

EXTRA

GOLA
LIBRI
MOSTRE
FILM & TV
EVENTI



IL RISTORANTE

La signorina Felicità non c'è

di Fiammetta Fadda

A volte, senza saperlo, si ha bisogno proprio di questo: un paese che è stato florido e ora è un po' svuotato, una collina punteggiata da casette e giardini, un ristorante elegante e un po' incongruo che ha trovato casa nel vecchio cinema locale. Succede a Pollone, vicino Biella, fuori dalle rotte turistiche. Ti aspetti di incontrarci la signorina Felicità e altri cimeli gozzaniani, invece c'è qualche rappresentante

della nobiltà manifatturiera del posto e un esimio docente dell'Università di Utrecht, giunto per ammirare i rododendri. In questa atmosfera sembra coerente ignorare il pesce anche se, obbedendo alle mode, c'è ed è molto fresco.

Allora, lavorando per sottrazione, per antipasto un classico piemontese: la terrina di bolliti misti con senapata di zucca e bagnetto verde, con dei bei pezzi cotti a puntino, rilevati dalla senape e dal bagnetto intelligentemente privo di aglio. Poi il risotto alle erbe selvatiche fatto con il riso della «baraggia» biellese, celebrato per la superiore consistenza, mantecato al castellosso, una toma delicata che

dà corpo senza togliere freschezza. Ed è la stagione giusta per la variazione di agnello (l'altra è l'autunno): scamoncinio rosato, anemella al Porto, costolette in crosta di grissini e nocciole. E nocciole siano anche al dolce, questa volta in salsa con la spuma di torrione. I vini? Ottima lista a prezzi che si credevano estinti.

IL PIATTO Risotto al castellosso con erbe selvatiche.

RISTORANTE IL FAGGIO Via Oremo 54, Pollone (Biella). Tel. 015 61252. Chiude il lunedì. Due menu degustazione di sei e sette portate, rispettivamente a 45 e 60 euro. Alla carta sui 50 euro. Sempre bevande escluse. Ristoranteilfaggio.it

EVENTI DI GOLA



Picnic di primavera

Il 28 e 29 aprile, a Trevi, in Umbria, picnic nella natura, con trekking, concerti e degustazioni a km zero fra gli ulivi. Sulla collina degli ulivi, attraversata dall'acquedotto romano, tra le altre cose, degustazioni di pane fatto in loco. Info: Picnicatrevisi.it

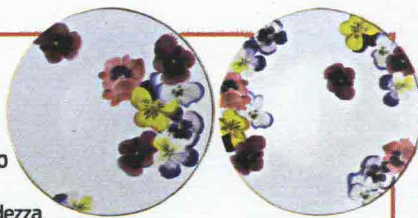
Degustazioni in quota

Dal 26 al 29 aprile, produttori di vino, chef internazionali ed ex campioni di sci si ritroveranno a Sölden, in Tirolo, per un incontro tra i vini classici francesi e quelli austriaci. Degustazioni estreme a 3 mila metri di quota. www.central-soelden.at

LO SFIZIO/IL SERVIZIO DA TAVOLA PENSÉES

Per i piatti che si mettono in tavola, preziosi o no, dovrebbe sempre valere il criterio che le decorazioni, se ci sono, devono essere accorpate sul bordo e lasciare libero il centro per poterle ammirare anche dopo che il cibo è stato servito. Ecco allora, in piena tendenza primaverile, il servizio in porcellana disegnato da Marie Levêque per Bernardaud con viole del pensiero in grandezza naturale luminose ma sottolineate da note porpora e indaco che interpretano con spirito contemporaneo un fiore romantico. Nel piatto, idealmente, ci saranno insalate primaverili, pasta con legumi novelli, erbe spontanee, macedonie con fiori eduli. In armonia con la cucina dei cuochi emergenti.

DOVE E QUANDO Servizio Pensées di Bernardaud. Piatto piano e fondo sui 100 euro. Per info: www.bernardaud.fr



STORIE DI VINI

Gran bel Sagrantino

di Bruno Vespa

Ma che bel Sagrantino! Le mie ininfluenti riserve su certe durezze congenite di questo vitigno cadono dinanzi al Lungarotti 2007 in purezza: non troppo tannico, allusivo e con il massimo della morbidezza compatibile con il proprio dna. L'azienda umbra compie quest'anno il mezzo secolo. Era il 1962 quando Giorgio Lungarotti la impostò rendendo compatibile la quantità di prodotto (oggi superiore ai 2 milioni di bottiglie) con una qualità riconosciuta da tutti. Scomparso Giorgio, l'azienda si avvale della competente conduzione della madre e delle figlie Chiara e Teresa, quest'ul-

tima vincitrice in marzo per l'Italia del Gourmand Cookbook award di Parigi con un libro che esalta storie, piacere e passioni del fare vino.

Le donne Lungarotti producono dal 2000 il vino di maggior prestigio della casa, Rubesco Vigna Monticchio riserva (Sangiovese e Canaiolo). È un vino solido e austero per abbinamenti impegnativi. A chi voglia altrettanta classe accompagnata a una maggiore morbidezza segnalò oggi, come già feci nel 2005, il San Giorgio (metà Cabernet Sauvignon e metà con prevalenza di Sangiovese). Ottimo fra i bianchi lo Chardonnay Aurense: si sente la barrique, ma nei limiti dell'equilibrio complessivo. Un buon rapporto tra qualità e prezzo lo guadagna Il Torre di Giano 2009 (Trebiano e Grechetto): solido senza esagerare, tosto senza eccedere, profumato quel che basta, intrigante quel che serve. Solido e adatto fin quasi al cioccolato il Sagrantino passito in purezza.



Prezzi indicativi di vendita in enoteca

Sagrantino 2007	20,00 euro
Rubesco riserva	
Vigna Monticchio 2006	25,00 euro
San Giorgio 2004	27,00 euro
Aurense 2008	18,00 euro

lungarotti@lungarotti.it