

AL CASTLET. UN CUOCO IN VIA DI GRANDE AFFERMAZIONE

Dal Giappone a Costigliole per conoscere il suo idolo

DI MARTA MARTINER TESTA

Aveva vent'anni nel 1998, quando ebbe l'occasione di assaggiare in Giappone un bicchiere del Passum di Cascina Castlet di Costigliole. Una riproduzione dell'etichetta dello speciale passito di Barbera, corredata da una ricca nota, da allora si trova nel raccoglitore in cui ha "schedato" i suoi vini preferiti. Masayuki Okuda, cuoco quarantenne giapponese in via di grande affermazione nel suo Paese è in questi giorni in Italia per il Salone internazionale del gusto di Torino ed ha voluto andare di persona a conoscere Mariuccia Borio, creatrice di Cascina Castlet e artefice, insieme al suo staff, di grandi vini. Insieme a lui, sabato scorso, Mariuccia ha accolto nella sua azienda, con accanto i suoi collaboratori, lo chef giapponese, ma anche la troupe di NHK, il primo canale televisivo nazionale del Giappone, che sta realizzando un documentario sulla cucina italiana. Okuda ha visitato l'azienda del Castelletto, ha seguito la vendemmia dell'Uvalino, vitigno antico del Piemonte recuperato da Mariuccia Borio



MASAYUKI OKUDA CON MARIUCCIA BORIO

e da cui ha origine l'Uceline, importante rosso da invecchiamento. «Una bella soddisfazione vedere il Passum, unico vino del Piemonte, in una passerella dei vini più apprezzati dallo chef», dice Mariuccia. Okuda nel suo ristorante "Al-che-cciano", che si trova ad un'ora di volo da Tokio, verso nord, propone i piatti della cucina italiana, preparati mettendo in primo piano l'attenzione alle materie prime (raccolte erbe e verdure selvatiche nei bo-

schi, fa la ricotta da sé con il latte di produzione propria). In questi giorni è stato a Roccaverano, ad Incisa Scapaccino per vedere i cardi, al ristorante Da Guido di Ugo Alciati a Pollenzo per vedere come si cucinano. È stato anche ricevuto in Municipio a Costigliole dall'amministrazione comunale. E la sua trasferta italiana si concluderà a Sant'Agata sui Due Golfi, nel sorrentino, da Don Alfonso, il suo mito in cucina.

**COSTIGLIOLE****Dal Giappone a Cascina Castlet**

■ Quel passito di Barbera di Cascina Castlet (Passum) assaggiato, quando era ragazzo, in Giappone, non se l'è mai scordato. Tanto che Masayuki Okuda, affermato cuoco nipponico, in trasferta italiana nei giorni scorsi al Salone del gusto di Torino, ha voluto scoprire cosa sta dietro a quella bottiglia, facendo visita all'azienda costigliolese di località Castelletto. Il celebre chef ha anche vendemmiato il raro Uvalino con lo staff della titolare dell'azienda Mariuccia Borio.

[E. SC.]

NORDOVEST VIGNE E CANTINE

**DAL GIAPPONE CON AMORE (PER LA BARBERA)**
Incontro ravvicinato a Costigliole d'Asti

■ Esistono le favole? A volte sì. Lo conferma Mariuccia Borio, produttrice di barbera a Costigliole d'Asti che si è vista arrivare in azienda le telecamere di una tv giapponese (fin qui nulla di strano) e con loro lo chef Okuda Masayuki titolare del più famoso ristorante di cucina italiana nel Sol Levante (www.ques.co.jp/alchecciano/). Lo chef aveva con se un diario, nel quale aveva annotato il suo primo emozionante assaggio di barbera di parecchi anni prima: proprio il Pasum prodotto alla Cascina Castlet. Emozione vera per entrambi.