



il BELLO & il BUONO

bellobuono@lastampa.it

Le pagelle di **Edoardo Raspelli**

raspelli@tin.it



Tartara di manzo, zuppa di ceci e rombo con padellata di verdure

Al Dodici 24 di Cavenago una cucina «sbarazzina» sette giorni su sette

Il ristorante

Il punto di partenza è Domodossola, con il suo meraviglioso centro storico rimesso a nuovo, e poi ci sono le valli che si inerpicano verso le vette: la «mia» Mozzio di Crodo, la val Formazza, gli alpeggi che danno il Bettelmatt, Crampiolo, il terrazzamento aereo e rampichino sopra il Dèvero... Sono le montagne della «mia» Ossola, da un quarto di secolo mio buon ritiro. Ma, allora, che ci fa, direte voi, la scritta Dèvero (nel senso di hôtel), che spunta vistosa accanto a una ancor più vistoso grosso cilindrone imbandierato lungo l'autostrada che da Milano vi porta a Bergamo? Il fatto è che la proprietà è ossolana: hanno casa anche in quel gioiellino gastronomico che è la già citata Vico di Crodo. E l'insegna Dèvero è un omaggio, un biglietto di visita che ricorda a decine di migliaia di persone, ogni giorno, un angolo di Paradiso Terrestre dell'alto Piemonte, al Sempione, al confine con la Svizzera. Ed il paradiso sarà anche quello della gola perché dopo il grande Luca Brasi, un altro grande chef ha preso le redini gastronomiche dei due locali di questo albergo Dèvero. Enrico Bartolini (ex Robinie di Montescano, PV), manda avanti il ristorante che porta il nome dell'albergo (chiuso domenica sera e lunedì, aperto solo la sera: creativo, «importante») e l'originale, singolare Dodici 24, più veloce, «sbarazzino» che apre i fornelli



DODICI 24 DELL'HOTEL DEVERO
CAVENAGO DI BRIANZA (MI), LARGO KENNEDY
(USCITA MI-BG A CAVENAGO CAMBIAGO)
TEL. 02.95337152 FAX 02.95339625
WWW.DEVEROHOTEL.IT
APERTO DA MEZZOGIORNO A MEZZANOTTE
PROVATO IL 30-11-2010

sette giorni su sette, ininterrottamente, appunto, da mezzogiorno a mezzanotte! Sono uno di fianco all'altro, al piano Meno 1, oltre la hall che è anche bar che si apre sulle sale del centro congressi. Io mi sono fermato una notte nelle belle confortevoli adeguate stanze di questo albergo a Quattro Stelle ed ho provato (chiuso per riposo il Ristorante Dèvero), sia la sera sia a mezzogiorno il Dodici 24 che porterebbe anche il suffisso Quick Restaurant (anche se nessuno vi fa fretta!).

Un menu medio completo vi costerà 60-70 euro, ma potrete avere anche il Piatto Unico (a 18 euro: per esempio orecchiette al ragù di coniglio con filetto di maiale al purè abbinato a un calice di vino, poi dolce al carrello e caffè), oppure i due piatti del giorno (a 13 e 15 euro). E menu per bambini (fino a 10 anni) a 15 euro. Io, ovviamente, mi sono abbuffato alla carta, cominciando con lo sgranocchiare pane focaccia e schiaccie meravigliose e grissini straordinari con la mousse di fegatini e prosciutto crudo di Parma (di Ruliano o di Galli), e poi stuzzichini di baccalà ai pistacchi, tartare di manzo, zuppetta di ceci con gallinella e seppioline, corzetti agli scampi, maltagliati al ragù di animali di corte e Grana Padano, meraviglioso petto di pollo ruspante, rombo con padellata di verdure, costoletta alla milanese, torta di ricotta. Peccato che nel carrello dei grandi formaggi fossero esauriti proprio quelli del Verbano Cusio Ossola!

Souvenir

Capre a Bergamo

Lungo la strada trafficata, un cancello, una casetta, un cortile. Si suona ed eccovi in un inaspettato antro della gola: due giovani coniugi, Roberto Facchetti e la moglie Valentina, con i due figlioli, mandano avanti un microscopico caseificio dove lavorano latte di capra. Ne escono un mare di formaggi diversi, i più buoni che abbia mai assaggiato in vita mia (Lavalattea, Brignano Gera d'Adda, BG, www.la-vialattea.it). [E.RAS.]

il voto **14.5/20**



Itinerario

CARLA DIAMANTI

Rosa antico. È il colore delle case del borgo vecchio, appollaiate sulla collina e tenute insieme dalle mura romane ancora intatte, testimoni della Splendidissima Colonia Iulia Hispellum. È lo stesso colore della roccia del «mistico» monte Subasio da cui sono state tagliate le pietre per costruire mura, porte e palazzi. Sui tetti, i coppi di argilla sono scuri come la terra ai piedi della collina, coltivata fino all'abitato e generosa di ulivi. Ma è nel cuore del borgo di Spello, un po' di impostazione romana, molto di sapore medievale, che il cromatismo raggiunge l'apoteosi. Lo fa con il pennello del Pinturicchio, che nel 1051 affrescò la Cappella Baglioni all'interno della chiesa di Santa Maria Maggiore. I colori squarciano l'uniformità delle tinte del borgo, con un susseguirsi di verdi, di rossi, di azzurri del cielo, di scori e di vedute che ricordano il paesaggio dei dintorni, dove la natura si esprime anche nelle produzioni agricole d'eccellenza. Sulla strada che unisce Assisi e Foligno, Spello guarda a occidente e vede Cannara, conosciuta per la produzione di cipolle, e Cantalupo, dove la cucina delle lumache è diventata arte. Basta spostarsi di pochissimi chilometri verso sud e si incontra Foligno con il distretto di Cave, noto per la produzione di fagiolo «verdino» e «giallino», il primo introdotto sul territorio, come raccontano gli anziani del posto. I semplici frutti della terra sono anche gli ingredienti della genuina cucina tradizionale, dove la dimensione conviviale ha la stessa importanza del gusto. Per mantenerla viva, la Comunità delle Cuoche popolari dell'Umbria anima ancora sagre e feste di paese, cucinando in compagnia come le contadine che si riunivano nei casolari per imbandire pranzi per

Nel cuore di Cuneo una calda accoglienza

L'albergo

Ho scritto di questo albergo, su queste stesse pagine, nel 1999: già allora applaudivo Giorgio Chiesa, ex Villa d'Este, che aveva portato sotto i meravigliosi portici del capoluogo della Granda, classe e raffinatezza. Già allora applaudivo la moglie Stefania, che coordinava il buon personale con precisione cura e professionalità. Ci tornate dopo anni e di nuovo trovate soltanto l'insegna, che si è italianizzata. Il Lovera Palace è diventato Palazzo Lovera: anche nell'insegna ricorda come veniva chiamato quasi mezzo millennio fa.

Un piccolo periglioso parcheggio sotterraneo, due comodi ingressi dirimpettati, una hall accogliente e spaziosa, un arredo caldo intimo elegante di gran tono (superiore alle Quattro Stelle della classificazione alberghiera). E poi ci sono le 47

camere raccolte, dai caldi mobili scuri, silenziose e luminose. Ultimo ma non ultimo, il lato cibo. Alla mattina, la prima colazione sarà adeguata (e con un assortimento di tè di grande ricercatezza e raffinatezza); poi potrete mangiare in modo valido al ristorante interno all'albergo oppure toccare il cielo con un dito nel ristorante gemello, Le Antiche Contrade, a un passo da qui, curati e coccolati dallo stesso staff.

PALAZZO LOVERA
CUNEO, VIA ROMA 37
TEL. 0171.690420 FAX 0171.603435
SITO WWW.PALAZZOLOVERA.COM
CATEGORIA: **** (4 STELLE) DOPPIA USO
SINGOLA: 85-115 EURO
DOPPIA: 120-140 EURO
PRIMA COLAZIONE: COMPRESA
ULTIMA PROVA: 14-11-2010

il voto **15/20**

Manzoni, giallo all'osteria tra polpette e mondegghij

ROCCO MOLITERNI

Come spiegavano i libri di scuola ben prima che arrivasse la tv furono i *Promessi sposi* di Alessandro Manzoni a unificare la lingua degli italiani. Mentre li scriveva Don Lisander era anche andato a Firenze per «sciaccare i panni in Arno», ossia per liberarsi da inflessioni dialettali. Da questo risciacquo però non si sa se si siano salvate le polpette. Contrariamente al resto d'Italia nell'800 a Milano per polpetta, o meglio *polpette*, non si intendevano palline fatte con carne o verdura trita, ma degli involtini. Quelle che noi chiamiamo polpette i milanesi le chiamavano (e qualcuno ancora le chiama) *mondegghij*, un termine che viene dall'arabo attraverso la dominazione spagnola. Così quando Manzoni, nel capitolo VII del suo romanzo, fa mangiare all'osteria un piatto di polpette a Renzo, Tonio e Gervaso, intende *polpette* o *mondegghij*? «Mai mangiò i *mondegghij* all'osteria» suggeriva Angelo Dubini, medico milanese e autore nel 1842 di un celebre libro di ricette, ma i *Promessi Sposi* erano già stati pubblicati da un anno. Se non sappiamo cosa faccia davvero mangiare Manzoni a Renzo, sappiamo in compenso perché lo fa. A chiederglielo fu infatti sua madre Giulia Beccaria. E lui rispose: «Cara mamma, mi avete fatto mangiare fin da bambino tante di quelle polpette, che ho ritenuto giusto farle assaggiare anche ai personaggi del mio romanzo». Don Lisander sarebbe probabilmente comprensivo nei confronti dei liceali italiani che, costretti a studiarlo, hanno sempre considerato il suo romanzo un polpettone.

Fratelli di Teglia



FERRARA
Chiamatemi signor Maiale
Ad Argenta (Fe) da domani a domenica si svolge «Chiamatemi signor Maiale», una kermesse gastronomica dedicata alle mille specialità del suino



TARANTO
La sagra delle clementine
Fino a domenica è in corso a Palagianò (Ta) la 21esima «Sagra delle clementine»: accanto agli agrumi degustazioni di prodotti locali



PICCOLA ENCICLOPEDIA DEL GUSTO
Oggi in edicola
Paella
e altri sapori di Spagna
SOLO 2,90 € (IVA INCL.)
LA STAMPA

I PIACERI DELLA TAVOLA E DEL VIAGGIO

I consigli di Slow Food
info@slowfood.it



Le mura romane
Un'immagine delle mura romane ancora intatte di Spello, il borgo in provincia di Perugia famoso per i suoi uliveti

nozze, battesimi e riunioni familiari. Su e giù per le colline che fanno da cornice a borghi e cittadine corre la Strada dell'Olio che si dirama in diversi itinerari nelle cinque zone dell'olio Dop dell'Umbria. Trevi, capitale indiscussa della linfa verde che dal territorio scorre sulle tavole è circondata da un mare di foglie verde argento ed è una delle tappe dell'itinerario dell'olio dei Colli di Assisi-Spoleto che abbraccia anche Spello. È in questo ambiente collinare prossimo al Subasio e alla palude di Colfiorito, con le sue patate rosse e il suo particolare ecosistema, che cresce il «moraiole», l'ulivo umbro di taglia piccola, con olive tonde e polpose. Il nome lo deve al lavoro dei monaci che nel Medioevo contribuirono alla ripresa della produzione di olio, dopo una lunga pausa forzata dalle invasioni barbariche. Quelli arrivati dalla Grecia e da Costantinopoli coltivavano gli ulivi liberando il terreno dai sassi che utilizzavano poi per costruire i muri («mori», in dialetto umbro, da cui deriva il nome del cultivar) che dividevano le proprietà. Hanno quasi mille anni le piante del monastero di Vallegloria, descritto in una bolla papale da Alessandro III come «nobile e ricco nel quale recedono quarantotto in cinquanta monache et a le volte più e portano l'abito di Santa Chiara d'Ascesi, con ulivi in grandissima copia per giro di quattro miglia incirca». Sulla strada per il monastero, l'olio è strettamente correlato con il territorio: «il nostro

Da domenica fino a gennaio l'antico borgo ospita anche una kermesse di eventi e spettacoli natalizi

olio non è soltanto frutto delle olive, ma anche il prodotto di un contesto» dicono gli «artigiani» dell'azienda agraria Hisspellum, dove dal ritmo delle piante e dal loro adattamento all'ambiente si impara la «cultura del comportamento». È il ritmo della lunga maturazione dei frutti e poi quello delle metodiche attività di raccolta delle olive (è la «brucatura» manuale di inizio novembre, quando il processo di maturazione è appena agli inizi ma le olive sono già pronte per il frantoio), della loro immediata spremitura, della conservazione e finalmente dell'utilizzo dell'olio poco acido e profumato dal microclima del Subasio. Una produzione antichissima, iniziata con gli Etruschi e consolidata con i Romani, che da Otricoli, «porto dell'olio» sul fiume Tevere, garantiva l'approvvigionamento di olio umbro alla capitale. L'aristocrazia romana, affascinata dall'abbondanza e dal gusto dell'olio, si spingeva per curiosità fino ai luoghi in cui crescevano le piante, e poi tra le colline ombre decideva di costruire residenze patrizie, ognuna con il suo magazzino stracolmo di dolii arrivati (in frammenti) fino a oggi.

Concluse le degustazioni di olio durante la manifestazione Frantoi Aperti, Spello inaugura il 19 dicembre la rassegna Incontri di Natale: concerti, mostre, itinerari archeologici e appuntamenti letterari che animeranno le strade del borgo fino al 6 gennaio.

INFORMAZIONI
WWW.STRADAOLIODOPUMBRIA.IT
WWW.HISPELLUM.COM

In cantina

Paolo Massobrio

Malvasia, vino di stoffa



IL POGGIARELLO
TRAVO (PC)
LOC. IL POGGIARELLO - STATTO DI TRAVO
TEL. 0523957241
UNA BOTTIGLIA DI COLLI PIACENTINI
MALVASIA PERTICATO BEATRICE QUADRI
2008: EURO 8

Ho conosciuto estimatori di grandi vini, che avevano in serbo preferenze inimmaginabili. Uno di questi, amante di Champagne e Barolo, amava forsennatamente una Malvasia secca piacentina. L'altro giorno, all'Antica Osteria del Teatro di Piacenza mi sono messo alla ricerca di quel prototipo e l'ottimo Filippo Dattilo Chiappini mi ha tirato fuori questa bottiglia della Val Trebbia. Le famiglie Ferrari e Perini fondarono la cantina negli Anni 50: poi la svolta negli Anni 80 con la tenuta Il Poggiarello, gestita a «otto mani» dagli ultimi eredi delle due famiglie: Stefano, Paolo e Massimo Perini e Delfino Ferrari. A loro il compito di seguire i 17 ettari collinari vitati (altitudine 220 m) dai quali ottengono 80 mila bottiglie l'anno. Ora, se la filosofia iniziale si dedicò a una sorta di «internalizzazione» di vini e vigneti, ora son tornati - vivaddio - all'autoctono. Lo è infatti questo Colli Piacentini Malvasia Peticato Beatrice Quadri 2008, che è frutto della selezione di un clone di malvasia; la vinificazione viene eseguita con criomacerazione, passaggio breve in barrique (4/5 mesi) di parte delle uve, e assemblaggio finale in acciaio. Sorprende per il colore giallo oro di straordinaria brillantezza e fluidità. Al naso ti assale la sua aromaticità molto particolare, con la sottolineatura del mallo di noce fresco. Questa Malvasia in bocca è secca, di buon corpo, con un finale amarognolo veramente accattivante. È lei! Perfetta coi salumi piacentini, pancetta in testa, ma anche con la coppa. Fa il paio con la versione passita, che ha un simpatico gioco di parole Malvasia. Il 2008 viene da vendemmia di uve stramature, poste sui graticci per alcuni mesi nel fruttajo aziendale. Imperdibili anche i due campioni di Gutturmo: il Peticato Valandrea 2008 (barbera 60% e bonarda o croatina 40%) e La Barbona 2007 (altro gioco di parole tra barbera e bonarda). Ma si assaggi anche il Colli Piacentini Pinot Nero Le Giastre 2008: rosso stile Borgogna, elegante e ampio, proprio come quella Malvasia.

Spello, dove l'ulivo segna il tempo

Sulle colline ombre la cultura dell'olio nasce dagli Etruschi

Piccione arrosto e faraona in casseruola

L'attività di questo ristorante risale all'Ottocento; attualmente lo gestiscono Ennio (in sala) e la moglie Gabriella (in cucina). Curato nell'arredamento, con stili compositi e quadri di paesaggi umbri dello stesso proprietario e di altri pittori locali, il locale in un'ala di Palazzo Lezi-Marchetti (XVII secolo). I soffitti della sala presentano volte a crociera che si ripetono anche nel bel chiostro del palazzo che in estate funge da dehors. Il pasto si apre con pecorino, noci e salumi locali. Tra i diversi primi si segnalano gli strangozzi, le zuppe di legumi e, in estate, i paccheri all'ortolana o i tagliolini alla folignate (con pomodori e ricotta). Sempre nella bella stagione si apprezzano le buone tagliate e una superba galantina di pollo in gelatina, mentre nei mesi più freschi troviamo succulenti classici quali il maialino in porchetta, il piccione arrosto, la faraona in casseruola. Interessante il carrello degli extravergini di produttori locali. I dolci classici, come la zuppa inglese e il budino di latte, sono reinterpretati da Gabriella; non manca poi una bella selezione di rum e di cioccolato. Apprezzabile il vino della casa, eccellente la cantina ricca di etichette ombre e nazionali. Prezzi: 27-35 euro vini esclusi.

DA REMO, VIA DEL CAMPO 4, FOLIGNO (PG), TEL. 0742-340522, CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDÌ

Il sedano a Trevi si tinge di nero

Le particolarità del sedano nero di Trevi, la cui coltura è entrata in crisi dopo la seconda guerra mondiale con l'arrivo del sedano americano, sono la lunghezza maggiore rispetto ad altre varietà (può misurare anche un metro), le coste di colore verde scuro, il cuore tenero e polposo, il fatto di essere profumatissimo e completamente privo di fili. Se lasciato crescere senza lavorazioni speciali è scuro, se viene interrato assume una colorazione più chiara. La semina avviene ad aprile, tradizionalmente in fase di luna calante. I contadini che ancora lo coltivano negli orti compresi tra la frazione Borgo e il fiume Clitunno (poco lontano dalle fonti celebrate da Carducci, Byron e Goethe) sono molto gelosi dei loro semi: ognuno riproduce i propri dopo averli prelevati dalle piante migliori. A metà ottobre i sedani sono pronti per essere raccolti: arrivano sui mercati locali, al massimo raggiungono la città di Perugia. L'obiettivo del Presidio Slow Food, che riunisce cinque coltivatori, è diffondere la conoscenza di questo ortaggio oltre i confini umbri e arginare il rischio della sua scomparsa. Per conoscere i nomi dei produttori, contattate il referente del Presidio Valentino Brizzi, tel. 0742 332222.

luoghi del gusto



Angelo Surrusca

osterie d'Italia