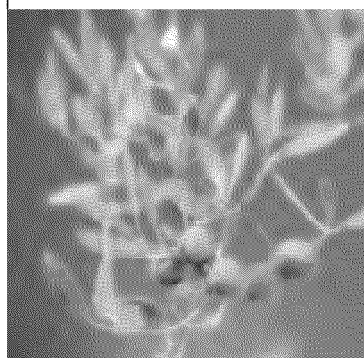


PANTAGRUEL

A TAVOLA

LE DUE LOCALITÀ SLOVENE PROPONGONO UN AUTUNNO ALL'INSEGNA DEI SAPORI: OLIO, VINO, PESCE



ULTIMI SCAMPOLI D'ESTATE A PIRANO E PORTOROSE

Ultimi scampoli d'estate a Pirano e Portorose, le due località istriane bagnate da quel tratto di mare che oggi appartiene alla Slovenia dopo la disgregazione della Jugoslavia. Un angolo di paradiso, a due passi da Trieste, che oltre alle bellezze paesaggistiche, nasconde inaspettate sorprese gastronomiche. L'occasione è dunque propizia per un «salto» oltreconfine. Tra gli appuntamenti più «golosi» dell'estate di San Martino segnaliamo (dal 6 all'8 novembre) la tradizionale «Festa dei Cachi» di Strignano nell'entroterra di Pirano. Cibo degli dei per il suo gusto molto dolce, il caco, pur essendo originario della Cina, ama il clima mediterraneo ed in Istria — in particolare nella

valle di Strignano — ha trovato il suo habitat ideale. I buongustai avranno l'opportunità di gustare ogni sorta di delizia a base di cachi: marmellate, dolci, gelati, grappe, pane e altro ancora. Ma nell'Istria slovena l'autunno è anche il periodo in cui l'uva raccolta comincia il suo processo per diventare vino: nei suggestivi colli della penisola di Pirano si estendono a perdita d'occhio i vigneti che danno vita a due grandi vini della tradizione: la Malvasia istriana ed il Refosco. In auto, in bici o a piedi, percorrendo le strade del vino, si potranno scoprire le numerose cantine che producono i profumati nettari d'uva. Un nome su tutti: Uroš Rojac. I suoi vigneti sono ab-

barbicati sulle colline di Gazon che dominano il Golfo di Pirano. Splendidi i suoi Refoschi, in particolare il «Renero», un rosso di straordinaria personalità che raggiunge l'eccellenza qualitativa dopo un lungo affinamento in barrique. Splendida anche la Malvasia, compagna ideale per i piatti a base di pesce. Altro appuntamento da non perdere è la Festa di San Martino che va in scena a Lucia, nei pressi di Portorose, dal 7 all'11 novembre. Protagonisti saranno il vino e l'olio d'oliva, due prodotti che si sposano perfettamente con la cucina tipica di Pirano e Portorose, una cucina mediterranea che nasce dall'incrocio di tre diverse culture: quella italiana, quella slovena

e quella austriaca. Fra le prelibatezze della tavola, un posto di primo piano spetta logicamente al pesce che offre ai cuochi l'opportunità di creare piatti gustosi e stimolanti. Nei numerosi locali della zona, dalle osterie di campagna ai ristoranti-gourmet, si possono gustare i piatti della tradizione, ma anche le proposte innovative di alcuni chef stellati che utilizzano indifferentemente gli ingredienti più umili e quelli più preziosi come il tartufo istriano. Il tutto insaporito con un altro prodotto tipico della zona: il sale marino delle saline di Sicciole, in particolare il pregiatissimo e ricercato «Fior di Sale», primo cristallo che affiora dai bacini di mare in estate.

Giuseppe Casagrande

LA RICETTA

ORTAGGIO UMILE, MA PREZIOSO, RE DELLE TAVOLE AUTUNNALI

TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO FUSO

Nome scientifico: «Cucurbita maxima». Colore: giallo arancione. Sapore: dolce. Aspetto: eclettico. Nota distintiva: umiltà. Carattere: generoso. E' la carta d'identità della zucca, umile, quanto prezioso ortaggio di origine peruviana che da novembre fino all'inizio di primavera compare sulle nostre tavole. Ortaggio prezioso, dicevamo, ed eclettico in cucina. Si perché della zucca, al pari del maiale, non si butta niente.

Molte le ricette che vedono la zucca protagonista. Oggi vi proponiamo la classica ricetta dei tortelli di zucca alla mantovana.

Ingredienti per 4 persone - Una zucca, amaretti (150 grammi), mostarda mantovana di mele (150 grammi), formaggio grana grattugiato (180 grammi), burro (80 grammi), noce moscata, sale e pepe. Per la pasta farina bianca 00 (600 grammi), uova (6) e sale. Per il condimento: formaggio grana grat-

tugiato (20 grammi) e burro (80 grammi). **Preparazione** - Aprite la zucca, pulitela dai semi, tagliatela a pezzi e cuocetela in forno a 180 gradi per 45 minuti. Toglietela dal forno e passatela al setaccio, quindi disponete la purea ottenuta in una terrina. Unite gli amaretti tritati finissimi, la mostarda sminuzzata, il formaggio grana, sale e pepe, e lavorate il composto fino a ottenere un ripieno ben asciutto. Con la farina, le uova e poco sale preparate la sfoglia, stendetela e tagliatela in rettangoli lunghi 10 centimetri. Distribuite un cucchiaino di composto sui rettangoli di pasta e chiudete i rettangoli a forma di barchette, facendo aderire bene i bordi. Cuocete i tortelli in abbondante acqua salata o, meglio, in brodo di carne, e conditeli con il burro fuso e il formaggio grana.

g.casagrande@ladige.it



LE PROPOSTE DELL'OSTERIA MORELLI

A partire da domenica 1 novembre e fino alla fine del mese Fiorenzo Varesco, patron dell'Antica Osteria Morelli di Canezza proporrà nella sala merende ad orario continuato gli affettati della casa, la goulaschsuppe, i canederli, le trippe, il piatto unico del contadino (crauti-luganeghe-puntine affumicate e canederlo), le castagne, il vino nuovo, lo strudel di mele e i «krofeni». A novembre si rinnoverà, inoltre, l'appuntamento settimanale con il grande bollito misto. Ogni giovedì, a pranzo e cena, saranno serviti 10 tipi di carni (tutte di produttori trentini), salse e verdure cotte a prezzo fisso. Un posto importante, infine, avrà sua maestà il baccalà.



PROSIT

GUIDA VERONELLI: A. ADIGE BATTE TRENTINO 13-1

GIULIO FERRARI NELL'OLIMPO

E' nelle librerie, fresca di stampa, la prima Guida Oro edita dal Seminario Permanente Luigi Veronelli dedicata ai migliori vini d'Italia e del Ticino curata da Gigi Brozzoni, Daniel Thomases e Rocco Lettieri. L'edizione 2010 recensisce 3.013 aziende (265 le new entry) e descrive 17.235 vini (2.038 al loro esordio in Guida). I vini premiati con le SuperTreStelle (quelli che hanno raggiunto un punteggio di almeno 93 centesimi) sono 376. Una soglia altissima dettata dal costante miglioramento qualitativo dei vini italiani e che pone l'Italia ai vertici della produzione mondiale. Tra le regioni al

primo posto troviamo la Toscana «superstar» con 154 vini, seguita dal Piemonte (78), dall'Umbria (19) e dalla Campania (15). Bene anche il veneto (14), l'Alto Adige (13), il Friuli (12), la Lombardia e le Marche (ex aequo con 11 vini). Nell'Olimpo di Veronelli figura un solo vino trentino: il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2000 accreditato di un punteggio oltremodo lusinghiero: 96 centesimi. In assoluto quale miglior vino italiano è stato incoronato (con 99 centesimi) il Vinsanto di Montepulciano Occhio di Pernice 1997 dell'Azienda Avignonesi Fattoria Le Capezzine. Punteggi di

eccellenza (98 centesimi) per altri tre vini: due toscani (il Masseto Ornellaia 2006 e il Solaia Rosso Antinori 2006) e un umbro: il Marciliano 2006 dell'Azienda Falesco. Chiudiamo con i SuperTreStelle dell'Alto Adige. Sono tredici. Eccoli: Bianco Passito Aureus 2007 della Tenuta Niedermayr Josef. Bianco Passito Comtesse Sanct Valentin 2007 della Cantina Produttori San Michele Appiano. Chardonnay Löwengang 2006 di Alois Lageder. Terlan Chardonnay 1997 della Cantina Terlano. Gewürztraminer Campaner 2008 della Cantina Viticoltori

Caldaro. Gewürztraminer Kolbenhof 2008 della Tenuta J. Hofstätter. Gewürztraminer Nussbaumer 2008 della Cantina Termeno. Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminum 2007 della Cantina Termeno. Lagrein Riserva Porphy 2006 della Cantina Terlano. Pinot Nero Barthenau Vigna Sant'Urbano 2006 della Tenuta J. Hofstätter. Pinot Nero Riserva 2006 della Tenuta Stroblhof. Amistar Edizione Rossa Al 2006 della Tenuta Sölva Peter e figli. Col de Rey Vigneti delle Dolomiti Rosso 2005 Podere Provinciale Cantina Laimburg. Prosit.

G. Cas.

Nella foto: Mauro Lunelli, l'enologo che nel 1972 creò la mitica «Riserva Giulio Ferrari». È ottenuto da sole uve Chardonnay nei vigneti di Planizza (Villazzano). Questo «blanc de blanc» ha visto la luce per la prima volta con la vendemmia '72. Non sono uscite le annate 1973, 1977, 1981, 1984 e 1998 poiché le condizioni delle uve non erano tali da garantire il raggiungimento di quell'eccellenza qualitativa che caratterizza il blasone di casa Ferrari. Stupisce per la sua straordinaria longevità.



SLOW FOOD

PREMIATI SEI VINI

Sei etichette trentine sono state premiate dalla Guida al Vino Quotidiano (sono quei vini che costano meno di 10 euro). La classifica di Slow Food vede al primo posto la Toscana (con 51 vini), quindi Veneto (25), Friuli (21), Marche (17), Sicilia (16), Emilia-Romagna e Alto Adige (13), Lombardia (12), Puglia (11) Campania (10), Abruzzo, Lazio e Sardegna (8), Trentino e Basilicata (6), Umbria (5), Valle d'Aosta e Liguria (4), Calabria (2) e Molise (1). Ecco i sei vini trentini premiati: Teroldego Mas Picol 2008 Bellaveder; Müller Thurgau enOpere 2008 Cantina di Aldeno; Trento Brut 2005 Cantina d'Isera; Müller Thurgau Mastri Vernacoli 2008 Cavit; Teroldego 2007 Dorigati; Traminer Aromatico Castel Firmian 2008 MezzaCorona.