

## Grandi uomini per grandi tavole



**Bruno Boveri**

Un aneddoto, tanto per cominciare. Roba vera, raccontatami da un amico tecnico RAI. Arturo Benedetti Michelangeli doveva tenere un concerto all'Auditorium. Durante le prove stava sfinendo tutti per la sua pignoleria e alterigia (famoso per entrambe), continuando a fare accordare il pianoforte, dando in escandescenze ed interrompendo in continuazione l'esecuzione.

All'ennesima scenata, il mio amico tecnico si rivolge al Maestro e dice: "Non sono i grandi pianisti che mancano, sono i grandi uomini". Concordo pienamente col giudizio, anche se ci spostiamo di campo. Non mancano certo grandi cuochi e grandi produttori di vino. Ma ahimè quante prime donne bizzose, quanta prosopopea, quanta supponenza, soprattutto tra chi sta sotto le luci della ribalta mediatica, televisiva e non. Io, per principio, non li prendo in considerazione, mai mi siederò ai loro tavoli, mai stapperò una loro bottiglia. Per fortuna, rispetto al mondo dei pianisti classici, non mancano qui gli esempi di chi affronta con passione e umiltà queste pratiche sante.

Un paio d'esempi per condividere il piacere.

Lui si chiama Natale Simonetta, giovane di belle speranze e sicuro futuro (già il presente non scherza). La sua azienda si chiama "Cascina Baricchi" ed è situata a Neviglie. Zona di grandi rossi e di moscato. E, oltre a uno dei migliori dolcetti della zona, grandi rossi produce Natale un Barbaresco 2000



notevole, uno splendido Pinot Nero "Brigante in fuga" 2001 degno della Borgogna e uno Shiraz "Sharà" 2002 dai profumi intensi e pulitissimi. Ma dove viene fuori prepotente la sua passione e la sua "dedizione alla causa" è nell'invenzione di un vino assolutamente inconsueto

per i nostri luoghi. Andiamo con ordine. Il vitigno è il classico moscato bianco. L'idea ambiziosa è quella di produrre un ice-wine, come quelli austriaci, tedeschi e canadesi. Ecco allora che Natale lascia i grappoli di moscato in vigna fino alla metà di gennaio (tenendoli d'occhio, curandoli e coccolandoli) e poi vendemmia quel poco che è rimasto solo ed esclusivamente di notte, tra le 4 e le 8, con temperature che scendono oltre i 5 gradi sotto zero, in modo da portare in cantina i grappoli gelati che vengono immediatamente pressati. Le rese sono assurde, tra il 3% e il 5%. Il vino che ne risulta è una delizia assoluta, dai profumi e sentori complessi (albicocca, fichi secchi, datteri, uva passa) e dalla bocca veramenteuntuosa. Natale ha chiamato questo suo nettare "Solenne" e mai aggettivo pare più appropriato.

Loro si chiamano Emanuela Merli e Franco Negro (hanno anche una deliziosa figlioletta che si chiama Viola). Da qualche anno (da maggio del 1999 per la precisione) hanno aperto a Neive la "Cantina del Rondò". Il locale è bellissimo, con i mattoni a vista e le volte a botte, e fa presagire grandi cose. Che ci sono e che vi arriveranno in tavola. Frutto della passione per la storia e

la tradizione della cucina langarola di Emanuela, che si è messa a studiare e a provare, facendo tesoro di consigli e lezioni di quel grande personaggio che è stato suo zio Carlo, (Arpino di cognome, fratello dello scrittore), artista di suo, come cuoco e pasticciere. A questo si è aggiunta la scelta di ricercare le materie prime migliori possibili, come il burro di montagna, i salumi assolutamente artigianali, le verdure coltivate direttamente nel proprio orto. Il risultato è entusiasmante. Potrete gustare una delle più buone insalate russe della storia, con le verdure fresche, belle croccanti, dal gusto intenso ed equilibrato, da mangiarne fino allo sfinimento. E un incredibile minestrone di trippa, una finanziaria dal raro equilibrio e dalla consistenza vellutata, agnolotti celestiali, carpionata come si faceva una volta (con l'uovo in camicia).

Con la selezione dei formaggi d'altissimo passaggio alla giurisdizione di Francarlo, a cui si deve anche l'idea geniale di affiancare ad una carta dei vini che propone il meglio della zona (che barbareschi, signori miei...) l'offerta sfusa (a bicchieri, a quartini) di vini di nobili natali spillati direttamente dalla botte messa a disposizione dal produttore.

Un esempio per tutti, tanto per capirci, l'Arneis di Bruno Giacosa, da sempre uno dei migliori interpreti di questo vino. E così potete cambiare tutti i vini che volete senza svenarvi e senza sbronzarvi. La spesa varierà tra i 20 (costo della merenda sinoira) e i 35 Euro del menù tradizionale (vini esclusi).

Complimenti, ragazzi.

Standing ovation come neanche Benedetti Michelangeli ha mai ricevuto...

**Azienda Vinicola Cascina Baricchi**  
Via Tinella, 15 - Neviglie  
Tel. 0173 630141

**Cantina del Rondò**  
Località Fausoni, 7, Neive  
Tel. 0173 679808  
Chiuso il lunedì e il martedì  
Molto gradita la prenotazione

**Un viticoltore e due ristoratori dimostrano che l'ingrediente più importante sono le persone**

### Saloné del Vino: si cambia (o si muore)

Ritorna il Saloné del Vino, dal 27 al 30 ottobre, a Lingotto.

Chi l'avrebbe mai detto. Io di certo no. Visto le ultime due edizioni (questa è la quinta), davvero sconcertanti. Poco e niente da vedere (si girava tutto in mezz'ora), poca gente in giro (non date retta ai numeri ufficiali, sono sempre gonfiati). Da non far neanche venir voglia di bere.

Se la riproposizione vorrà dire che hanno studiato delle novità, un nuovo modello.

Leggo sul loro sito che la Regione è entrata come partner ufficiale e la manifestazione diviene biennale, come l'altro saloné di cui la Regione è partner, cioè il Saloné del Gusto. Qui si cerca di brillare di luce riflessa...

L'altra novità è insistere sempre più sui vitigni autoctoni. Devono aver capito che fa fine e che questa sarà la via. E non sbagliano. Peccato che esista già una fiera dedicata esclusivamente ai nostri vitigni autoctoni, si chiama "Figli di un Bacco minore". E poi i nostri si fanno prendere dall'entusiasmo e lanciano il Forum Internazionale dei Vitigni Autoctoni. A me sembra una contraddizione nei termini, qui rientrano tutti. La Francia presenta il merlot, lo chardonnay e il cabernet sauvignon? Ma dai...

Boh. Io ci vado, certo, anche solo per vedere chi c'è tornato, tra i produttori di vino.

Pronto a fare autocritica (speranzoso di farla) per i miei de profundis Amen.

(bb.)