

CIBI DIVINI

Iolanda, quarant'anni di sincera tradizione salentina

Paolo Marchi
nostro inviato a Lucugnano (Lecce)

Altri diciotto chilometri di statale 275 e l'Italia ha termine con il sole e il mare negli occhi, i diciotto che separano Lucugnano da Santa Maria di Leuca. Da Milano e il Nord padano è tutta una linea d'asfalto che in fondo procede lineare e continua, sempre più magica e sognante soprattutto una volta superata Maglie.

Lucugnano è una delle mille frazioni che macchiano il Salento, lo è di Tricase, poche case, una piazza e una strada

che la taglia in due come le *main street* nel Far West americano. Si parcheggia dove capita, si sta attenti alle auto perché i marciapiedi sono ipotesi e ci si accomoda in una trattoria che nei mesi caldi occupa la via con i suoi tavoli. Adesso tutti all'interno, nelle due salette stando attenti, passando tra corridoio e cucina, all'olio bollente e ai carboni ardenti. Tutto molto vero e per nulla artificioso.

Iolanda, al secolo Iolanda Ferramosca, è lì che cucina dal 1970, sempre e solo come fosse a casa sua. Prima di lei non era così. Lì si potevano fare solo due cose: bere vino e giocare a carte. E lei si sentiva inutile,

così un bel giorno sbattè fuori tutti (le donne salentine hanno carattere) e si mise ai fornelli. Non c'ero, ma credo che in quasi quarant'anni sia cambiato ben poco, in pratica il vino (il Primitivo di Manduria sfuso c'è solo dal 2006 e merita) e l'età dei figli. Maurizio e Giovanna in qualche modo aiutavano già, Cinzia sarebbe arrivata in sala più avanti.

Guai non prenotare: non che le proposte siano diverse da tante trattoria-fotocopia buone soprattutto per gli stranieri, solo che lì tutto è cucinato con attenzione e gusto, anche amore. E poi la notte dormi bene: per iniziare verdure sott'olio, pittule (sorta di

gnocco fritto) e crocchette di patate; per primo si sceglie tra ciceri e tria (pasta e ceci), pure di fave e cicoria, orecchiette alle cime di rapa e sagne torte, sorta di tagliatellone stortignacolle fatte a mano e condite con il pomodoro. I secondi arrivano dalla griglia, regno di Giovanna: spiedini di maiale avvolti nella pancetta, salsiccia e gnumareddi, deliziosi involtini di interiora di agnello. Sono invece cotti nelle pignatte i pezzetti di cavallo al sugo rosso. E per una dolce chiusura spumone, torta di crema o crostata di mele cotogne.

paolo.marchi@ilgiornale.it

A LUCUGNANO

Trattoria Iolanda

Via Montanara 2 a Lucugnano (Lecce)
Telefono: 0833.784164
Chiusura: mercoledì
Prezzi medi: antipasti 5, primi 7, secondi 7, dessert 4 €
Menù degustazione: non previsto
Coperto: 1 €
Coefficiente di difficoltà: sufficiente, una corretta cucina della tradizione salentina

IN BOTTIGLIA

Il Roero, un altro Nebbiolo in paradiso

Francesco Falcone

In diciannove comuni a nord di Alba, dirimpetto alle grandi vigne di Barbaresco e un quarto d'ora d'auto da quelle di Barolo, si coltivano duecento ettari di Nebbiolo che a partire dalla vendemmia 2005 si fregiano meritatamente della Docg. La denominazione si chiama Roero e prende il nome del suo territorio, una lunga teoria di colline nervose, instabili e bellissime che esaltano l'immagine bucolica di villaggi stravitati come Canale, Vezza, Priocca, Montà. Si producono rossi elastici, caldi, imprevedibili, anche grazie all'azione degli aridi suoli locali, ricchi di sabbie e fossili d'origine marina. Alcuni nebbioli vengono intensi, sfaccettati, squisiti. Come il Roero Audinaggio 2006 di Cascina Cà Rossa, 0173.98348, il Roero 2006 di Filippo Gallino, 0173.98112, e i due Roero del talentuoso Francesco Monchiero, 0173.95568: la Riserva Printi 2005 e il Sru 2006.

Altri vengono più austeri come la Riserva Sudisfa 2005 del bravissimo Angelo Negro, 0173.90252, la Riserva Mombeltramo 2005 di Malvirà, 0173.978145, dei fratelli Roberto e Massimo Damonte, i leader della denominazione, la Riserva Ròche d'Ampséj 2005 di Ornella Correggia e del suo enologo Luca Rostagno. Dietro di loro c'è una retroguardia che scalpita: i fratelli Taliano, Domenico Almondo, Mario Roagna, Cristian Bono, Marco Porello, Antonio Deltetto, Dino Pace.

IN SICILIA

Olive Amari, un happy hour davvero felice

Gabriele Zanatta

Happy hour, che ora felice è se i banconi da bar sono stipati di cibi freddi, ai limiti del commestibile e con l'igienico che si confonde col transgenico? Prendi l'oliva da tavola per esempio, simbolo pluridecennale dello snack: quante volte al primo morso segue il rimorso? Tante. Non se, però, il destino benevolo ci rifila in bocca quelle rare olive di grande polpa compatta, croccante, consistente e di facile distacco dal nocciolo.

Capita con quelle prodotte a Villa Sicilia, villasicilia.com, di tipo Nocellara del Belice, olive da mensa da sei generazioni oggi timbrate da Emerico Amari, imprenditore siculo-austriaco. I segreti di tanta bontà annidano nella bassa resa degli ulivi, nella fermentazione in acqua e sale da 8 a 12 mesi, priva di additivi chimici, nel tasso di acidità bassissimo (0,01%) e nel sentimento paterno di Amari: «Se nella raccolta un'oliva va persa, soffro», spiega.

Tale dedizione transita dritta sui nostri palati all'happy hour di sempre più bar d'Italia e oltre (il Jamaica in Brera a Milano è un esempio). Ma varrebbe la pena verificare tanta bontà direttamente alla sorgente, quella piana del Belice su cui Amari ha appena rimesso a nuovo con gran gusto un baglio di proprietà. Da queste finestre si osserva l'acropoli dell'insediamento archeologico di Selinunte e nelle belle giornate persino Pantelleria.



pagine a cura di Paolo Marchi

AFFARI DI GOLA

Canelli e le cattedrali del vino

La città simbolo dello spumante poggia su cantine scavate nel tufo, così belle da ambire a diventare patrimonio culturale dell'umanità

Paolo Marchi

Ci sono cattedrali potenzialmente sotto gli occhi di tutti perché le loro guglie puntano al cielo, Milano, Colonia, Winchester..., e ve ne sono altre che si sviluppano sottoterra e se non te lo dicono e se poi non scendi e vi entri proprio non le vedi. Capita ad esempio nell'Astigiano, a Canelli, capitale dello spumante italiano da quando nel 1850 Carlo Gancia vi importò il metodo champenoise, ma già «in fermento» da prima per via del mosto.

Fatto molto importante: non so-

SOGNO È l'anno decisivo per l'istanza all'Unesco. Coinvolte tre province: Asti, Cuneo e Alessandria

no naturali. Nulla a che vedere con le grotte tipo quelle di Roquefort, celebri per il formaggio prodotto al loro interno, e nemmeno con i crotti ticinesi, comaschi o valtellinesi, un po' cantine/magazzini e un po' osterie, il più delle volte private, circoli per celebrare la convivialità tra persone amiche.

A Canelli c'è la mano dell'uomo, fattore decisivo per provare a fare diventare realtà un sogno nato sei o sette anni fa nella mente dell'allora sindaco Oscar Bielli: ottenere per queste cattedrali sotterranee il riconoscimento di patrimonio dell'Umanità da parte dell'Unesco. Decisivi i prossimi sei mesi: il ministero dei Beni culturali deve inoltrare la domanda - e ancora di più i successivi sei, quando ogni giorno potrà rivelarsi quello giusto per la risposta.

Come ricorda Giuseppe Camileri, assessore allo sviluppo del territorio e profondo conoscitore della storia locale, «non è un progetto di Canelli e basta, coinvolge tutti i paesaggi vitivinicoli del Sud Piemonte distribuiti in tre province: Cuneo, Asti e Alessandria». Le cattedrali e i relativi 15 chilometri di gal-



SPLENDORE Un particolare delle Cattedrali Sotterranee di Canelli, questa in particolare appartiene alla cantina della famiglia Coppo

lerie sono state strappate al tufo per conservare i prodotti della terra, ma anche il sale e tutto quello che viaggiava sulla via per Savona e Vado Ligure, storici sbocchi al mare di Canelli che fungeva come da snodo commerciale. Il vino ha presto preso il sopravvento su tutto, anche se oggi è forte il contrasto tra una ricchezza bella come quella che nasce in vigna e matura in cantina e quella «brutta» ma economicamente redditizia nata negli ultimi lustri.

Un produttore di qualità come Piero Coppo, terza di quattro generazioni, sospira quando parla del settore dell'eno-meccanica, con i famigerati capannoni disseminati qua e là: «Hanno deturpato il paesaggio, anche se capisco che il boom legato loro è importante. Basti dire che quel settore conta tra le



PIERO COPPO

«Molte cose sono cambiate: dovremmo tornare a rispettare la natura»

sessanta e le settanta ditte, mentre noi del vino legati alle cattedrali siamo quattro appena». Ma colossi: Bosca, Contratto, Coppo e Gancia.

Coppo è pessimista circa l'esito finale dell'azione «perché Canelli sta perdendo la sua immagine di capitale del vino con le bollicine e paghiamo in termini di bellezza del paesaggio per alcune scelte scellerate come quella in paese di sostituire il porfido con l'asfalto». Però Camileri ha buon gioco nel sottolineare come «i canellesi sono non ottimisti per natura, critici in ogni cosa, ma proprio per questo è importante il passo compiuto per ottenere il riconoscimento Unesco. Ha fatto finalmente prendere coscienza alla cittadinanza che viveva sopra un capolavoro, del quale non se ne capiva l'importanza storica, culturale e anche turistica

perché l'intero progetto mira a alimentare un turismo di qualità che parta da Canelli città del vino e coinvolga un'area ben più vasta».

Coppo, alimentandosi anche dei ricordi delle vendemmie del secondo dopoguerra, lui ragazzino, si augura che «si torni a pensare alla natura, perché l'abbiamo cambiata in peggio e anche il vino ne sta pagando le conseguenze». Se Canelli celebrerà l'assedio del 1613 nel fine settimana del 20-21 giugno, il clou goloso cade per tradizione a settembre, quest'anno il 26-27 quando vie, botteghe e cantine si riempiono delle bontà locali e di una decina di regioni italiane e non. Per ogni informazione www.comune.canelli.at.it. Intanto segnatevi il nome e telefono del ristorante migliore: San Marco in via Alba, 0141.823544.

Evento Il 17 gennaio tutto il mondo preparerà un Risotto alla milanese

Sabato 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio Abate, è stato confermato giorno dell'orgoglio della cucina italiana da parte del Gvci, il Gruppo virtuale cuochi italiani, itcheffgvc.com. L'anno scorso il mondo fu percorso da un'onda di Spaghetti alla carbonara, tra poco sarà la volta del Risotto alla milanese. Nel sito, in inglese perché autentico e speranto, la ricetta-tipo presentata da Mario Caramella, presidente dell'associazione. Alcuni consigli: mestolo in legno, riso Vialone o Carnaroli, burro non salato e freddo di

frigorifero, brodo di carne, sale usato con parsimonia, no parmesan e grana farlocchi. Nel sito la mappa delle adesioni. In Italia siamo a una dozzina, con Stefano Bonilli, http://blog.paperogiallo.net, che risotterà all'Open Colonna a Roma e Milano che risponderà con un risotto per mille persone al Macef alla Fiera di Rho, chef in cabina di regia Massimo Sola dei Quattro Mori di Varese. Sarà anche l'occasione per premiare Emanuele Lattanzi, il cuoco-eroe all'Oberoi di Mumbai con la padella d'argento di Piazza.

Strenna Adesso anche i pesci hanno la loro grande enciclopedia

Paolo Manzoni e Valentina Tepedino sono gli autori dell'eccezionale Grande enciclopedia illustrata dei Pesci, opera che illumina chiunque voglia sapere tutti sul pianeta pesce. Lui è il direttore del Dipartimento di prevenzione veterinaria dell'Asl di Lecco; lei un medico veterinario specializzata in prodotti ittici, nonché direttore del periodico Eurofishmarket, eurofishmarket.it. Poi è anche la signora Leoni avendone sposato Marcello, chef e patron con il fratello Gianluca del Sole a Trebbio di Reno (Bologna). In quasi

600 pagine, sono raccontati con efficacia e chiarezza «438 specie presenti nelle acque d'Europa e 193 specie importanti sui mercati europei». Esperti, cuochi e appassionati vi ritrovano tutto quanto si deve sapere per andare oltre il noto. Si insiste con gli stessi pesci perché è comodo così, eppure ve ne sono tanti e tanti ancora che possono benissimo finire prima in padella e poi nel piatto, a conoscerli e a saperli lavorare e proporre però. Bravissimi, un lavoro di assoluta qualità, in vendita a 99 euro. Fondamentale.