



Hotel Santa Maria
benessere e relax

La Morra (CN)
tel. 0173 509826
hotel@wellnessantamaria.com
www.wellnessantamaria.com

Nella Langa di Murazzano non solamente formaggi con blasone

..ma quale colonnata!

Una piacevole scoperta gastronomica: salumi di alta qualità accanto ai formaggi tipici del basso Piemonte, proposti con sorriso e competenza.

Il suo nome è Murazzano Penta: una cooperativa di cinque soci che producono formaggi e salumi. I formaggi sono quel Murazzano dop, che prende il nome dal paese omonimo in provincia di Cuneo; le "tome", robiolone fresche o stagionate; altri formaggi speciali e tipici della tradizione di quelle colline povere, descritte nei racconti di Fenoglio. Boschi e radi pascoli, per pecore e capre, dal cui latte si fanno i formaggi, non più per il sostentamento dei contadini, ma per le tavole dei buongustai. Murazzano e tome sono poco conosciuti. Peccato: non hanno nulla da invidiare a formaggi più noti. Come non ha nulla da invidiare al lardo di Colonnata e di Arnad quello che fa la Murazzano Penta. I salami, cotti e crudi, senza blasone e denominazione proposti dalla simpatica Enrica, animatrice dell'im-



presa, che troviamo dietro il banco di vendita, hanno sapori sublimi. Salumi e formaggi sono venduti nel negozio attiguo al locale della produzione. Aperto tutti i giorni, si trova nella frazione Mellea di Murazzano. Tel. 0173.791526

Talora la tradizione è sbagliata Meglio il bicchiere

Il tastevin, assaggiavino in francese, è una piccola tazza di metallo argentato, dotata di incavi e scanalature all'interno per esaltare i riflessi del liquido contenuto. È il simbolo incongruo dei sommelier. Un bicchiere di buon cristallo permette di apprezzare meglio colori, profumi e sapori. La forma larga e piatta del tastevin non convoglia i profumi al naso, ma li disperde nell'ambiente più del classico bicchiere dalla forma a tulipano. Il contatto delle labbra col metallo, poi, inganna circa il sapore del vino. Infine il metallo è un buon conduttore di calore, e il vino contenuto nel tastevin si riscalda con rapidità e supera in brevissimo tempo la temperatura ideale. Chissà perché i sommelier ne hanno fatto il loro simbolo.

Quando appassire non è sfiorire Tokaj e Tocai

Icosiddetti "passiti" sono vini ottenuti pigiando le uve lasciate appassire in modo naturale oppure artificiale. Il metodo naturale prevede una vendemmia ritardata, in modo che i grappoli appassiscano perdendo acqua e aumentando così il contenuto percentuale in zuccheri. In alcuni Paesi si ottengono vini passiti da uve raccolte nel tardo autunno e già bottrizzate, attaccate da una particolare muffa, la *Botrytis cinerea*. È il caso del Tokaj ungherese, da non confondere con il Tocai friulano, che è tutt'altra cosa. L'appassimento artificiale si ottiene mettendo i grappoli ad appassire al sole, oppure su graticci dove avvizziscono per alcuni mesi. È il metodo adottato per l'Amarone.

Così nasce in Euskadi la grande cucina E' il segreto degli Arzak

La ricerca non si fa solamente nelle Università. Il laboratorio delle invenzioni gastronomiche del famoso Arzak, sta in tre stanze, sopra il suo ristorante di Donostia, San Sebastian per chi non è Basco. Un Sancta Sanctorum in cui pochi entrano. La cucina è come la nostra: un gas a quattro fiamme, un piccolo frigorifero, un tavolo, mobiletti pensili. "Mio padre ed io veniamo qui al mattino - spiega la figlia Helèna - e proviamo ingredienti, sperimentiamo cotture, inventiamo nuovi modi di presentare i piatti". Dal saggio del francese Roland Barthes "L'impero dei segni" apprendiamo che, per i giapponesi, il cibo si mangia prima con gli occhi, e solo dopo con la bocca. Una filosofia sposata dalla Nouvelle Cuisine di Bouché, tra i maestri degli Arzak. Usiamo il plurale perché l'Arzak dell'omonimo ristorante in realtà sono due: padre e figlia. Un binomio che lavora tutti i giorni nella piccola cucina sopra il ristorante poi, al pomeriggio, scende di sotto in quella più grande, dove... continua a preparare piatti raffinati ma già sperimentati. Merito di quale Arzak siano non è dato sapere.

La pizza come nel Piemonte

Non la trovate nel libro dello Slow Food sulle pizzerie. I maligni affermano che questo è un merito. Non abbiamo assaggiato le pizze di tutti i locali piemontesi indicati dal libro. Ma di qualcuno sì. E onestamente non capiamo il perché di una scelta. O di una omissione, se guardiamo la questione dall'altra parte. Da almeno dieci anni frequentiamo la pizzeria Il Bargiglio, di Gallo d'Alba, in Piemonte. Non ci ha mai delusi. Non solo il rapporto qualità/prezzo è ottimo. Ottimi sono ingredienti e pizzaiolo.

Il vino, così come lo facevano i nonni

La polemica assomiglia a quelle del calcio: stucchevole. Quando, poi, si colora di valenze politiche, diventa patetica. Bartolo Mascarello, storico produttore di vino Barolo, in quel di Barolo, negli anni passati divenne una bandiera per il suo slogan: no barrique, no Berlusconi. Boutade ad effetto, che amava ripetere guardandoti con quei suoi occhi puntuti da langhetto. Ricordava Borges quando, a chi lo provocava chiedendogli perché non gli avessero mai assegnato il Nobel, rispondeva: credevono me l'avessero già dato. Siate candidi come colombe e astuti come serpenti, si legge nella Bibbia. Bartolo Mascarello era un grande patriarca, del vino. Le chiose ai pensieri dei patriarchi sono sempre difficili. Il chiosatore ci mette sempre del suo. E nascono polemiche e divisioni. Come succede nel calcio ci si trova a parlare del nulla. E meno si sa, più se ne parla. Barrique sì, barrique no, con il corollario, del: legno fuori e legno dentro. Seguito da una strizzatina d'occhio, che prelude al rassicurante: meglio come lo facevano i nostri nonni, il vino. In botti grandi, che non gli davano sapore di legno. Quel sapore particolare, quell'aroma che oggi, alcuni barbari, gli conferiscono mettendo in botte trucoli di selezionata rovere. Che gli aromi del legno i quali insaporiscono il vino siano conseguenza, più che il fine della barrique, a questo punto della discussione si è oramai perso di vista. Che un contenitore piccolo offra, alla traspirazione del vino, quindi ai processi chimici che si innescano al contatto con l'aria, una maggiore superficie attiva, rispetto a un contenitore grande, diventa irrilevante. E' cosa da sapere scientifico e, si sa, da noi il sapere scientifico, è moneta di poco corso. Di poco corso, tuttavia, è anche la conoscenza della storia del "buon tempo andato". Che non è mai stato il mondo dei mulini bianchi, delle fattorie, delle vacche che ruminano improbabili verdi praterie padane. Il legno dentro non è invenzione di barbari farmer californiani. Nelle cantine delle Langhe lo mettevano nel secolo passato. Quando le piccole barrique erano sconosciute e quel particolare aroma, che caratterizzava un produttore, invece che un altro, era dato da un ramo di pesce, infilato nella botte dove il vino si affinava. Un legno dentro empirico e artigianale, che faceva parte dei segreti del mestiere. Quelli tramandati di padre in figlio. A volte funzionava, a volte no. Ma questo fa parte della magia del vino. Il mondo, afferma un proverbio napoletano, è quello che ognuno costruisce nella propria testa. Che non corrisponda a quello che sta fuori poco importa, a chi difende il suo.