E invece in certi casi si può mangiare anche crudo. E poi se spalla e coscia vanno bene per le lunghe cotture, il carrè è ideale per le brevi su griglia o carbone. In abbinamento alla selvaggina è sempre bene prevedere una parte vegetale: pomodoro, patata, olive, agrumi, o foglie di erbe di campo che con la parte amara si occupano della pulizia del palato».

Dove andare

E per chi voglia provare un piatto di selvaggina quando i ristoranti riapriranno? Un oste attento è Giacomo Pavesi che nell'**Osteria Fratelli Pavesi (Podenzano, Pg)**, insieme al fratello cuoco Giuseppe, propone una gloriosa lombata di daino con fondo di selvaggina al cognac e aglio nero con ciliegie di Villanova e scalogno in agrodolce. Nella bergamasca c'è l'**Osteria Bastioli di Vilminore di Scalve (Bg)** che serve il cervo cotto all'inglese (al forno) accompagnato dai piccoli frutti locali, oppure il celeberrimo ragout al coltello con lichene islandico ad accompagnare le paste fresche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'20"

Assaggi

RICETTE REGIONALI

Tutorial e ingredienti il kit per il pane frattau

● Il pane frattau è uno dei piatti più poveri e apprezzati della cucina sarda. Pane carasau, la base, salsa di pomodoro, uovo in camicia e pecorino. Il carasau va bagnato per pochi secondi nel brodo bollente o nell'acqua salata. Massimo Pintus, anima del ristorante Li Lioni a Porto Torres, ha voluto valorizzare questa



20 euro Il kit per due persone: per la spedizione tel. 079/502286

antica ricetta. Ha infatti aperto una «panefrateria» a Sassari (e lo farà anche nel cuore di Cagliari), dove si cucinano primi piatti a base di pane, compresa la zuppa gallurese, ma ha pure creato il kit per farlo a casa. Con tutti gli ingredienti per due persone: salsa, fatta in loco, pane di Esporlatu, uova biologiche e bustina di pecorino semi stagionato. All'interno la ricetta, come una sorta di pergamena. E, per chi vuole, il tutorial.

Francesco Velluzzi
● tenutalilioni.it

L'OLIO

La biodiversità della Marche con i 14 monovarietali dell'azienda "I tre filari"



8 euro Il monovarietale di Raggia (0,25 litri) sullo shop aziendale

● L'azienda marchigiana "I tre filari" esalta la biodiversità dell'ulivicultura italiana - unica al mondo - con i suoi 14 monovarietali, molti dei quali da varietà autoctone. Scelta difficile ma ci facciamo rapire dalle fresche note erbacee e mandorlate del Raggia in perfetto equilibrio tra amaro e piccante con vivaci sentori di erba tagliata e mandorla verde. Elegante su una grigliata di pesce.

Marino Giorgetti
● www.itrefilari.it

CREME

Il fermentino agli anacardi con il tocco dell'erba cipollina per un gran panino vegano



4,5 euro La confezione da 100 gr nelle catene Naturasi e Biosapori

● Chi segue l'alimentazione vegana (ma anche tutti quelli che amano i sapori freschi) può sentire il bisogno di una base spalmabile vegetale per arricchire un panino o una ricetta. Fermè con erba cipollina è un fermentino ottenuto da anacardi (più acqua e sale). La consistenza è dolce e cremosa con il tocco rinfrescante ed erbaceo dell'erba cipollina. Si trova in comode vaschette apri e chiudi totalmente riciclabili.

Tania Mauri
● www.eurocompany.it