



## Doctor Chef

Maestria e materie prime  
il segreto della focaccia ligure

FEDERICO F. FISSARO

**E** allora, se davvero è la focaccia migliore d'Italia, lo convalidano bene l'anno, mettiamoci pazientemente in coda e assaggiatelo questo capolavoro! Insieme all'acqua servono solo tre ingredienti: farina, olio e sale. Quando sono modesti non promettono alcuna meraviglia: il granello di sale ginziale è amaro, la farina manitoba industriale è insapore come il talco, e l'olio extravergine recente non profuma d'oliva. Ma anche quando siamo di ottima qualità non possono garantire da soli un risultato eccellente, per cui sono parimenti importanti l'esperienza nell'impasto, nella lievitazione e nella cottura. La lettura della lista degli ingredienti ci può sorprendere con la presenza del semplice olio di oliva, prodotta raffinata che, personalmente, benché autorizzata, non ritengo adatta all'alimentazione umana, e inoltre strutto, lievito, estratto di malto, fiocchi di patate, farina di cereali molliati. Ma perché mai aggiungerli? Altrova, senza tradizione, con una farina macinata a pietra, olio di Riviera e fior di sale, estraggo dal forno a legna teglie soffici, che non sono di stoffa e non irritano il palato. In tutta Genova, invece, non sono riuscito a trovare un solo forno che unisca grandi materie prime alla pur manifesta maestria nella lavorazione. Forse sono stato sfortunato, o il sapere vero ha ormai troppo visitato le mie papille. Ma se vogliamo tornare l'anno insieme, suggeriamo Voi da chi acquistare un focaccia che non deluda il palato.

Info: [focacciantescafofemero.com](http://focacciantescafofemero.com)

© FISSARO F. FISSARO



## Mister Chef

Longhini, Ruggieri & C.  
la nouvelle vague del 2018

RICCARDO MELITONI

**Q**uali saranno i giovani chef di cui sentiremo parlare nel 2018? Alle spalle dei vari Dottora, Cracco, Crappa sta crescendo una nuova vague tra i 25 e 35 anni che vale la pena di tenere d'occhio. Si può partire con Alessio Longhini (nella foto) della Strada Gourmet di Anigo. Allievo di Fasolato e Niederhauser è stato proclamato migliore giovane chef della Guida Michelin 2018. Gaia Giordano è invece la miglior chef donna dell'anno per la Guida dell'Espresso: è capo della cucina di Spazio, il locale firmato da Nino Risotto a Milano. Maria Scalabrini ai fornelli di Marta in cucina a Naggia Emilia è la migliore chef per la guida Identità Golose. Di sicuro nell'anno che viene sentiremo parlare di Martina Ruggieri, lo chef che lavora al trisstellato Pavilion Le Domaine di Parigi a rappresentare il nostro paese al Bocuse d'Or Europe di Torino a giugno. Ma ci sono anche altri giovani che ho conosciuto non solo in Italia su cui mi sentirei di puntare. A Venezia mi ha colpito in primavera la cucina di Donato Ascani (che a dicembre ha ricevuto la stella), del Glam, ristorante della galassia di Enrico Bartoloni. A Palermo quella di Scardino Corso dello storico Charleston, che ha anche vinto grazie a uno spaghetti-dessert il concorso per chef siciliani emergenti di Cronache di gusto. Più di recente ho apprezzato Lorenzo De Nadi, classe 1991, alla guida dei fornelli del Kulin Country Club di Saint Moelis e ho trovato di arduo sia i piatti di Andrea Larossa, neostellato di Alba, che quelli di Fabio Masci, del Piano 35, il ristorante nel Grattacielo Intesa San Paolo di Torino.

© FISSARO F. FISSARO

**U**no dei vini bianchi che sarà ricercato per la buona performance soprattutto all'estero è il Lugana. E quando ho fretta di mangiare da un cuoco giapponese accasato nella Cascina Cascina di Gaggiano, ho telefonato a Gilberto Costaldi per complimentarmi. Lui e Simona, la sorella, rappresentano la terza generazione di questa azienda agricola (inizialmente zootecnica) fondata nel 1971 dalla mamma, Laura Gattoli, a Parolongo, in un nucleo del 1770 che ospitò un convento. Ma la svolta porta la data del 2008 quando diventano azienda vitivinicola col marchio Colbus.

La nuova cantina la inaugurarono nel 2013 ed è quasi completamente interrata per integrarsi col paesaggio. Hanno 17 ettari di viti e vinificano solo le loro uve: turbiana o trebbiano di Lugana in prima, ma anche stucchi, nome del vitigno utilizzato per l'ex Tocci di San Martino della Battaglia (una doc storica). Hanno anche tre rose

## In cantina

POLO MASSORIO



## Un Lugana avvolgente

AGRIALAGRICOLA COLBUS  
LOC. COBUSOMPA  
PISOLO (FROSINONE)  
TEL. 003 4108319

come greggello e marzemino, oltre ai vitigni storici del nome, che piantò merlot e chardonnay, con cui fanno le due Igt Benaco.

I tre bianchi sono il Lugana Minale Lugano, il San Martino della Battaglia Monte Olivi e il Benaco Gattoli. Tutti affinati solo in acciaio per preservare i caratteri di freschezza e mineralità del terreno calcareo e ar-

gillo delle colline moreniche. Il Gattoli annosava uve di trebbiano di Lugana e di tocchi con aggiunta dello chardonnay del nome. Queste le premesse per capire la sottile pulizia di quel Lugana Monte Lupo 2016, che ha note eteree di banana e fiori, mentre in bocca c'è corpo e freschezza oltreché freschezza. Un vino che conquista per eleganza, anche se il Benaco Gattoli 2015 aveva qualcosa in più ancora: quasi dolce per la sua avvolgenza alcolica, gradevole il finale amarognolo. Però poi sono andati in crisi assaggiando i suoi giacché non me li aspettavo così buoni: il Garda Classico 2016 Il Poggio (che ha dentro anche barbera) a occhi chiusi sembrava una zuppa di mare; il Marzemino Dolce Colle 2016 mostra una speziatura di caffè. E poi il Gattoli 2015, all'appante in bocca, mielata. Li ho riassaggiati per più giorni dopo aver aperta la bottiglia. E mi sono chiesto: ma quanto sono bravi questi ragazzi?

© FISSARO F. FISSARO

# Il bello & il buono



## Souvenir

■ Tra Cuneo e Mondovì, un'azienda agricola creata nel 1962 da Baldassarre Ravelli e ora mandata avanti dalla figlia Delia e dal genero, dove si allevano pesci a circuito chiuso. C'è anche un angolo di negozio dove troverete lecommie: trote, salmerini, carpi... Iloro sughi, le guance inaffabili. (Azienda agricola San Biagio, strada per Margarita 9, Mondovì, CN, 338.6412109)

(E. RAS)

## L'albergo

**M**a volete confrontare country hotels con albergo di campagna? Ma no, in lingua italiana non spiega, è banale... Sarà forse per questo che, quando nel sito cliccate, per leggere le notizie, sulla nostra bandierina tricolore, eccome comunque parole nella lingua di Dante Leopardi e Carducci come: bianco e socialisti...? Vi ho, perdute e loro l'esterrefatta linguistica perché un marito, grande, ce l'hanno: quello di aver subito, ricattato e reso anche famoso questo angletto di Lombardia, tra Milano e Bergamo, famoso anche per un villaggio operaio, capoluogo e terzocchiana della prima città industriale.

Si devia dalla tradizionale strada principale e si percorrono 800 metri di un vialetto illuminato, dove è facile veder far capolinea uno scintillio. Arrivati di fronte a questa meraviglia, imponente, storica villa, sede di eventi, manifestazioni e cerimonie, piatte sulla sinistra per arrivare al comfortable elegante albergo a 4 stelle dai prezzi invitanti (soprattutto visto che, comunque, siete in un centro nevralgico per la regione, in mezzo alle arterie del lavoro più importanti del Paese). La tranquillità sarà assoluta: nelle ore diurne arriva solo, ovattato dalla distanza, il suono degli spari di qualche farfalla da caccia.

CASTELBARCO COUNTRY HOTEL  
VAPRO D'ADDA (MILANO),  
VIA CONFESA TEL. 02.90988004  
WWW.COUNTRYHOTELCASTELBARCO.IT  
(4 Stelle)  
PROVATO IL 2-12-2017

© FISSARO F. FISSARO

Le pagelle di Raspelli

# Calamari con verze e bagna caoda

A Casale Monferrato cibo tradizionale in cascina

## Il ristorante

**S**i può uscire dal casale di Cassio Nati della Genova-Gravellona Toce, sfiorare la grande città e poi fare quei pochi chilometri che vi regalano un piccolo paradiso. Vi aspetta una grande casa centenaria che ha più di un secolo di storia, perché la Cascina Paletta annuncia con orgoglio, già nell' insegna, la data di nascita: 1881. Era in mezzo ai vigneti, poi era arrivato un periodo di abbandono ma è stata preservata, ristrutturata e riportata a nuova vita.

Una rampolla di pochi metri dalla strada statale, poi il Monferrato si apre davanti ai vostri occhi, a più di 180°, sia dai bordi dell'ampio giardino sospeso, sia dal terrazzo, sia dalle vetrate delle sale, sia dalla camera delle vostre vacanze, perché qui, nel rifacimento, hanno creato sei stan-

ze, un monocale e un bilocale per soggiorni anche non brevi. Il tutto è corredato dall'attività principale della cascina agricola Cascina Paletta che è l' enologia, già perché dai vigneti tutto attorno nascono bianche uve che potrete farvi portare al tavolo (ma non ci sono solo i prodotti della casa) o caricarvi nel baule della vostra macchina.

Mangiate anche al calore di una stufa a legna in un'ampia sala elegante e luminosa, tutta a vetrate, a tavoli ben distanti, serviti da ragazzi e ragazze giovani ma quasi perfetti. Il tutto si accompagna ad una cucina, a dei piatti che, pur

belli da vedere, non perdono di vista il fatto che si debba, soprattutto, MANGIARE. A vostra disposizione due menu degustazione (40 euro per quattro portate, 55 euro per 5 portate) poi una breve carta assortita con i prezzi omogenei: antipasti e primi piatti tutti a 14 euro. Pano, secondi piatti a 18 euro, desserti tra i 9 ed i 12. Ripetete con me: come per antipasto cortesemente offerto carne cruda e crema di topinambur con nocciolo, polca-mari con verze e bagna caoda, cotichino con pane, lasagne croccanti al baccalà, agnolotti, regione e cervelle, Piemonte gelato (tutto a nocciolo), piccolo posticceria.

CASCINA FALETTA 1881  
CASALE MONFERRATO (AL),  
REGIONE MANDOLETTA 81  
TEL. 0142.670068 / 340.2943763  
WWW.FALETTA.IT  
INFO@FALETTA.IT  
CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ.  
ULTIMA PROVA: 8-12-2017

© FISSARO F. FISSARO

il voto

15/20

il voto

15/20