

Enogastronomia Impresa&Mercato

Un boom per SQUISITO

Un programma immenso e una nutrita presenza di personalità di ogni settore, tutte unite dalla passione per l'enogastronomia. 12mila i visitatori che hanno risposto al richiamo di San Patrignano.

A cura della Redazione

Sul successo della seconda edizione di SQUISITO! non c'erano dubbi alla vigilia ma, all'indomani dei riflettori puntati su San Patrignano, si può affermare che si è trattato di un vero e proprio tripudio di folla. 12mila visitatori che non hanno resistito al richiamo e si sono recati in Romagna per gustare prelibatezze, incontrare il gotha della cultura enogastronomica nazionale ed internazionale, avvicinarsi alla comunità che ha saputo diventare protagonista di un'iniziativa con la "i" maiuscola. Riassumere a parole quanto accaduto a Riccione, dal 1° al 3 ottobre scorsi, è impresa assai ardua. Enorme la presenza di visitatori, aziende ed artigiani (oltre cento le presenze), ospiti illustri, giornalisti e curiosi che non hanno voluto rinunciare a visitare l'evento più...SQUISITO!. "Il significato della manifestazione", secondo il Presidente di Slow Food..... "è vedere nel sistema cibo un importante rapporto diretto con l'agricoltura e, quindi, anche con la rinascita dei produttori. San Patrignano è inserita nel territorio e con SQUISITO! realizza un'occasione importante per i ragazzi ospiti della comunità, che possono sfruttare molteplici sbocchi lavorativi ed acquisire competenze specifiche, sia per la sopravvivenza della comunità stessa". Cominciamo dalla formazione e dall'informazione, garantite da alcuni momenti di dibattito intorno a tematiche di sicura presa. E' il caso del convegno "Ma il vino è una droga?", interrogativo su cui San Patrignano ha preso una posizione limpida ed indiscutibile, producendo bottiglie che recano sull'etichetta la scritta: "Il vino è piacere e salute. Bevi con sobrietà". Il monito ha riscontrato unanime plauso, anche da parte del Ministro alle Politiche Agricole, Gianni Alemanno, già ospite del debutto della kermesse, nel 2004, che ha però sottolineato che "tutto l'alimentare richiede intelligenza, sensibilità, riflessione, anche quando facciamo la spesa o scegliamo cosa mangiare, teniamo conto di cosa ci piace, di cosa ci fa bene, del rapporto con il territorio". Gli ha fatto eco l'ex Ministro della Salute, Girolamo Sirchia, che ha sottolineato i vantaggi di un consumo ridotto e controllato di vino, ribadendone la funzione essenziale e l'importanza gastronomica, nota fin dal passato più lontano. La valenza del cibo come peculiarità di un territorio e mezzo per conoscerne la storia e la tradizione è stato al centro de "Il cibo: punto d'incontro tra le culture europee", argomento della tavola rotonda che si è tenuta il secondo giorno di SQUISITO. Il Ministro del "Miur" made in France ha illustrato un importante progetto, il PRO TERRIS, che si propone di formare un'unica figura professionale di "tecnico superiore per la valorizzazione dei prodotti del territorio e delle risorse naturali e culturali" che unisca, quindi, i diversi livelli di competenze, dalla produzione dei servizi al marketing. Al progetto prendono parte sei nazioni europee, per combattere la concorrenza asiatica ed americana. Dovunque, la parola d'ordine è stata "formazione", intesa come crescita delle competenze e delle esperienze, soprattutto delle giovani leve. Ma la "minaccia" della Cina, che si sta facendo sentire sempre più insistentemente nelle produzioni più disparate, si sta accreditando anche nella formazione, sebbene, d'altro canto, sia un vanto la presenza straniera e la diffusione di un'anima che si avvia a diventare veramente cosmopolita. Alfonso Benvenuto, presidente dell'Aeht (Association Europeenne des Ecoles d'Hotellerie e des Tourisme), ha lodato il patrimonio delle "800 scuole alberghiere europee, di cui 200 in Italia, che pure non sono in grado di soddisfare la richiesta degli studenti, anche perché negli ultimi anni la Cina invia molti giovani a frequentare i nostri alberghieri". Sul tema della formazione, è intervenuto anche il Ministro del MIUR, Letizia Moratti che ha sottolineato come in



Europa transiti il 30% del turismo mondiale, forte contributo viene dato dall'enogastronomia: "I nostri prodotti, infatti, sono particolarmente apprezzati all'estero ed attirano milioni di turisti. Il turismo agro-eno-gastronomico ha un volume d'affari intorno ai cinque miliardi di euro l'anno e consente di unire la terra con la tavola, la conoscenza del prodotto con quella delle tecniche che consentono di offrirlo. Per dare maggiore impulso a questo settore nel quale l'Italia è leader occorrono però indirizzi nazionali di formazione in linea con le strategie di Lisbona; in una società globalizzata, infatti, la competizione si affronta sia con una convergenza dei sistemi educativi europei sia sviluppando una comune strategia economica". Se parliamo di numeri, la Moratti ha anche sottolineato come la neonata Riforma del sistema d'istruzione abbia realizzato ben 251 percorsi differenziati per formare figure professionalmente valide e polivalenti. L'attenzione del Presidente dell'Unione Parmense degli Industriali, Marco Rosi, si è soffermata sull'industria alimentare che esporta il "made in Italy" nel mondo, una ricchezza a prova di imitazione che, però, non viene adeguatamente supportata, "basti pensare", ha detto Rosi, "che sui 100mila ristoranti esistenti nel nostro Paese, solo il 10% fa cucina veramente italiana". Altro argomento di dibattito è stato il caffè, col convegno, dal titolo eloquente e provocatorio: "Quanto costa un caffè?" La "proposta-provocazione" lanciata da San Patrignano è di aprire nella comunità una piccola torrefazione per realizzare "un percorso virtuoso e non di mero sfruttamento commerciale", come ha dichiarato Andrea Muccioli. Carlin Petrini di Slow Food ha aperto i lavori ricordando le questioni etiche legate al settore agro-alimentare: "Difesa della biodiversità, una redistribuzione che eviti la sovrapproduzione e la fame, combattere la prevalenza del profitto sulla dignità del lavoro". "Affrontare questa tematica incentrata sulla filiera del caffè è significativo", ha detto Petrini alla nostra rivista, "ha anche un senso di solidarietà nei confronti di molte comunità rurali del mondo che non beneficiano degli effetti della produzione e del fatturato gravitante nell'orbita del mondo del caffè". La filiera sembra risentire di una fase, ormai lunga, di stallo, che riguarda tutti i segmenti, per altro, sembra sempre più evidente la necessità di puntare sulla qualità e sulle marche, un po' come avviene per il vino, spesso, infatti, il consumatore non è capace di distinguere caratteristiche e peculiarità importanti, lamenta l'aumento dei prezzi. L'offerta sembra, comunque, maggiore rispetto alla richiesta ma, secondo Manrique Lopez Castello della Cooperativa Asdecohue il problema è a monte: "il prezzo del caffè che il consumatore conosce è quello economico, ma nessuno sa quanto costa quella tazzina in termini di lavoro"...Sono ottanta i Paesi produttori mondiali di caffè, ma pochi raccolgono i giusti profitti. Silvana Grispin, responsabile da tre anni di due progetti di Jamao Salcedo e Sierra Cafetalera nella Repubblica Dominicana, due organismi nati per fronteggiare la crisi del settore che nell'isola caraibica ha portato alla disoccupazione circa 1.500 piccoli produttori, costretti a emigrare negli Usa o a dedicarsi all'allevamento. "L'obiettivo dei progetti è promuovere la qualità del prodotto e la valorizzazione turistica del territorio dove viene coltivato. Ad esempio, si interviene durante la selezione manuale dei chicchi affidandola alla manodopera femminile, in modo che in ogni famiglia almeno uno dei componenti lavori, e nella misurazione dell'umidità utilizzando dei nuovi sacchi in juta con migliori cuciture che evitano perdite e infiltrazioni". Ma le conversazioni e le iniziative che hanno reso quest'evento davvero indimenticabile si sono davvero...spese. Che dire della rassegna di cucina internazionale alla presenza di chef di fama all'interno della "Giostra dei cuochi"? della particolare rassegna all'insegna delle prelibatezze italiane de "Il villaggio degli artigiani"? Dei pic-nic all'insegna della natura e del relax di "Déjeuner sur l'herbe" elaborati, in modo diverso, da quattro superstar del fornello?

Il ricco programma di San Patrignano ha previsto un interessante viaggio alla "scoperta del cibo perduto", che illustra e percorre tutte le produzioni realizzate dai ragazzi della comunità, insieme a percorsi culinari "Esperimentali", a spazi in nome del dio cioccolato e degli aperitivi, a laboratori didattici e iniziative di promozione e salvaguardia delle peculiarità del territorio. Queste ultime nate dall'opera infaticabile di SLOW FOOD che, con le "Osterie d'Italia", ha saputo creare un punto di ristorazione che guarda alle tradizioni regionali e Presidi, selezionando piccoli produttori che mantengono tecniche artigianali in via d'estinzione. Molte regioni non hanno resistito al richiamo di

SQUISITO!, presentando i propri assi nella manica, le aree dedicate alla pizza napoletana e alla piadina romagnola, ovviamente, recitavano una parte da attrici protagoniste! La Campania è stata al centro di una ben più ampia vetrina di successo: patria non solo di pizza, la regione è tra le prime tre in Italia quanto a bontà (fonte ERSAC) con 31 prodotti speciali (12 tra DOP e IGP, 3 DOCG, 10 DOC e 17 IGT). Gli svariati e gustosi prodotti italiani, in rappresentanza di tutte le regioni, sono stati i protagonisti assoluti del “Villaggio degli artigiani”, uno degli eventi clou di SQUISITO! A far bella mostra di sé, salami, insaccati e prosciutti, soprattutto nello stand dell’azienda agrituristica “Al cavallino bianco” (via Sbrisi, 2 – 43010- Polesine Parmense – tel. 0524-96136, e-mail: info@cavallinobianco.it, sito web: www.cavallinobianco.it, www.acpallavicina.it). L’attività della famiglia Spigaroli spazia dall’allevamento di 600 suini a ciclo chiuso, alla produzione, distribuzione e commercializzazione dei prodotti, tra cui spicca senza dubbio il culatello, bello alla vista e buonissimo al palato. Nello stand del “Salumificio del castello” (via Fossano, 3 – 10024-Moncalieri -TO- tel. 011-6829216, e-mail: l.molinari@salumificiodelcastello.it, sito web: www.salumificiodelcastello.it) era posto in primo piano il premio “Maestro del gusto 2005”. Fierissimo il presidente, Lorenzo Molinari, che esalta il suo “lard ‘d Muncalè” (lardo di Moncalieri).

Sempre in tema di salumi, non possiamo non menzionare la “Macelleria Fracassi” (piazza G. Mazzini, 24 - 52016 - Rassina –AR- tel. 0575-591480) di Fracassi Simone, che con il suo spiccato accento toscano ci parla della “chianina”, una razza di vitello allevata in territorio aretino, che come lui stesso afferma - è la carne più gustosa al mondo!- Tra i suoi prodotti, la bresaola di chianina, certificata IGP 5R. Al fine di tutelare e valorizzare maggiormente i prodotti di tale territorio, è nato il “Presidio slow food prosciutto del casentino”, al quale ha aderito. Nato grazie al contributo della regione toscana e della provincia di Arezzo, è il consorzio “Strada dei sapori” (Tel. Segreteria: 0575-736868) che esalta e garantisce i prodotti di tale territorio. In rappresentanza, molti produttori tra cui Ferroni Giuseppe dell’azienda agricola “Il Ghiandaio” (via S. Lorenzo, 1 – 52036- Pieve S. Stefano –AR- tel. 0575-799200, e-mail: ferrongiu@libero.it). Restiamo colpiti dalla salsiccia sotto crusca che, spiega, - è un modo di conservazione con il quale si evita l’uso dell’olio, ideato dalle generazioni passate per fronteggiare i periodi di povertà- Notiamo subito lo stand “Gustando...insieme” dell’azienda di selezione e commercializzazione di Michele Amato (cel. 339-3738108), dove sono messi ben in mostra salumi e prodotti caseari dell’Irpinia e del salernitano come la mitica mozzarella di bufala, servita, per noi da un tipico ragazzo campano... un simpatico giovane di colore dal forte accento napoletano (strano ma vero!) Nel nostro viaggio nel mondo dei salumi, incontriamo anche lo stand di “Parmacotto” (via Conforti, 21 – Parma), leader nel settore dei prosciutti cotti, che oggi sta ampliando il suo portafoglio prodotti con prosciutti crudi, pancette, salami, culatelli. Tra le numerose aziende, è giusto ricordare anche quelle agricole casearie, come la “Fattoria Trapoggio” (via Forese Collina di Pondo, 194 - Santa Sofia –FC- tel. 0543-971143, e-mail: robertoboscherini@tiscalinet.it) di Boscherini Roberto e Denise, dove producono un particolarissimo formaggio, il “ravaggiolo”, dall’aspetto simile alla ricotta, ma al gusto più cremoso e burroso. Da consumare entro pochi giorni, è lavorato a mano, senza conservanti. Un altro caratteristico prodotto caseario è il formaggio di capra a latte crudo dell’azienda agricola “Valle Alta” (Tel. 031-627264) rappresentata dal frizzante Ivan Casaro che ci spiega le particolarità di tale prodotto. – E’ un formaggio a latte crudo nel senso che viene lavorato ad una temperatura di non più di 38°/39° e- continua - si differenzia da altri per il fatto di esser stagionato in grotte, appositamente allestite, scavate nella roccia- Tra gli stand riconosciamo quello del “Consorzio Tutela Grana Padano” (via XXIV giugno, 8 – 25015 – Desenzano del Garda –BS- tel. 030.9109811, www.granapadano.it), nato per tutelare e controllare tutta la filiera, dalla produzione alla commercializzazione. Notiamo che sono stati messi in risalto, all’interno di tale stand, gli strumenti di trasporto del latte e soprattutto di lavorazione del grana padano, formaggio certificato DOP. Il nostro percorso continua anche nel mondo della frutta... Ad Ortezzano (AP) vi è l’azienda agricola Catalini Sergio” (c/da 3 cannelle, 11 – 63020 –

Ortezzano (AP)- tel. 0734-779160, e-mail: info@aziendagricolacatalini.it, www.aziendagricolacatalini.it) dedica alla produzione e vendita di frutta fresca e sciroppata e confetture di frutta. Ma quello che più ci colpisce è il “viccotto”, ottenuto dalla bollitura del mosto di vari tipi di uva fino a quando non ha raggiunto una significativa riduzione. Viene fatto fermentare in botticelle di legno e quindi invecchiare. Dolce e mieloso, è diverso dagli altri, perchè alla vista risulta meno denso e consistente. La cottura lenta e prolungata, a bagnomaria, il non uso dello zucchero ma di prodotti alternativi biologici come miele e sciroppo di dattero, o di frutti selvatici come bacche di rosa canina e sambuco, sono l’elemento distintivo delle marmellate dell’azienda agrobiologia “La Ginestra” (via Castello, 8 – S. Paolo in Aquiliano, Cusercoli- Civitellia di Romagna (FC) - tel. 0543-989185). Deliziosi sono i vini prodotti attraverso una vinificazione biologica, quindi senza l’aggiunta di additivi.

Ci avviciniamo allo stand dell’azienda agricola “Belfiore” (c/da Mirogallo Castiglione – 75100 - Matera – tel. 0835-311532, e-mail: masseriamirogallo@yahoo.it) dove risalta subito all’occhio un prodotto molto simile ad un pomodoro, rosso, tondo...eppure non lo è... è una speciale melanzana importata dall’Africa dai nostri soldati italiani in seguito alla 1° guerra mondiale, che ha anche la particolarità di non ossidarsi, al taglio, quindi, rimane bianca. Usata come sott’olio o trasformata in crema da spalmare è l’ideale per un gustoso antipasto. Avete voglia di una cena piccante? I peperoni dell’azienda agricola “Pennella Peperoni Senise” (c/da Sicileo – 85038- Senise -PZ- tel. 0973-584053, e-mail: pennellagiuseppe@tiscali.it) fanno al caso vostro! Dallo stand infatti, spiccano le lunghe collane di peperoni secchi, essiccati precedentemente al sole. Garantito dal certificato IGP, tale prodotto viene trasformato in scaglie o macinato.

Come dimenticare il pane di Matera del forno a legna di “Pane&Pace”! (via Santo Stefano, 37- 75100 -Matera - tel. 0835-256822, www.paneepace.it). Dall’aspetto piuttosto grosso, è un pane che ha bisogno di una lunga e lenta lievitazione. Per questo ha la caratteristica unica di poter esser conservato a lungo, anche una decina di giorni, e poter esser così venduto anche per corrispondenza. La pagnotta pasquale di Sarsina e il dolce della 12° notte, anche chiamato migliaccio, sono i prodotti che rappresentano pienamente il panificio “La corte di Raffaello” (piazza Plauto, 35 - 47027 -Sarsina - FC- tel. 0547-94536, e-mail: info@lacortediraffaello.com, www.lacortediraffaello.com). Caratteristico è il migliaccio, il cui ingrediente principe è sempre stato il sangue del maiale ucciso, ora purtroppo sostituito, a causa di rigide norme sanitarie, dal vino. Come afferma la responsabile Catia Guerrini – sono prodotti che esprimono una memoria storica, definiscono cioè un’identità territoriale che solo il cibo infatti è in grado di comunicare a pieno-

A Squisito! 2005 la “Surgital s.p.a.” (via Bastia 16/1 – 48021 - Lavezzola -RA- tel. 0545-80328, e-mail: surgital@surgital.it, www.surgital.com) ci propone la nuova gamma di pasta “Divine Creazioni” e non possiamo fare a meno di assaggiare i tortellini al formaggio conditi con un filo di aceto balsamico... Sono prodotti garantiti perché sono in possesso della certificazione VISION e BRC, tutti i reparti in cui si provvede alla produzione della pasta rispettano i parametri HACCP e ISO 9001 e i processi di surgelazione si avvalgono del metodo IQF. Con lo slogan “Il frutto che viene dal fuoco”, si presenta lo stand dell’azienda agricola “Melina Sanfilippo” (via Perugino, 20 – 95034 - Bronte -CT- tel. 095-7722293, e-mail: melina.sanfilippo@email.it). Parliamo del pistacchio, prodotto proprio ai piedi dell’onnipresente Etna. La crema spalmabile ottenuta da esso è davvero, per restare in tema, squisita e la responsabile, Melina Sanfilippo, ci parla intanto delle proprietà benefiche del pistacchio, studiate dall’università di Catania e dall’istituto zoo-profilattico. E’ricco di sali minerali, di vitamina E, di radicali liberi, di oli essenziali per la pulizia delle arterie. Un pugno di pistacchi al naturale è un ottimo digestivo, evita l’assorbimento di grassi e zuccheri. E’ inoltre un prodotto certificato DOP. In giro tra gli stand scopriamo anche il “Consorzio patata rossa di Cetica” (Frazione Cetica Località La Chiesa – 52018 - Castel San Niccolò (AR), e-mail: patatadicetica@email.it , tel. Presidente

Riccardo Borghini 335-6153974) creato per valorizzare e commercializzare questo particolare prodotto che nasce solo in queste terre. Rossa esteriormente ma bianca internamente, questa patata viene coltivata in altitudine (circa 1000 m.), vicino boschi di castagno. Ha germogli interni, quindi mantiene le sue caratteristiche organolettiche, è molto solida, con poca acqua e molte fibre, non è mai modificata o adattata industrialmente. Unica nel suo genere è stata la “Collezione Enrico Maltoni” (via Oberdan, 13 – 47034 - Forlimpopoli –FC- tel. 347-4132673, e-mail: info@espressomadeinitaly.com, www.espressomadeinitaly.com), grazie alla quale, l’ideatore e responsabile Maltoni valorizza le “signore” del caffè, macchine da caffè d’epoca, dalle prime apparecchiature storiche di inizio ‘900 ai modelli attuali come “Lavazza Blue”. Ognuna è esposta su di un piedistallo, con una descrizione tecnica e storica.

Abbiamo inoltre visitato i seguenti stand:

- “L’osteria dei frati” enoteca, via R. Comandino, 149 - 47020, Roncofreddo (FO), tel.0541-949649
- “Apicoltura Brusini”, piazza Pisacane, 48015, Cervia (RA), tel. 0554-71679, www.apiculturabrusini.com, e-mail: info@apiculturabrusini.com
- Azienda agricola “Roberta Frontali”, specializzata in produzioni di oli d’oliva, sott’oli, confetture, succhi di frutta, via Mirandola, 22, Spadarolo di Rimini, tel. 0541-727077, e-mail: r.frontali@ad hoc.net
- “Oleificio Polla Nicolò”, sede commerciale: c.so Europa - 17025, Loano (SV), e-mail: info@oliopolla.it
- “Amerigo dal 1934” trattoria, via Marconi, 14/16 - 40060, Savigno (BO), tel. 051-6708326, www.amerigo1934.it, e-mail: cibovino@amerigo1934.it
- “Azienda agricola Pigolotti”, allevamento e macellazione suini, Frazione Basilicata, 68 - 52037, Sansepolcro (AR), tel. 0575-740994, e-mail: pigolotti-net@libero.it
- “Caraiba srl”, distributore esclusivo per l’Italia nel settore del “food e beverage”, dei pregiati calici tedeschi Spiegelau, via Toscana, 11 - 40069, zona Pedrosa, Bologna, tel. 051-6166983, www.caraiba.it, e-mail: info@caraiba.it
- “Il giardino dei sapori perduti” biscottificio, piazza Fiorentini, 10 - 47042, Cesenatico, tel. 0547-82507, www.ilgiardinodeisaporiperduti.com
- “Antica salumeria Bilei”, via Le Conce, 5 – 60044, Fabriano (AN), tel. 0732.626804, e-mail: pelucchi2@anticasalumeriabilei.191.it
- “La Campofilone” pasta all’uovo dal 1912, via XX settembre, 41 – 63010, Campofilone (AP), tel. 0734-931294, www.lacampofilone.it, e-mail: lacampofilone@lacampofilone.com
- “Ca’ Elena” prodotti da forno, Costa Mezzalancia, 5/A, Jesi (AN), tel. 0731-789423, e-mail: ca.elena.@tiscali.it
- “La Golosa” frutta al naturale, via Coste, 24 – 63020- Montelparo (AP), tel. 0734-780030, www.lagolosacm.it, e-mail: info@lagolosacm.it
- “Acqualagna tartufi srl.”, viale Risorgimento – 61041 – Acqualagna (PU), tel. 0721.797031, www.acqualagnatartufi.it, e-mail: acqualagnatartufi@libero.it
- “La Cà dal Non” acetaia dal 1883, produzione aceto balsamico tradizionale di Modena e mosto cotto, via Zanella,5 – 41058 – Vignola (MO), tel. 059-300278, e-mail: cadalnon@vignola.it
- “Podere La Cerra” produzione e vendita di liquori artigianali, via Guido Monaco, 20/A – 52032 – Badia Tedalda (AR), tel. 0575-714102
- “Salumificio del Conero”, via Recanatese, 25 – 60022 – Castelfidardo (AN), tel. 071-7822131, e-mail: info@lebontadelconero.com
- “Natural salumi srl.”, via X aprile, 34 – 48021 – Lavezzola (RA). Sede operativa ed amministrativa: via Buriona, 2/A – 44016 – San Biagio di Argenta (FE), tel. 0532-809826, e-mail: naturalsalumi@libero.it
- “Acetaia San Matteo”, via Cataletto – S.S. 12, 786 – 41100, Modena, tel. 338-9334017, e-mail:

cocchi.sandra@libero.it

- “Frantoio Alfei”, via Salvo D’Acquisto, Belforte del Chienti (MC), tel. 0733.906136, e-mail: info@frantoioalfei.it, www.frantoioalfei.it
- “Azienda agraria Paola Perugini”, produzione di conserve e confetture, senza coloranti e conservanti, fraz. Trebbio, 19 – 52037 – Sansepolcro (AR), tel. 0575-733973, e-mail: agritrebbio@iltrebbio.it
- “Azienda agraria Cav. P. a. D. Bertini e I. Monti”, linea di prodotti dell’agricoltura ricavati con tecniche di coltura biologica, c/da S. Maria in selva – Treia (MC), tel. 0733-561137
- “Frantoio oleario La Certosa”, via Sinisgalli, 29 – 75013 – Ferrandina (MT), tel. 0835-556098, e-mail: frantoio.lacertosa@tiscalinet.it
- “La Marocca di Casola snc”, produzione e vendita di castagne, loc. Cascina, 54014 – Casola in Lunigiana (MS), tel. 0585-90172, e-mail: fabiobertolucci@virgilio.it
- “Arte biscotti sas”, via Gabella Nuova, 279 – 62028, Sarnano (MC), tel. 0733.657269, e-mail: artebiscotti@virgilio.it

Ottimi sapori anche dalla Sicilia, che ha decretato il trionfo di saporitissimi dolci al pistacchio e alle mandorle, creme di peperoni e di capperi, dal Lazio con pane casereccio di Genzano e percorino romano, dall’Emilia Romagna all’insegna dell’insaccato, dai sapori autunnali di noci, mandorle e castagne piemontesi. Abbiamo parlato anche con un rappresentante dell’AIS del Trentino, terra di tradizione, che ha spiegato come la regione porti a SQUISITO! “il mondo del vino, qui protagonista con tipologie di vitigno autoctoni per eccellenze. Protagoniste anche le bollicine legate al metodo classico, al Trento DOC, quindi, metodo di rifermentazione in bottiglia e maturazione lunga e lenta per ottenere prodotti interessanti, specie dal punto di vista organolettico.” Dal punto di vista turistico, il nostro intervistato ha sottolineato anche l’importanza del turismo enogastronomico con aspetti interessanti che associano bellezze naturali e culturali a prodotti rappresentativi come i formaggi, prodotti in valle e ad alta quota, come il Trentingrana. Un grana diverso da quello prodotto in altre zone e la principale fonte di diversità è nel pascolo montano, dai 1500 ai 2mila metri di altitudine, che offre erbe aromatiche, piccoli frutti e fiori che costituiscono il nutrimento del bestiame caratterizzando il latte, consumato crudo e quindi inalterato nel suo gusto e qualità, e i suoi derivati”. Altra ottima produzione trentina è il vino santo, che viene da elementi caratteristici del microclima della Valle dei Laghi, dovuta ad un venticello peculiare noto come “ora del Garda”, da una fase di lavorazione meticolosa e tradizionale, da un lento e monitorato appassimento ed invecchiamento di non meno di sette anni. Dalla splendida Val di Cembra viene poi il re dei vini trentini, il Müller Thurgau, da noi degustato con la guida di un professionista, il vino di montagna per eccellenza perché risulta particolarmente adattato a quest’ambiente, bello da vedere ma adatto per allevare questa vite particolare, che si confà perfettamente alle alte quote, superiori ai 700 metri. “Un vitigno non autoctono, ma svizzero, che ha trovato ottimo habitat nell’arco alpino grazie alle condizioni pedo-climatiche e che esaltano le caratteristiche di semiaromaticità di un vino come il Müller Thurgau, vino fruttato e floreale che diventa ancora più grande nell’abbinamento cibo-vino”. Esperti, trenta sommeliers e degustatori professionisti, infine, hanno dato il loro contributo a verticali e degustazioni all’interno dell’area riservata all’AIS. Ha aperto la rassegna la verticale Avi di San Patrignano, uno fra i più grandi sangiovesi di Romagna, capace di ravvivare negli anni il panorama enologico italiano. Sei le annate degustate, dal 1997 al 2001 e l’annata 2003. Conclusione in grande stile con la verticale di Barolo Gran Bussia Riserva di Aldo Conterno, che partiva con una bottiglia del 1971 e finiva con una del 1999, “cosa che non capita tutti i giorni”, ha dichiarato il sommelier Paolo Lauciani, presenza fissa della rubrica del TG5 “Gusto”. Tutto esaurito per le verticali dedicate al Solaia, che unisce cabernet e sangiovese per realizzare un vino di culto, con sei annate di qualità (1978, 1985, 1988, 1995, 1997 e 2001) insieme al Marchese Antinori e la degustazione alla cieca di vini bordolesi. L’attenzione dei visitatori e della stampa si è incentrata anche sul Concorso Internazionale di cucina

JRE, per gli amanti della sana competitività. La “gara”, riservata ai giovani chef europei riuniti in squadre con un capitano, ha avuto per tema l'accostamento tra pesce e formaggio, creato e ricreato con originalità. Ha vinto la Puglia, capitanata da uno chef di Bergamo, Luca Brasi, con un crostino di pane pugliese riempito di tartare di scampi condito con fresca zuppetta di sedano e pecorino. La medaglia d'argento è stata assegnata al Trentino, il bronzo al team del Friuli. Presidente della giuria che ha valutato gli sforzi degli chef junior è stato il giornalista Luigi Cremona che si è soffermato sull'importanza di un servizio come indispensabile contributo per il successo di un piatto, la professione di cameriere, insomma, va rivalutata sebbene nel nostro Paese ci sia “una certa disaffezione”.

Tra le news presenti all'appello di SQUSITO! c'è anche una vecchia conoscenza di Dante Alighieri, si tratta del Liquor Ulivi, ottenuto all'olivo e dal sapore balsamico. Un piccolo produttore del pescarese, Giuliano Berloni, ha, per così dire, “preso in prestito” l'idea dantesca citata nel Paradiso realizzando un liquore da gustare liscio, sulle crepes o sul gelato. Dalle Marche proviene anche una mela particolare, non solo per il sapore e per le piccolissime dimensioni. La caratteristica più singolare è il colore, che va dal verdognolo al rosa violaceo, ottima per marmellate, dolci e in accostamento con i formaggi. Viene invece dal Trentino il formaggio stagionato nell'uva, si chiama Golden Gel ed è una vera prelibatezza.