



Hotel Santa Maria
benessere e relax

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

Lituania, Paese ricco di gradevoli sorprese, anche nella cucina

Gustosissimi dirigibili

La cucina lituana offre una grande varietà di piatti: carne, pesce, verdure, dolci di ogni genere. Il tutto innaffiato dalla leggera e fresca birra locale.

I love Lithuania, but where is it? Mi piace la Lituania ma...dov'è? Abbiamo letto questa scritta su una T Shirt in vendita a Vilnius, capitale, appunto, della Lituania. Uno spiritoso invito a visitare questo Paese che s'affaccia sul Baltico. Una latitudine che non deve spaventare noi mediterranei. Liberatasi, poco più di dieci anni fa, dalla dominazione sovietica, la Lituania fa parte dell'Unione Europea. Un Paese dalle radici antiche con tanta voglia di vivere il presente. Malgrado il clima, un Paese con un'anima solare e mediterranea. Non solo per l'affabilità della gente, ma anche per la cucina, varia e saporita. Aspetto cui noi mediterranei siamo sempre molto attenti. Dal pesce, alla carne il menù è molto vario e appetitoso. Tra tutti i piatti meritano la segnalazione gli "zepelinai", grossi gnocchi di farina di pa-



tate ripieni di carne, oppure pesce, funghi, verdure, conditi con un sugo di panna e aromi vari. Si accompagnano a contorni vari. Debbono il loro nome alla forma oblunga, che ricorda quella dei dirigibili Zeppelin. Nella foto un piatto di "zepelinai" in salsa di bacon.

Cabernet: California batte Francia Trent'anni dopo

Dopo trent'anni i vini californiani battono nuovamente quelli francesi. Si è ripetuta la degustazione per stabilire quale Cabernet sia migliore: francese o californiano della Napa valley? Ancora una volta ha vinto quest'ultimo. Come trent'anni fa la degustazione è avvenuta "alla cieca": nessuno degli assaggiatori conosceva la provenienza dei vini. Grande esultanza tra i viticoltori del Nuovo Mondo e costernazione tra quelli del Vecchio, che proprio ci speravano. Tra i sommelier della giuria internazionale anche il francese Christian Vanneque, l'unico presente tra gli assaggiatori di trent'anni fa. Suo malgrado, e senza saperlo, anche questa volta ha dato la vittoria ai Cabernet californiani. "Non so se potrà tornare in Francia" ha dichiarato perplesso.

Assegnato il X trofeo Ruinart Cin cin Norge

La sapienza, che sia scientifica o gastronomica, non si trasmette con i cromosomi. La sapienza, s'impara con lo studio e l'applicazione. Non basta essere nati nella terra di Raffaello per essere pittori, o nelle terre del vino per essere sommelier. Quest'anno l'ambito Trophée Ruinart, destinato al miglior sommelier dell'anno, è andato al norvegese Robert Lie. Ha venticinque anni e lavora presso il Gourmand Bagatelle Relais di Oslo. Per conquistare il riconoscimento ha dovuto cimentarsi, con partecipanti di tutte le nazioni, nella degustazione dei vini, nel loro abbinamento con i piatti, nel modo di servirli e consigliarli. E dire che il suo è un Paese di boschi, merluzzi e renne.

Alla scoperta dei vini poco conosciuti Il Verduno-Pelaverga

Si chiama Pelaverga ed è vino di una delle più piccole d.o.c. d'Italia. Appena undici sono i produttori, tutti con vigne nel comune di Verduno, in provincia di Cuneo. Il vino, che deriva dal vitigno Pelaverga piccolo, da non confondersi con il Pelaverga delle colline del saluzzese (CN) è prodotto solamente nel territorio di questo comune, per questo motivo è denominato anche Verduno-Pelaverga. Ha origine antica, ma solamente negli ultimi anni è stato riscoperto, migliorato e riportato all'onore del mondo enologico. Si tratta di un rosso particolare, originalissimo per il sentore molto speziato, di pepe in particolare, e per i gusti fruttati. Il colore rosso rubino lo rende allegro e piacevole alla vista. La sua ottima bevibilità lo fa gradito a un pubblico vasto, femminile in modo particolare. Di gradazione intorno ai tredici gradi, si beve giovane e accompagna una grande varietà di piatti. Numerosi chef della zona lo propongono con pesce e, in modo particolare, con piatti a base di molluschi. Un vino a tutto campo, che non deluderà quanti cercano qualcosa di diverso dal solito.

Melle, la sagra del Tumin d.o.p.

Si chiama Tumin del Mel, piccola toma di Melle, in lingua. E' una ristrettissima d.o.p. prodotta nel comune di Melle, in val Varaita (CN). Formaggio fatto da pochi e piccolissimi produttori, è venduto per lo più nei mercati della valle. Un formaggio da consumarsi fresco, ottenuto da latte non pastorizzato. Data la piccolissima produzione il sapore può variare da produttore a produttore e dipende dai pascoli nei quali si sono nutrite le sue mucche. Una sagra si tiene a Melle la seconda domenica di agosto.

Intervista impossibile assolutamente veritiera

La realtà imita sempre la fantasia. Lo diceva J.Luis Borges, scrittore argentino. L'intervista impossibile fa parte, invece, della fantasia che certifica la realtà. Umberto Eco intervistò, per la radio, Pietro Micca, e scoprese che, nella realtà, il suo sacrificio fu involontario. Il sergente dell'intendenza faceva la cresta sull'attrezzatura e la miccia era corta e di cattiva qualità. Le polveri si accesero prima del dovuto e Pietro fu eroe. Il primo viticoltore della storia fu Noè. Ce lo dice la Bibbia. Chi meglio di Noè per spiegare com'era il vino di una volta. L'abbiamo intervistato nella calura di una giornata estiva, in un luogo imprecisato di quelle terre che oggi si chiamano Palestina, Iraq, Giordania. Riposava all'ombra di un grande albero di fico e ci diede il benvenuto con una tazza di vino. Allungato con acqua. Un vino rosso e denso, marsalato. "L'ho fatto invecchiare un anno in grandi anfore, tenute nel sottotetto della mia casa. La cantina ideale, calda quanto basta per far maturare il vino. Potrei dire che avvengono reazioni di ossido riduzione, se avessero già inventato la chimica. Un vino così lo puoi trasportare negli orci a dorso d'asino o di cammello per tutta la Samaria e sulle barche lungo tutto il corso dell'Eufrate per mesi, senza che cambi sapore. E' forte e denso come dev'essere quello vero. Basta mischiarlo con una buona acqua di fonte e la bevanda è pronta". La cosa sapeva un po' di adulterazione. Il vecchio Noè dovette accorgersi della nostra perplessità. "Lo so - disse con un lampo di malizia negli occhi - c'è gente che lo beve diversamente: i Greci, all'assedio di Troia, lo ingurgiteranno grattuggiandoci formaggio sopra. I Romani, barbari abituati alla cervisia, la birra, non saranno da meno. Berranno vini mischiati a miele, filtrati in sacchi di lino intrisi di oli aromatici. Barbari, parvenus del vino - esclamò con disgusto - E che dire di quelli che vogliono coltivare la vite nella pianura padana. Non sono terroir vocati. La vite è nata qui, in Mesopotamia, e qui dà il meglio. Lassù, nel territorio dei Galli, non fanno anfore di terracotta ma barili di legno. Uno schifo. Il vino ne prende il sapore. Poveracci, hanno solamente foreste, e non trovano meglio che usare il legno per farne contenitori, tini per la pigiatura. Barbari e imbroglioni: chiamano vino un liquido che bevono puro, che non fa nemmeno venti gradi. Volete sapere cosa ne penso? Ve lo dico comunque: non dureranno. Il vino, quello vero, si può fare solamente qui..." Chi glielo dice che si fa vino in California, Sud Africa, Cina. Barbari, direbbe, non sono terroir vocati. Volete paragonarli alla valle del Tigri?