

Sapori & amori



Care's in Alta Badia

E l'alta cucina diventa etica e sostenibile

(g.princ.) Trenta chef da sedici nazioni per quattro giorni di confronto sul legame tra alta cucina, ambiente, design e salute. Dal 22 al 25 gennaio, negli hotel e nei rifugi dell'Alta Badia, si svolgerà la seconda edizione di «Care's - The Ethical Chef Days», l'appuntamento ideato da Norbert Niederkofler (a sinistra nella foto) e Paolo Ferretti, insieme a Giancarlo Morelli (a destra nella foto). In

programma incontri e master class con chef come Jock Zonfrillo, di Adelaide, tornato alle origini della cucina aborigena australiana, o Christian Puglisi, di Copenaghen, vincitore del premio per il ristorante più sostenibile al mondo nella «World's 50 Best Restaurants». Nel corso della manifestazione sarà assegnato inoltre il «Young Ethical Talent Awards».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Rossi e toscani, i tre vini dei cervelloni: «Così promuoviamo ricerca e talento»

Le bottiglie di Tenuta di Ghizzano e Scuola Sant'Anna. E le anfore di Ginevra



di Luciano Ferraro

Il vino dei cervelloni è rosso e toscano. Lo si trova alla Scuola superiore Sant'Anna di Pisa. Tra robot medici e arti bioniche, ecco le bottiglie della Tenuta di Ghizzano. Presenza inusuale al negozio dell'ateneo, tra magliette, penne e zaini porta computer. «Noi siamo impegnati nella ricerca di frontiera e nella formazione che promuove il talento», dicono alla Scuola. L'idea che un vino toscano possa valorizzare il club di geni (ha sfornato tre Premi Nobel, Giosuè Carducci, Enrico Fermi, Carlo Rubbia) fa venire

Etichetta
Sull'etichetta si trovano i nomi della cantina e anche dell'ateneo

In mente una citazione del filosofo Arthur Schopenhauer: «Un talento colpisce un bersaglio che nessun altro può colpire; un genio colpisce un bersaglio che nessun altro può vedere».

Il risultato sono tre bottiglie con a fianco i nomi della cantina e della Scuola (dove si organizza anche un master su «Vini italiani e mercati mondiali»). La vigna di Ghizzano è antica: la torre della cantina è del 1370. Mio padre, Pierfrancesco, ha capito nel 1985 che il vino poteva cambiare tutto in questi 350 ettari. Nella zona nascevano solo vini quotidiani, senza ambizioni, anche



se c'erano tutte le condizioni ideali per grandi rossi, le colline a 200 metri d'altezza, la vicinanza dal mare». Ginevra sorride ricordando quegli anni: «Mi sembra un secolo fa. Papà lavorava in un laboratorio farmaceutico. Voleva produrre un solo grande vino, si ispirò al Sassicaia. Si fece aiutare e consigliare dall'amico Giorgio Meletti Cavallari, il fondatore della cantina Grattamacca a Bolgheri».

Nasce così il Veneroso: Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Solo 4.000 bottiglie. «Arriva il successo, il Veneroso si trova persino da Maxim, a Parigi». Una svolta, ma non tale da convincere il conte Pierfrancesco a far lavorare con lui la figlia Ginevra, seconda delle tre sorelle. «Studia qualcosa di diverso da Agraria, mi diceva, con l'agricoltura non ci si mantiene, può essere solo un secondo lavoro». Lei si laurea in Lingue e finisce in una casa editrice a Milano, Ponte alle Grazie. Poi nel 1994 decide di tornare a casa, per sostituire la

segretaria nell'azienda agricola. «Pensavo di limitarmi ad usare la macchina per scrivere e al fax». E, invece, il suo arrivo cambia tutto.

È un debutto timido, guardingo. La cantina stava crescendo. «Nel 1996, era appena nato il nostro secondo vino, il Nambrot, che prende il nome da un nostro avo, Franco Nambrot, paladino di Carlo Magno». Il vino, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, è potente, concentrato e ricco di influenze di rovere. «Un beniamino di quella cultura italiana del vino che ama vitigni francesi e barriques», scrive la critica Jancis Robinson. «Frutto di una lavorazione molto convenzionale, eccellente, ma senza rischi», secondo Ginevra. «Ci ho messo

Futuro
«Fra tre anni sarà pronto il Veneroso, affinato non in legno ma in cocciopesto»

so anni per capire cosa fare, nel 2003 ho trovato la mia strada, prima la svolta biologica. Via concimi organici, diserbanti, insetticidi e anticrittogamici. Poi la biodinamica, seguendo le idee di Nicholas Joly, il guru francese di questa pratica». E i vini cambiano, soprattutto il Nambrot diventa più espressivo, come fosse libero di parlare una lingua diversa, balsamico e speziato con una freschezza che si sbarazza dell'eredità legnosa.

Il legno è sempre meno presente. «Non voglio assolutamente che prevalga sul frutto. Adesso mi sto dedicando alle anfore di cocciopesto, le Drunk Turtle, con materiali che fanno pensare alla tradizione fenicia e romana. L'esperimento è iniziato nel 2015. «Fra tre anni sarà pronto il Veneroso affinato nel cocciopesto. Un contenitore non invasivo, un impasto crudo composto da cocci di laterizi macinati, frammenti di pietra, sabbia. Aiuterà ad esprimere il Sangiovese in tutta la sua freschezza».

Ginevra fa parte della federazione dei Vignaioli indipendenti. Si occupa di 20 ettari di vigneto, di altrettanti di oliveto (il resto è bosco o coltivato a cereali). Produce 70 mila bottiglie. «Siamo in 12 al lavoro nella Tenuta, dopo la vendemmia scegliamo gli acini a uno a uno, pigiamo ancora l'uva con i piedi. Oltre al Veneroso (Doc Terre di Pisa, 24 euro) e al Nambrot (Igt, 38 euro) produce il Ghizzano rosso e bianco (il primo Sangiovese con Merlot), il secondo Trebbiano, Malvasia bianca e Vermentino, entrambi Igt Costa Toscana (12 euro). Con Trebbiano, Malvasia bianca e Colombana si fa il Passito (Igt, 19 euro) Veneroso, Nambrot e Ghizzano rosso sono i tre finiti all'Università, colpendo un bersaglio che gli altri non hanno visto.

@CorriereDiVini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La storia

● Ginevra Venerosi Pesciolini (in foto) è la vigna della Tenuta di Ghizzano, 350 ettari in provincia di Pisa, che produce vino da secoli (la torre della cantina è del 1370)

● Oggi tre delle bottiglie prodotte dalla Tenuta (Veneroso, Nambrot e Ghizzano rosso) sono vendute anche dalla Scuola superiore Sant'Anna di Pisa: il vino toscano, insomma, è considerato in grado di valorizzare l'ateneo dal quale sono usciti tre premi Nobel

Sigep 2017

Dolci, caffè e gelati
Sfida fra big a Rimini

Degustazioni, seminari, contest e laboratori dedicati a pasticceria, gelateria, panificazione e torrefazione di qualità. Inizia domani la 38esima edizione del Sigep, alla Fiera di Rimini, il salone mondiale nato per valorizzare l'artigianalità nelle sue declinazioni più dolci. Tanti gli eventi in programma fino a mercoledì 25 gennaio, a cui prenderanno parte ospiti importanti, tra i quali Ignazio Massari, Luigi Biasetto, Gabriele Bozio, Leonardo Di Carlo, Roberto Rinaldi e Ernst Knam. Tra gli appuntamenti più attesi della kermesse vi sono i contest fra professionisti, a cominciare dal Campionato Mondiale di



Pasticceria Juniores, che vedrà confrontarsi da domani giovani talenti di dieci Paesi del mondo. A questo seguiranno lunedì, nella Pastry Arena, i Campionati nazionali Juniores e Seniores, in cui a sfidarsi saranno i big italiani del panorama dolciario. Tra i protagonisti di questa edizione c'è anche il panettone, che domenica 22 gennaio sarà incoronato «ambasciatore» del dolce artigianale italiano nel mondo. Spazio poi al caffè di qualità: fra degustazioni e gare fra baristi. A celebrare l'arte bionda sarà invece AB Tech Expo, salone biennale che riunisce l'intero settore italiano, durante il quale si terrà «Bread in the City», una competizione fra panettieri di fama internazionale.

G. Princ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Torte esresse e «salon de cacao»: i nuovi (giovani) pasticceri francesi

Dopo Hermé e Conticini a Parigi la seconda ondata di talenti: Lacote, Couvrand, Lignac. Per dolcezza 3.0

Si chiamano Philippe Conticini, Pierre Hermé o Jacques Genin e sono solo alcuni dei maestri che hanno reso grande, ancor più grande, la pasticceria francese e che l'hanno esportata nel mondo. Dei veri e propri mostri sacri da cui un bel gruppo di giovani e scultori promette non si è lasciato intimorire, scegliendo di raccogliere il testimone piuttosto che vivere alla loro ombra. Grazie a questa dolce nouvelle vague negli ultimi tempi il mondo dell'arte dolciaria parigina sta attraversando un periodo di grande rinnovamento: le strade della ville lumière continuano ad accendersi di

nuove insegne che vanno ad affiancare, senza offuscarle, le botteghe da sempre meta dei golosi di tutto il mondo.

Ha poco più di due mesi di vita «Kl. Pâtisseries», nel quartiere residenziale di Wagram, una moderna e accogliente sala da tè su cui si affaccia il laboratorio del talentuoso Kevin Lacote. Il 32 enne parigino ha alle sue spalle una brillante carriera come chef pâtissier cominciata nel 2006 al George V di Parigi. Il filo conduttore dei suoi dessert è la leggerezza: le sue creazioni, alcune delle quali preparate al momento, sono sempre poco dolci, quasi eteree, come la sua tarte soufflée au chocolat.

Non lontano dal movimentato quartiere di Belleville c'è la pâtisserie «Yann Couvrand», che deve il nome al 33 enne titolare. Il locale, aperto dalle 8 alle 20, serve succhi di frutta, yogurt e viennoiserie per la prima colazione, dessert creativi e strutturati dopo le 11 e tè o cioccolata calda per i freddi pomeriggi parigini. Da consumare al bancone in legno o da portar via.

Cyril Lignac è un nome e un volto noto in Francia. La sua carriera comincia in cucina, la pasticceria è solo una folgorazione successiva, come il suo amore per il cioccolato. Così accanto ai suoi ristoranti e alle sue pasticcerie, con l'aiuto del

giovane Benoît Couvrand, ha aperto la «Chocolaterie», un salon de cacao dove fermarsi a sorseggiare una cioccolata calda, a comprare una tavoletta o ad assaporare un dolce, al

cioccolato naturalmente. Le grandi potenzialità di questa nuova generazione di pasticceri non potevano nemmeno sfuggire a maison storiche come «Ladurée» e «Fauchon».



Dolcezza Cyril Lignac nella sua «Chocolaterie», salon de cacao a Parigi

che hanno deciso di puntare proprio su giovani talenti per rinnovarsi e rimanere al passo coi tempi. Claire Heltzer, 36 enne, dopo essere stata a Tokyo al Beige di Alain Ducasse e poi al Ritz di Parigi, è da poco più di un anno il direttore creativo di «Ladurée»: a lei il compito di rendere moderne, senza snaturarle, le creazioni della casa fondata nel 1862. A capo del team di pasticceri di «Fauchon» c'è, invece, il 32 enne Patrick Pailler. A lui il posto, come in un ideale passaggio del testimone, che era stato qualche decennio fa dell'esordiente Pierre Hermé.

Lydia Capasso
© RIPRODUZIONE RISERVATA