



**PARMA**  
**La fiera del porcino ad Albareto**  
Da domani a domenica si svolge ad Albareto (Pr) la 18 esima edizione della tradizionale Fiera del fungo porcino con stand, assaggi e spettacoli



**RIMINI**  
**Il festival della cucina italiana**  
Si svolge da domani a domenica a Rimini la tredicesima edizione del festival della cucina italiana con un grande parco tematico sull'enogastronomia



**LE PAGELLE DI EDOARDO RASPELLI**

raspelli@tin.it



**In cantina**

PAOLO MASSOBRIO

**Se la barbera è passita**

**S**E LA BARBERA È PASSITA  
Si viaggia lungo l'Italia, dalla Sicilia alla Toscana (prefetto quel Rosso di Montalcino Pian dell'Orino), ma quando arrivi a casa, quando tutto si acquieta, ci vuole un amico, che è un po' come un medico. Il mio amico è Marco Gatti, che è monferrino come me e ogni volta che mi allontano più di cinque giorni dalle nostre colline mi detta la medicina: una Barbera. L'altro giorno sono andato a cercarla in cantina, nel buio pesto, fra le bottiglie dimenticate, quelle del vino vero, che poi è il vino che invecchia e fa sempre racconti nuovi. E c'era una Barbera del 1998: mia figlia Irene aveva 10 anni, Marco ne aveva 8, Giovannino soltanto 2. L'ho aperta (era ora, avrebbero sacramentato Giacù Bologna e il conte Riccardi, teorici che le bottiglie vadano liberate, sempre). Io ho così liberato la Barbera d'Asti Passum 1998 di Mariuccia Borio della Cascina Castlet. E mi sono trovato nell'intimità dell'assaggio: colore violaceo ancora pieno; al naso note fruttate ampie, ma anche terrose, speziate... e profonde. In bocca la senti



acida, fresca. (Ma cavoli: sono passati 15 anni ed è così giovane?). Mi sembra di vedere il sorriso perenne di Mariuccia, ch'è rimasta una bambina che ha fatto il vino soltanto sul sogno della giovinezza. E la sua Barbera Passum nasce dalla pratica di appassire le migliori uve barbera, così come si fa con l'Amarone o lo Sforzato. La differenza la misuri in intensità e in anni di invecchiamento (gliene darei almeno 30 a questo 1998). Il suo Policalpo è stato il primo Monferrato Rosso che ha avuto successo, ma che dire del Goj, la Barbera del Monferrato frizzante della mia predilezione? Però questo Passum 1998 che ho davanti da mezz'ora, quanto sale nei profumi: sembra che si spogli, per darsi appassionatamente. E ne senti l'acidità polputa, la stoffa, la mineralità intensa nei profumi, senza deflettere. È un'amante, una sposa, questa Barbera. È quanto di più potresti chiedere a un vino. Ho iniziato settembre con lei. Grazie Mariuccia per i tuoi vini veri. Grazie anche per il Moscato e per l'Uvalino. Ma questa è già un'altra storia.

CASCINA CASTLET  
COSTIGLIONE D'ASTI (AT)  
STRADA CASTELLETTO, 6  
TEL. 0141966651  
UNA BOTTIGLIA DI BARBERA D'ASTI  
SUPERIORE "PASSUM": EURO 18

**Il granchio alle cipolle e la zuppa di mare**

Nella cornice del golfo di Trieste una trattoria dove trionfa la cucina di pesce

**Il ristorante**

**S**ono passati 14 anni ma nulla è cambiato; il tempo è scivolato via, ma il fascino, la bellezza, la bontà sono sempre gli stessi di quell'8 maggio 1999 quando venni da queste parti, ultima propaggine dell'Italia prima della barriera dell'allora dogana. La strada a senso unico si inarca tra case che hanno secoli di storia e si apre sul piccolo porto dove, ancora oggi, il rito ricco del ritorno dalla pesca suscita emozioni e provoca scatti fotografici di decine di ghiottoni e di curiosi.

Dovrete sobbarcarvi un poco di pazienza (meno oggi, fuori dall'altissima stagione estiva) e lasciare la vostra auto comunque a poche decine di metri dalla vostra meta gastronomica in un piccolo parcheggio a pagamento. Poi gustatevi il plurisecolare borgo dei pescatori, dimenticate le ciminiere qualche chilometro là in fondo e varcate la porticina che vi immette in questo tempio della cucina e della ristorazione giuliana. Sulla destra il bancone del bar, di fronte a voi l'unica saletta squadrata, intima, calda, raccolta, semplice. L'ambiente è fascinosamente datato ma ha qualche tocco di piacevole modernità, dato soprattutto dal colore: lampadari e sedie differenti danno vivacità al tutto mentre qua e là ritrovate oggetti del passato.

Se il tempo ve l'avrà concesso, se il sole si unisce alla temperatura calda, allora sarà spalancata sul mare la porticina che immette sulla terrazza affacciata sull'ampio golfo di Trieste: i muri bianchi su cui insiste la porta incorniciano il blu del mare e, magari, qualche candida vela. Rimarrete a bocca aperta anche voi come sono rimasto io: qui, a mille chilometri di distanza, vi si ripeterà la stessa emozione che mi riservò l'immaginifica Peschiera di Monopoli con la porta d'ingresso spalancata sul blu infinito. Con un servizio sbarazzino e quasi sempre accorto, sulla essenziale immaginifica terrazza coperta, a pelo d'acqua, nel sole e nel silenzio, lo chef (che è anche socio della nuova proprietà e che manda avanti il loca-



le da molti anni con immutato successo) offre i piatti schietti, invoglianti, ghiotti, succulenti anche nella loro essenzialità. La cucina di mare si esalta con l'iniziale tartare con ricotta, con le capesante scottate e accompagnate da fiori di zuccina farciti al tartufo nero estivo. E poi morbida tiepida velutata di zucchine gamberi rossi ed uova affogate, il granchio alle cipolle bagnato da un filo di olio di Croazia (varietà di olive pendolino e leccino), l'avvolgente succulenta zuppa di frutti di mare. Ghiotti anche i dolci della casa: il semifreddo allo zabaglione, il sorbetto ai piccoli frutti, i «cantucci» senza anice. Il 30 ottobre 1999 scrivevo che qui si spendevano «90-100 mila lire»: oggi ci sono due menu degustazione (a 38 ed a 66 euro); alla carta menu medio completo con 60-70 euro (3 sono di coperto, accidenti).

TRATTORIA RISORTA  
MUGGIA(TS), RIVA EDMONDO DE AMICIS 1  
TEL.040.271219 FAX 040.273394  
WWW.TRATTORIARISORTA.IT  
INFO@TRATTORIARISORTA.IT  
IN ESTATE SEMPRE APERTO. INVERNO CHIUSO  
DOMENICA SERA E LUNEDÌ  
ULTIMA PROVA: 26-7-2013

il voto **14,5/20**

**A Portorose un avamposto tricolore**

**L'albergo**

**È** un avamposto della gastronomia italiana; è un Tricolore piantato in un territorio ancor più vicino da quando la dogana non c'è più e l'euro è la moneta unica del Vecchio Continente. Prima ostriche e crostacei di Slovenia sulla Terrazza Mistyca che porta il nome della catena alberghiera, Life Class, poi una sfilata di tende immacolate ed illuminate da candele e luna al Meduza Beach: ed ecco allora i piatti dei Jeunes Restaurateurs accanto ai tavolini del cioccolato Chox, dei vini di Livon e di quelli di Villa Russiz (azienda il cui scopo è far crescere 15 ragazzi abbandonati)...L'idea di Rossana Bettini Illy trasforma questo grosso complesso alberghiero in un centro della gola sovra nazionale.

Voi ci siete arrivati lasciando alle vostre spalle Trieste e percorrendo veloci (esodo e rientro permettendo)

le dolci curve che dalla Venezia Giulia entrano in Slovenia (con la «targhetta» autostradale, 15 euro per 7 giorni, perché se no fioccano dolori!). Si entra a Portorose, si scende a pelo d'acqua, sull'ordinatissimo porto «straniero ma così vicino all'Italia» e in un tripudio di palme anche altissime ci si bea di panorama ed ambiente, a metà strada tra Montecarlo (per qualche palazzo bellissimo ed altissimo) e Desenzano (per il verde del suo golfo non sterminato). Life Class Hotels è una catena, con le terme attorno ad un crocco di begli alberghi uno vicino all'altro: quattro hotels a Quattro Stelle, e uno a Cinque, questo lucente Portoroz tutto marmi e cristalli, dai vetturieri velocissimi, dall'ottimo servizio, dalle numerose camere immacolate, affacciate sul mare e sui locali notturni.

PORTOROZ LIFE CLASS  
PORTOROSE(SLOVENIA)  
TEL.00386.5.6929001 FAX 00386.5.6929055  
WWW.LIFECCLASS.NET BOOKING@LIFECCLASS.NET  
CATEGORIA: 5 STELLE  
PREZZI: SINGOLA DA 165,62 EURO; DOPPIA DA 203,72; PRIMA COLAZIONE: COMPRESA  
ULTIMA PROVA: 26-7-2013

il voto **15/20**

bellobuono@lastampa.it

**L'aperitivo**

**Bianchi e neri al Caffè di Perugia**

ROBERTO DUIZ

**S**errande abbassate ad Halloween 2012 e rialzate a ridosso di Umbria Jazz 2013, dopo un accurato e non invadente restyling e in controtendenza alla chiusura di molte attività commerciali nell'acropoli perugina. Tutto come all'origine l'aveva concepito Leonardo Servadio, imprenditore umbro creatore del marchio Ellesse che nell'ultimo decennio del secolo scorso aveva voluto rendere omaggio alla sua città dotandola di uno dei locali più prestigiosi d'Italia. Il Caffè di Perugia occupa 800 metri quadri spalmati su tre strati proprio sotto le imponenti volte medievali del centro storico. Ampio bar con volte a crociera al piano terra, diverse sale ristoranti a tema, con cucina a vista, al piano superiore, ricca enoteca nel seminterrato, bel dehors sulla via. Arredo e decori rimandano alla Parigi *fin de siècle*, quadri naïf (firmati Norberto) creano macchie di colori vivaci alle pareti del secondo piano. Gran tintinnio di ghiaccio negli shaker al bancone a semicerchio in legno massiccio nell'ora dell'aperitivo. Ma più dei pur sapienti cocktail sono i vini il punto di forza del locale. Nell'enoteca è raccolto tutto ciò che di meglio si produce in Umbria, con proficue incursioni in altre regioni italiane e in Francia.

IL CAFFÈ DI PERUGIA  
PERUGIA VIA G. MAZZINI 10  
TEL. 0755731863 APERTO TUTTI I GIORNI



**Dolce Italia**

**Fare il dessert coi fichi secchi**

ROCCO MOLITERNI

**L**a stagione dei fichi freschi sta finendo, quella dei fichi secchi deve ancora iniziare e per chi ama questa prelibatezza diffusa fin dall'antichità in tutto il Mediterraneo ci sono molte specialità da non perdere. Se ad Amelia, in Umbria, sono un mito i fichi secchi Girotti, farciti di mandorle o pistacchi, sulla penisola sorrentina trionfano i follovielli o folarielli. Si consumano soprattutto a Natale ma si trovano già in autunno inoltrato. Il nome viene da *folium volvere*, ossia avvolgere la foglia oppure da *foliare* (pigiare) o ancora, secondo una possibile origine popolare, da *folliculus* (sacchetto o guscio). Si tratta di fagottini realizzati con foglie di fico, di uva e più recentemente di agrumi. In questi involtini si mettono i fichi secchi già farciti di mandorle e anche dell'uva passa fatta bollire nel mosto. Una versione light prevede solo uva passa e arancia candita, ma il fagottino di foglie si presta a mille interpretazioni (sul versante salato come dimenticare i dolmades greci?). I follovielli nobilitano i fichi secchi considerati sinonimo di nullità («fare le nozze coi fichi secchi»). D'altronde in certe situazioni può essere il caso di mangiare la foglia.

