

GAMBERO ROSSO®

anno 19 numero 222
mensile luglio 2010
4,90 euro

due regali
**RICETTE
D'ESTATE**
**IL POCKET
DEI ROSATI**

COSTIERA DA BERE

UNO DEI LUOGHI
PIÙ BELLI
DEL MONDO
È ANCHE LA PATRIA
DI VINI SORPRENDENTI.
SCOPRIAMO I MIGLIORI
E ANCHE DOVE
MANGIARE E DORMIRE

vini&terroir
L'AVANGUARDIA
SLOVENA

ristoranti
LE NOVITÀ
DI ROMA

gelato
LA RIVINCITA
DEL CLASSICO

la tv del
Gambero
BOCCONCINI
MANGIA E BEVI

SOLO SU
SKY
CANALE 410

00222
9 771592 856009

20

Vini&Terroir

**IL VIGNETO
CARTOLINA**

Costa d'Amalfi, uno dei territori più belli al mondo per un vino quasi sconosciuto: ingiustamente.



50

Food

**IL RINASCIMENTO
DEL GELATO**

Riparte da Firenze la tendenza del dolce che viene dal freddo: il ritorno al classico, fatto meglio di sempre.



45



Sicilia

**GLI AZZURRI
CHE CI PIACCONO**

L'estate è il tempo loro: i pesci poveri, alici, sarde, spatole... Basta seguire i consigli dei pescatori siciliani per utilizzarli al meglio e con poco dispendio di tempo.



34

Slovenia

I VINI DI TITO

Sessant'anni di ritardo nella corsa all'industrializzazione permette alla Slovenia di avere un gran vantaggio in vigna e in bottiglia.



56



Conversazioni

**GIUSEPPE
BATTISTON**

«Sul set cucino io. Nelle pause vado a fare la spesa...» Si racconta uno dei migliori giovani attori italiani.

EDITORIALI

8 Forza Roma di Daniele Cernilli

10 Si fa ma non si dice di Eleonora Guerini

146 Gambero parlante di Carlo Ottaviano



*
gambero rosso channel
c'è più gusto in TV.

SOLO SU
SKY
CANALE 410
CHIAMA 02 70 70

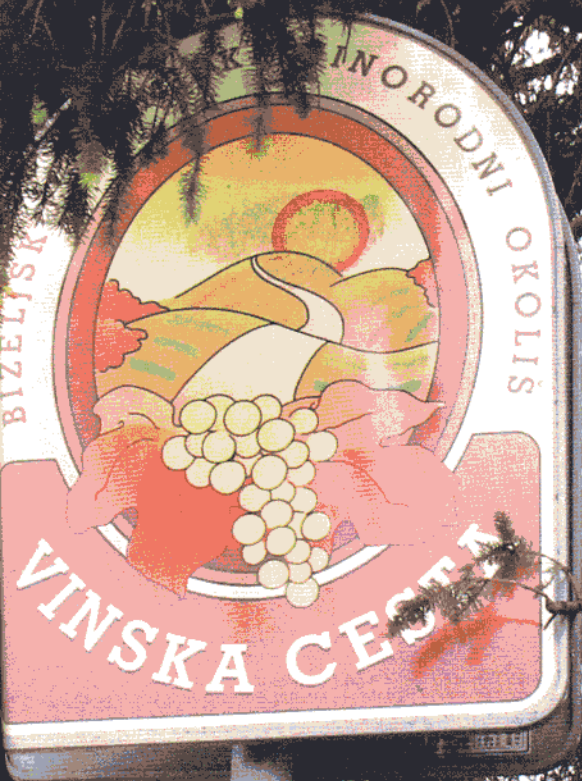
Slovenia

I VINI DI TITO

SESSANT'ANNI DI RITARDO
SUI PAESI ENOLOGICAMENTE
PIÙ EVOLUTI SI SONO
TRASFORMATI IN UN
VANTAGGIO COMPETITIVO.
SPECIALMENTE PER
LE PRODUZIONI **NATURALI**
E **BIODINAMICHE**.
TANTO DA DIVENTARE
UNA META IMPORTANTE
PER GLI APPASSIONATI
DI TUTTO IL MONDO

di Raffaella Prandi
foto di Alex Galli





Un fil rouge – è il caso di dirlo – unisce i giovani vigneroni di punta della Slovenia, i Movia, i Simcic, i Sutor: le loro aziende hanno attraversato gli anni del comunismo di Tito e della collettivizzazione forzata, ma quell'isolamento restituisce oggi pratiche agricole e di cantina in linea con la richiesta di vini sempre più naturali e che esprimono un inimitabile "senso di terra". Un caso che di questo vino se ne possa bere quanto se ne vuole senza spiacevoli cerchi alla testa? No, dati i bassissimi dosaggi di solforosa impiegati dai vignaioli citati.

Il tratto arcaico e fiero, eppure moderno degli sloveni, lo è, a maggior ragione, nel simbolo di questa enologia, in quel Aleš Kristancic Movia, sorta di leggenda esportata a livello internazionale. Le sue mani enormi e segnate dal lavoro in vigna sono il miglior biglietto da visita di vini carichi di energia, vigore, passionalità...di ormoni naturali (una delle più belle recensioni su Ales è infatti uscita su Playboy).

Siamo nella regione vinicola della Primorska che comprende il Collio Goriziano (Goriska Brda) e la valle del Vipacco (Vipavska Dolina). Brda e Collio sono due nomi per una stessa terra su cui un tempo calò la cortina di ferro: stessa morfologia di terreno, stessi vitigni (ribolla, chardonnay, pinot bianco e pinot grigio, sauvignon,

merlot, cabernet...) che annusano l'aria dell'Adriatico e d'inverno fanno i conti con la fredda Bora (il Burijski).

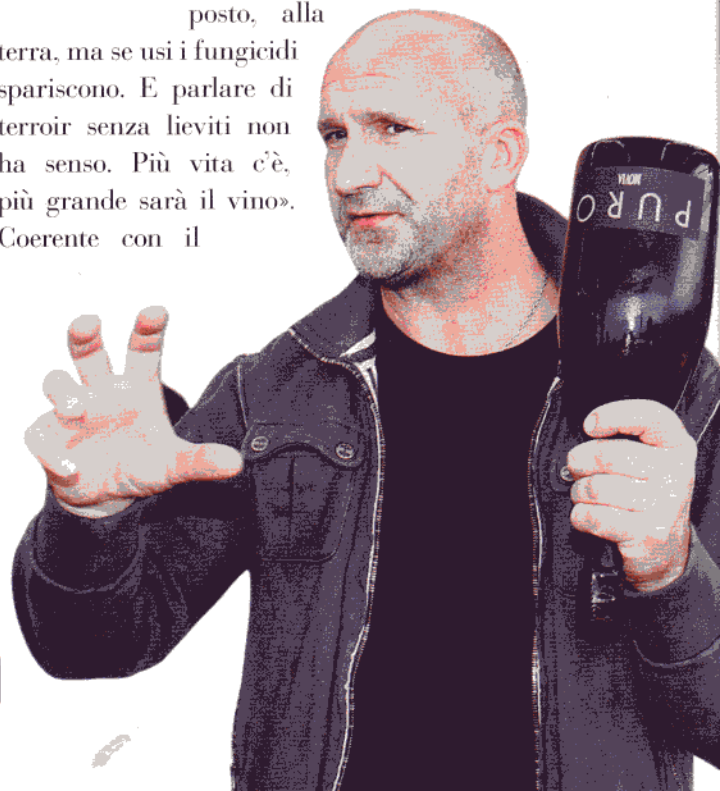
La storia della cantina Movia, fondata nel 1810, è emblematica: durante la seconda guerra mondiale, Mirko, il nonno di Aleš, era partigiano di Tito e quando si aprì la trattativa sulla determinazione dei confini tra Italia e Nuova Repubblica Jugoslava, Tito fece in modo che il nuovo confine tagliasse in due i loro vigneti; ebbe così la scusa per non nazionalizzare l'azienda e anzi nominò Movia suo fornitore ufficiale.

Ciò spiega il vantaggio anche in termini di esperienza di questa azienda su tutti gli altri produttori sloveni che solo dopo il 1991 (anno dell'indipendenza) hanno

potuto rimettersi al passo. Aderisce, Movia, al manifesto della Tripla "A" (Agricoltori, Artigiani, Artisti): credo biodinamico e uso dei soli lieviti indigeni: («i lieviti – sostiene Aleš – appartengono al posto, alla

terra, ma se usi i fungicidi spariscono. E parlare di terroir senza lieviti non ha senso. Più vita c'è, più grande sarà il vino». Coerente con il

**PIÙ VITA C'È,
PIÙ GRANDE
SARÀ
IL VINO**





Sopra lo spumante rosé di Movia, da uve di pinot nero. I lieviti che si depositano nel collo della bottiglia vengono espulsi nella sboccatura a la volée, fatta al momento del servizio. Sotto, il Veliko Belo, un uvaggio di ribolla gialla di cui si contano vigne anche di ottant'anni. A sinistra Ales Kristancic Movia con in mano una bottiglia di Puro Movia, un metodo classico dove la rifermentazione in bottiglia viene fatta aggiungendo mosto fresco al vino base invecchiato

personaggio, il Puro Movia Rosé (pinot noir in purezza) è un metodo classico da lui brevettato: la rifermentazione in bottiglia viene fatta aggiungendo mosto fresco al vino base. Non subisce la sboccatura in cantina che viene invece eseguita solo al momento del consumo dentro a una baccinella di acqua.

Filosofia analoga – in chiave di personalità – quella di Marjan Simcic, 18 ettari a pochi passi da Movia che si affacciano e si intrecciano con le vigne del Collio goriziano. Anche qui niente fertilizzanti ed insetticidi, niente concimi ma humus fatto di erbe, vinacce. Viti longeve che affondano nel flysch a cercare i nutrienti minerali, piante che si sono fortificate e producono spontaneamente uva sana e forte. Ciò dona al vino eleganza e struttura. Opoka significa “argilla dei sedimenti eolici” e Opoka è anche la linea di vini di punta

dell'azienda, le super-riserve di Ribolla, Chardonnay, Sauvignon Blanc, e Merlot, ricche di note minerali, di sapidità e piacevole acidità. Particolarmente convincente il Sauvignon blanc Opoka 2007. Così Simcic chiosa il suo vino: «Quando riesci a mettere nel bicchiere i profumi della terra che si sollevano dopo la pioggia, ecco questo è il massimo, è autentica soddisfazione». Ma la vera “machissima” sfida che accomuna questi vigneron è il corpo a corpo con il pinot noir, vitigno difficile da domare. Visti i lusinghieri risultati con lo Chardonnay che da queste parti ha carattere, freschezza ed eleganza, le nuove generazioni hanno in mente di confrontarsi con i migliori cru del mondo. Il pinot noir lo sta sperimentando anche Primož Lavrencic Sutor nella valle del Vipava e il suo è senz'altro il risultato più intrigante.

Primož sta maturando il passaggio generazionale rendendosi indipendente dalla famiglia con la sua nuova piccola azienda che si chiama Burija: «Purtroppo, >>

CORPO A CORPO CON IL PINOT NOIR

Nel regno dei plantigradi

Come il Lambrusco con il cotechino. Così il Terrano spumantizzato “Chateau Intanto” di Jozef Jazbek è ideale per accompagnare i salumi di orso e soprattutto il prosciutto del Carso leggermente affumicato (come quello della prosciutteria Kraljestvo Prust). La leggera affumicatura è una nota tradizionale di tanti salumi della regione. L'azienda Romica è l'unica a realizzare bresaola e salame di orso. Nella regione di Kocevski vive la maggior popolazione di orsi di tutta Europa (circa 500/600 animali) che aumenta di anno in anno. Gli orsi sono costantemente monitorati dall'Ufficio di controllo che decide anche le quote di abbattimento (vengono sacrificati ogni anno un centinaio di esemplari).





La bresaola d'orso
prodotta dall'azienda
Romica, l'unica a
lavorare salumi d'orso.
A sinistra il giovane
produttore Marjan
Simcic con in mano il
vino dolce Leonardo,
prodotto da
5 mila chili
di uva ribolla

scherza, le banche vogliono che il Pinot Nero maturi in fretta...» Lui è innamorato della Borgogna. Ha fatto stage in Francia e la Francia ha in testa. La sua idea: fare vini eleganti ma non banali in stile francese. Vini che fermentano senza aggiunta di lieviti selezionati che a suo dire cambiano troppo la natura del vino. «La valle del Vipava, osserva, è sempre stata una valle per bianchi (come gli autoctoni zelen, di cui si contano solo 60 ettari nel mondo, e pinela) ma oggi con i cambiamenti climatici in corso si possono fare anche ottimi rossi. L'essenziale è far esprimere la microflora».

A conferma invece del carattere originale che gli Chardonnay si guadagnano in Slovenia, quello prodotto dai monaci della Certosa di Pleterje (Chardonnay Pletér 2007) nella valle ai piedi di Gorjanci, si segnala per verve, complessità e freschezza. Lo abbiamo assaggiato alla corte del Jeune Restaurateur Robert Gregorcic nel Relais Grad Otocec. La cucina di Robert interpreta a sua volta con freschezza e lievità i sapori forti dei luoghi e le note affumicate, tic storico di prodotti e ricette, solleticando così la tostatura appena accennata del vino. Tutto a base di chardonnay è il metodo classico della cantina Radgoska Gorice nella zona di produzione del Maribor nella regione Stajerska. È la più antica casa spumantistica

slovena. Si cominciò a produrlo sin dal 1848 quando Alojz Kleinosek andò in Champagne per apprendere l'arte e si sposò poi con una francese. Lo Champagne in Slovenia si chiama Perrina. E il vino bandiera di questa cantina è lo Zlata Radgoniska Perrina sulla base appunto di solo chardonnay.

In fatto di vocazione al metodo classico la cantina di Jamez e Miha Istenic con il Prestige Brut La Tour 2003 si è guadagnata nel 2007 anche la nomination tra i cinque migliori Spumanti prodotti nel mondo al di fuori della Champagne. Con i

ciccioli di maiale snack di Kodila (affumicati a crudo e dolcemente caramellizzati), il Rosé 2006 (pinot noir in purezza) lanciato solo in annate importanti dà l'impressione di farti afferrare il gusto (e il senso) di questa terra.

IL CARATTERE DEGLI CHARDONNAY

L'antineve gourmet

Le etichette slovene più significative e prestigiose sono anche nella carta dei vini di Thomas Kavcic, il ristoratore che in questi anni più si è speso nella promozione del suo territorio, a cominciare dalle saline di Pirano di cui è diventato testimonial. Famosa ormai la piastra di sale, l'originale sistema di cottura studiato da Thomas per esaltare la naturale sapidità degli alimenti. «Credo di essere l'unica persona al mondo – scherza – che usa il sale aromatizzato come antineve». Come succede alla nuova generazione di vignaioli, anche Thomas tiene uniti nella sua cucina passato e innovazione, arcaismo e modernità. Vedi il benvenuto all'ospite con il pane di mais bagnato nel latte acido. Ma vedi anche la Lubianska, la cotoletta, da lui opportunamente ripensata, simbolo di quel "turismo della benzina" che portava oltre confine tanti connazionali per un pieno a buon mercato e una scorpacciata nelle gostilne (trattorie). www.prilozetu.com



Il Jeune Restaurateur
sloveno Thomas Kavcic
instancabilmente
si spende per il suo
territorio. Il sale di
Pirano (qui sotto uno
scorcio delle saline)
è la firma
della sua cucina.

A sinistra Miha
Isenert, protagonista
dell'azienda di famiglia
che è alla grande
raccolta dei giuranti.





E a Bologna un goloso dopoteatro

Come in un cabaret d'altri tempi. Seduti a tavolino, il Dopoteatro si chiude con un piatto preparato dallo chef. È la formula che ha consentito all'Arena del Sole di Bologna di collocarsi ai primi posti a livello nazionale (secondo le statistiche dell'Agis sulle attività teatrali estive) per gradimento di pubblico. Nel mese di luglio nel chiostro cinquecentesco del teatro bolognese, saranno sette le serate teatrali con conclusione gourmet. Come ogni anno un gruppo di chef bolognesi ed emiliano romagnoli (Vincenzo Cammerucci, Marco Fadiga, Mario Ferrara, Giacomo Galeazzi, Aurora Mazzucchelli, Massimiliano Poggi, Ivan Poletti, il gelatiere Andrea Bandiera e il pasticciere Gino Fabbri) selezionano in loco le specialità agroalimentari di un Paese. Quest'anno è il turno della Slovenia dove la carovana di cuochi ha svolto in Porsche il suo Grand Tour of Taste 2010. E dalla Slovenia, arriveranno vini e prodotti che si combineranno in cucina con i prodotti italiani. www.arenadelsole.it Tel.: 051 29010.911

CANTINE

Klet penin Istenic

Stara vas 7
Bizeljsko
tel +386 (0)74 951 559

Istenic

Celovška cesta, 72
Ljubljana
tel + 386 (0)15 157 885
www.istenic.si

Silva e Jozef Jazbec

Tupelce, 12
Stanjel
tel +386 (0)57 690 127

Kristancic Movia

Ceglo, 18
Dobrovo v Brdih
tel +386 (0)53 959 510
www.movia.si

Vinoteka Movia

Kristancic Vesna s.p.
Mestni trg 4
Ljubljana
tel +386 (0)14 255 448
www.movia.si

Azienda Simcic Marjan

Ceglo 3b
Dobrovo
tel +386 5 39 59 200
www.simcic.si

Azienda Agricola Sutor

Podraga 30-31
Podnanos
tel +386 (0)53 669 367

RISTORANTI

Gostilna Pri Lojzetu

Dvorec Zemono
Vipava (Vipacco)
tel +386 (0)53 687 007
www.prilozetu.com

Grad

Grajska cesta 2
Otocec ob Krki
tel 386 (0)73 848 900
grad-otocec@terme-krka.si

Kraljestvo Pršuta

Gostilna Kobjeglava
Kobjeglava, 63
Štanjel
tel +386 (0)57 310 080
www.krok.si

Il Relais Chateau Grad Otocec. Il ristorante Grad occupa diverse e affascinanti sale del castello duecentesco. Nel cuore della regione Dolenjska, è l'unico castello sloveno che sorge su un'isola in mezzo alle acque del fiume Krka

