

SAPORI E SAPERI



la Pasta

VERRIGNI-VALENTINI VERO «MADE IN ITALY»

L'Abruzzo è terra di sorprendente vitalità gastronomica. Pensate a cosa può accadere se due storiche aziende come Verrigni (pasta) e Valentini (grandi vini e non solo...) decidono di «fare sistema». Grano (100%) delle tenute Valentini e trafilata all'oro di Verrigni: è nata così la linea doppia «V» che è davvero «made in Italy». Abbiamo provato P-Quadro, penne rigate, con spigoli netti, che tengono all'infinito la cottura e hanno un sapore pieno.
Verrigni, Roseto degli Abruzzi (Teramo). Confezione da 500 gr. a 4 euro.

la Guida

CANTINE E VIGNAIOLI I NOSTRI TESORI

Riecco la Guida ai «Vignaioli e Vini d'Italia», la selezione delle 200 cantine d'eccellenza fatta da Luciano Ferraro (capo redattore del Corriere della Sera e autorevole firma nel mondo dei vini) e Luca Gardini (campione del mondo dei sommelier 2010).
L'edizione 2015 racconta la storia di uomini e donne straordinari che stanno dietro a bottiglie altrettanto straordinarie. È in edicola da oggi con il Corriere della Sera a 12,90 euro.



la Grappa

«OF» DI AMARONE FIRMATA BONOLLO

Chi ama la grappa non si perda «Of, Amaroni Barrique», fiore all'occhiello della Bonollo, l'azienda padovana che dal 1908 è sinonimo di grandi distillati. La Grappa «Of» è frutto della doppia distillazione delle vinacce di Corvina, Molinara e Rondinella i vitigni tipici dell'Amarone. Questa grappa invecchiata in botti di rovere ha forte personalità, ma un gusto morbido e una spettacolare vivacità aromatica.
Distillerie Bonollo Umberto, Mestrino (PD). La bottiglia da 70 cl. a 39 euro



il Tema

ORTO E VENISSA, VINI DI SOGNO TRA IL CIELO E IL MARE DI VENEZIA

Li producono un ex manager francese e la famiglia Bisol sulle isole di Sant' Erasmo e di Mazzorbo

(p. ber.) Avete mai assaggiato il vino, anzi i vini di Venezia? Sì, a Venezia si producono bottiglie di grande qualità. Il merito è di un manager francese che ha trovato il suo porto quiete sull'isola di Sant'Erasmo e della passione per la cultura del territorio di Gianluca e Matteo Bisol.

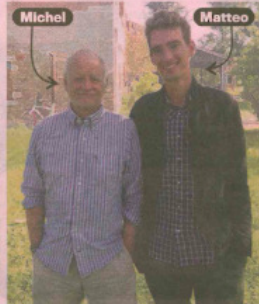
Grazie a loro, Venezia è una delle poche grandi città (forse la sola) che può vantare vini nei confini comunali. Per la verità la produzione in Laguna ha radici millenarie. La tradizione si era però persa e c'è voluta l'impresenza di un visionario come Michele Thoulouze e l'amore per la ricerca dei Bisol perché si ripartisse.

Il pioniere è stato Michele Thoulouze, 69 anni, il francese che dato il via a oltre 60 start up televisive ed è stato, tra l'altro, presidente e amministratore delegato di Tele+ (antenata di Sky Italia). Dopo tanto girovagare per il mondo, Michel ha piantato la sua antenna in un grande edificio, che ricorda i casoni lagunari cari ad Hemingway per la caccia all'anatra, dell'isola di Sant'Erasmo, nota come Porto dei Dogi.

All'inizio degli Anni 2000, Michel ha deciso di mettere la sua intelligenza e la sua energia al servizio di una nuova sfida: il vino di Venezia. Dopo essersi consultato con gli amici vigneron della Borgogna e della Côte du Rhone e andato a Rauscedo, in Friuli, nel paradiso delle barbatelle. È tornato con le prime pianticelle di Malvasia Istriana, Vermentino e Fiano d'Avellino che sono l'inedito mix grazie al

ORTO

È il vino di Michel Thoulouze sull'isola di Sant'Erasmo. È un bianco profumato dotato di una buona struttura prodotto con uve di Malvasia Istriana (60%), Vermentino (30%) e Fiano (10%)



VENISSA

Il gioiello di casa Bisol. Matteo, il figlio di Gianluca Bisol lo produce sull'isola di Mazzorbo da uve di Dorona (vitigno autoctono) in purezza. C'è anche il Venissa rosso (Merlot 82% e Cernanère 18%)



quale nel 2008 sono uscite le prime bottiglie del suo «Orto». Dopo altre sei vendemmie quel vino è ormai nella carta di molti ristoranti veneziani, ma anche di stellati francesi che ne apprezzano il carattere deciso, la mineralità spiccata e quel partecolarissimo profumo di mare.
Diverso è il percorso di Gianluca Bisol, imperatore del Prosecco e discendente di una dinastia che lavora le vigne di Valdobbiadene fin dal 1542. Nel 2002, durante una gita a Venezia con alcuni clienti, Bisol vede una piccola vigna in un giardino accanto alla cattedrale di Torcello. Dopo un'approfondita ricerca storica, scopre che quell'uva della signora Nicoletta del negozio di antiquariato, è la Dorona, vitigno autoctono con acini piccoli dolci e dorati di cui ci sono tracce a Venezia

fin all'anno 1000. Scatta la caccia al tesoro: da vecchi giardini abbandonati in tutta la laguna vengono recuperate 80 piante di Dorona e Bisol progetta un sogno: Venissa.
A Mazzorbo, l'isola della Venezia nativa collegata con un ponte a Burano, Nascono un albergo che ora ha un ristorante stellato (chef Antonia Klugmann) e i vitigni di Dorona, con uve piccole dolcissime, si moltiplicano nella spettacolare vigna murata del trecentesco Convento di San Michele. Con l'aiuto di Roberto Cipresso, abile enologo veneto con radici a Montalcino, si fanno i primi esperimenti, ma la prima vendemmia è del 2010 e nel 2012 escono le prime bottiglie di un vino dorato e spettacolare per intensità di profumi e gusto. Il «Venissa» deve essere un vino

speciale e allora ecco la bottiglia piccola in vetro di Murano, realizzata dal maestro artigiano Giovanni Moretti, e l'etichetta che è una foglia d'oro (cambia forma ogni anno) firmata da Mario Berta Ballirero che ha un raffinato laboratorio a Venezia.
Ora il progetto Venissa è curato con lo stesso amore da Matteo Bisol. Laureato in economia, 27 anni, Matteo si è trasferito a Burano e ogni mattina presto è a Mazzorbo per gestire quel sogno realizzato. Sono uscite due annate, completamente diverse, ma altrettanto convincenti del bianco e da poco è stato lanciato anche il «Venissa Rosso», da uve di Merlot e Cernanère sempre coltivate in Laguna. Matteo e Michel sono diventati amici. I loro vini, unici, ci raccontano due storie esemplari.

PAGINA A CURA DI PIER BERGONZI E DANIELE MICCIONE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sostiene lo Chef

DI ANTONIA KLUGMANN



IL CARDO DELLA LAGUNA QUEL GUSTO AMARO CHE MI HA CONQUISTATO

Antonia Klugmann, 35 anni, triestina di nascita, ma friulana d'adozione è chef del «Venissa» sull'isola di Mazzorbo (Venezia) che ha portato alla stella Michelin. La sua è una cucina creativa e raffinata con le verdure e la stagionalità al centro.



Cucina

calibro noir

Il 24 ottobre del 1934, usciva «Fer-de-Lance», giallo di Rex Stout. Nasceva così un mito della letteratura poliziesca: il detective gourmet Nero Wolfe. Per celebrare l'80° anniversario ecco il progetto «Cucina calibro noir»: serate di buoni piatti e buoni cibi. Si parte stasera alla Cucina del Frigoriferi Milanesi di Via Piranesi, 0 a Milano con i piatti di Fritz Brenner, cuoco maggiordomo di Nero Wolfe. Quattro portate e vini dedicati a 37 euro. Info su www.cucinecalibro.it

La pianta del carciofo da Triestina non la conoscevo. Ammiravo certo i fiori blu del cardo selvatico capace di arrampicarsi sulla strada costiera in luoghi impervi e aridi. Amavo osservare mia madre, pugliese di Molfetta da parte di padre, mentre mondava i carciofi e i petali esterni, scartati, diventavano la mia merenda puccini nell'olio e limone. Le isole di Burano e Mazzorbo sono i luoghi che mi hanno fatto apprezzare e amare una pianta all'apparenza ostica e aliena, ma in realtà generosa ed elegante. A primavera il suo primo carciofo: la castrua, tenerissima. Poi seguono i carciofi classici che generalmente qui vengono raccolti ancora piccoli. A ottobre l'ultimo momento magico con i nuovi getti: quelli che gli isolani chiamano «cardi».



Da subito mi sono innamorata delle modulazioni d'amaro del cardo. Vi consiglio di accostarlo, di non nascondere, con la cottura che ne esalta anche la consistenza e il colore brillante, verdissimo. Dopo aver tolto i fili esterni si cucinano per pochi minuti d'estate in una padella di alluminio ampia con uno spicchio di aglio, olio, un po' di acqua e limone, coperti, lo si abbina a due polveri: arancio e liquorizia, essiccati separatamente e poi frullati. Stanno perfettamente con l'uovo, cotto 3 minuti. Solo il tuorlo, adagiato sul piatto come un piccolo sole, liquido all'interno, ma con la pellicola esterna che lo conserva sferico. Lo completo il piatto con salsa all'uovo e aceto montata all'olio extravergine e erba agnina che raccolgo nei prati dell'isola di Mazzorbo.

il consiglio