

Carrù, il Bue grasso e il gran bollito del Moderno

Paolo Marchi
nostro inviato a Carrù (Cuneo)

● Undici giorni ancora e giovedì 13 dicembre la piemontese Carrù celebrerà la 97ª Fiera del Bue Grasso, un momento di festa per la gioia della carne che verrà e di rispetto per un animale che da bestia di fatica, oggi è soprattutto una gioia per il palato, con alcuni esemplari, il bue Ipnos, il bue Lucio, messi all'asta attraverso il sito comunale, comune.carru.cn.it, con chiusura delle offerte a mezzogiorno di domenica prossima.

L'evento è l'occasione per scoprire o

tornare in un mondo intenso e sincero, ma toglietevi dalla testa di potere prenotare al **Moderno**, dove è vivo il culto del bollito misto. Il ristorante ha esaurito da tempo tutti i posti, nonostante il triplo turno di servizio, ma alle 11 si può godere di una tazza di brodo caldo, buono come poche altre volte ovunque nel mondo.

Il posto ha una quarantina di anni alle spalle e in estate ha registrato un cambio. I vecchi titolari, **Domizia** e **Carlo Filippi**, hanno ceduto a un gruppo di

MODERNO
via Misericordia 12
CARRÙ (Cuneo)
Telefono: 0173.75493
Chiusura: lunedì sera,
l'intero martedì
e la sera di mercoledì
Prezzi medi: antipasti 5,
primi 9, carni 9 e dolci 4,
menu del bollito 22 €
Menu degustazione: 32 €

amici che, a loro volta, hanno dato fiducia in cucina a **Luca**, con **Elisa** a controllare il servizio ai tavoli. Una continuità perfetta, anche perché i **Filippi** sono ancora lì per passare ogni loro conoscenza ai nuovi arrivati, un tirocinio che durerà per almeno un altro paio di mesi.

Si va al **Moderno** per gustare sua maestà il bollito, sette tagli con l'accompagnamento di sette salse. Il resto è tipicità totale: Vitello tonnato e Bue al sale, Ravioli al ragù di carne e Stinco al Ba-

rolo, Ravioli al pin e Bunet. I vegetariani svengono già sull'ingresso. Il bollito è rigorosamente di bue grasso, no manzo e nemmeno vitellone. Con la gallina e il cotechino, sul carrello splendono lingua, coda, testina, scamarella e muscolo. E le salse? Bagnetto verde e bagnetto rosso (al peperoncino), rafano, senape (piccante, anche troppo), mostarda di Cremona, miele alle noci e cugnà di pere. È un piatto ideale per celebrare il rito dell'amicizia.

E-mail: paolo.marchi@ilgiornale.it

Un libro pubblicato da Guido Tommasi e curato da Stanislao Porzio celebra il dolce natalizio italiano più famoso

Il panettone tra storia e leggenda

Tutto sarebbe partito da una torta bruciata, ma il vero salto di qualità arrivò con Angelo Motta

Paolo Marchi

● Ci sono piatti che hanno un papà ben preciso: la *Pesca Melba* è un omaggio di **George Auguste Escoffier** all'attrice e cantante **Nellie Melba**, il *Carpaccio* una genialata di **Giuseppe Cipriani** e la *Passatina di ceci con gamberi* una intuizione di **Fulvio Pierangelini**. Di altri si sa poco o nulla, se non che ci arrivano da un passato ormai remoto, un lavoro certosino di mille e mille persone, brava ognuna ad aggiungere e tramandare qualcosa di suo nel mare magno della tradizione. Il panettone appartiene alla seconda categoria, a meno di non essere così creduloni da ritenere che per davvero ci fu un garzone della corte seicentesca di **Lodovico il Moro** allo Sforzesco che si chiamava proprio **Toni** e che, bruciata da parte del capo cuoco una torta natalizia di ben sette piani, pensò bene di arricchire un impasto di farina bianca con tuorli d'uova, zucchero e burro, quindi uva sultanina e uva di Corinto, scorze di arancia e di cedro, naturalmente la vaniglia fino a infornare e ottenere quello che lì per lì venne chiamato «il pane di Toni», storpiato nel tempo in panettone.

Le frottole e le leggende fanno sognare e aiutano a vendere. E poi conta la qualità di quando si ha a disposizione al momento. Quindi Toni o non Toni, quello che ora conta è il panettone del terzo millennio. Però l'editore milanese **Guido Tommasi** ha il merito di avere dato fiducia a **Stanislao Porzio**, un napoletano trapiantato a Milano, in una «città molto confortevole che però tende a dimenticare di avere un'anima». Anima che lo scrittore ha cercato nel cibo, compreso quello che si consumava nel West d'America, fino a trovare quella del più popolare dolce nata-



I POSTI GIUSTI

Massari e Zola i re del panetton

Questi gli indirizzi dei 7 migliori panettoni secondo **Stanislao Porzio**. Primi, a pari merito, quelli di **Achille Zoia** alla **Boutique del Dolce** in via De Giorgi 2 a Concorezzo (Monza) e di **Iginio Massari** alla **Pasticceria Veneto** in via Salvo d'Acquisto 8 a Brescia. Quindi ecco **Angelo Marchesi** della pasticceria Marchesi in via Santa Maria alla Porta 11 a Milano; **Roberto D'Aniello**, un emergente, da **Pane da Sogno** in via Faruffini 3 a Milano; **Gattullo** in piazzale di Porta Lodovica 2 a Milano; **Comi** in via Cavour 4 a Missaglia (Lecco) e **Teresio Busnelli** della pasticceria **Busnelli/Pinuocchia** in piazza Cavour 3 ad Arluno (Milano). Nota finale di **Porzio**: «Ho saputo che **Veronelli** ama molto quello di **Berti** in via Aselli».

lizio dell'Italia intera. Ecco così da poco in libreria *Il panettone*, «storie, leggende e segreti di un protagonista del Natale».

Come ben precisato dal sottotitolo, **Porzio** ha raccolto ogni possibile traccia, indizio, dato che riguarda questo dolce nato basso e poi «alzato» da **Angelo Motta** una novantina di anni fa. Per la serie «quelli bravi non sono mai contenti», **Motta** aveva deciso di ricorrere solo al lievito madre e a materie prime ineccepibili: più burro, più uova, più zucchero nonché canditi e uvette di primissima. Ma c'era un problema: l'impasto in cottura si sedeva, allargandosi. Brutto e imprevedibile.

Che fare? Inventare la soluzione, di una semplicità disarmante (a conoscerla però): una fasciatura di carta a corona, una carta-paglia che inguaina «il panettone dalla lievitazione fino alla vendita, per consentirgli uno slancio verticale ancora più accentuato». In fondo l'idea ricorda lo stampo modellato da **Domenico Melegatti** che nel 1896, una ventina di anni prima, aveva creato a Verona il pandoro. **Motta**, per chiudere il suo ricordo, si dimostrò pasticciere più pratico perché, grazie alla sua fascia in carta, non doveva estrarre il dolce, soluzione pure più economica rispetto a stampi in metallo, quasi d'obbligo però,

detto a difesa di **Melegatti**, per un prodotto con una sezione a forma di stella.

Fu **Motta** a rendere il panettone ancora più popolare e ancora oggi, pur andando a cercare la qualità altrove, è difficile pensare a feste di fine anno senza un panettone a tavola, a pranzo o cena bagnato da Asti Spumante o da Moscato, e la mattina pucciato nel latte. No Champagne no Franciacorta, fanno a cazzotti, un po' come quelli che si cimentano con l'idea di provare a preparare un panettone a casa. Una missione pressoché impossibile. Piuttosto, meglio pensare a farciture di crema, cioccolato o mascarpone, quest'ultimo magari reso ancora più godurioso grazie alla mostarda di Vicenza, frullata prima di essere riposta nei vasetti per conserve. Superbo anche il soufflé, un capolavoro di **Gualtiero Marchesi**. Ma sono interpretazioni.

Il panettone non è un dolce casalingo, tanto che **Pellegrino Artusi** lo snobberà, inserendo nel suo volume una versione della sua domestica, **Marietta Sabatini**, ricetta artusiana 604, fino a definirla «migliore assai del panettone di Milano che si trova in commercio». Di certo il momento del panettone ha un alto valore simbolico per i milanesi, fino a diventare una metafora dei guai della vita, con quel modo di dire, soprattutto di un allenatore di calcio in difficoltà, sempre più popolare e diffuso ovunque, **Romano Prodi** compreso nell'attuale dialettica tra i due poli: «quel lì non mangia il panettone», per dire che durerà poco.

Il bello e il lodevole del libro di **Porzio** è l'aver cercato ogni riferimento passato, ogni rivolo che nel tempo ha contribuito a creare questa leggenda. C'è, naturalmente, la storiella di Toni, ma anche tante verità e ghiottonerie. Da non perdere.

UN CONCORSO
DA NON PERDERE

La miglior birra d'Italia è comasca

Gabriele Zanatta

● Fa piacere assistere alla crescita iperbolica della birra artigianale italiana, un'impennata confermata dal concorso dell'associazione di categoria **Unionbirrai**, unionbirrai.com, con, tra i 30 microbirrifici in gara, diversi nomi assenti un anno fa, segno di un contagio sempre più esteso. E la giuria? Internazionale.

Certo, all'appello mancavano alcuni importanti nomi - solita, congenita incapacità italiana a fare squadra - ma nessuno può obiettare alcunché sul titolo di Birreria dell'anno 2007, assegnato sempre più esteso. E la giuria? Internazionale. Certo, all'appello mancavano alcuni importanti nomi - solita, congenita incapacità italiana a fare squadra - ma nessuno può obiettare alcunché sul titolo di Birreria dell'anno 2007, assegnato sempre più esteso. E la giuria? Internazionale.

Trionfano poi, tra quelle a bassa fermentazione e sopra i 14 plato, la Volpe Rossa del **Mostodolce** di Prato; l'Afo del **Birrifico del Grado** di Busseto (Parma), è la migliore ad alta fermentazione e sotto i 14 e la Reale Extra del reatino **Birra del Borgo** di Borghose, miglior alta e sopra i 14. Braccia alzate, infine, per altre 3 birre di categorie particolari: la **Chocarrubica del Grado** di Chieri (Torino), prodotta con fave di cacao e carrube siciliane, è la miglior birra con altri cereali; i 10% vol. della **BB10** regalano al **Barley** di Maracalagonis (Cagliari), il titolo di miglior prodotto ad alto grado alcolico e quei particolari acidi e legnosi confermano la **Barrique Sour** del birrifico **Torrechiara** dell'omonima cittadina parmigiana la migliore tra quelle acide, affumicate o maturate in legno. E ora al banco.

A PANZANO IN CHIANTI

Aperta l'Officina della Bistecca il terzo sogno di Cecchini è realtà

Un sogno è diventato realtà: dopo la macelleria e dopo la trattoria **Solociccina** (da intendersi come solocarne), **Dario Cecchini**, macellaio e poeta in Panzano in Chianti (Firenze), ha aperto l'**Officina della Bistecca**, 055.852020, macelleriacecchini@tin.it. Ha spiegato **Dario**: «Si tratta di una maniera molto conviviale e, soprattutto, molto toscana di affrontare la terribile questione della perfetta cottura, chiaramente sulle braci, di Sua Maestà La Bistecca alla Fiorentina e delle sue sorelle la Costata e la Panzanese. Abbiamo davanti una splendida stagione da camino e da brace per godere insieme la quintessenza della toscana: convivio, buon cibo, amicizia e tante belle bistecche da mangiare a morsi. Terremo le lezioni il sabato sera alle ore 20 e la domenica alle ore 13. La sala può accogliere al massimo 30 persone e quindi è più che consigliabile prenotare per tempo. Nel caso di compagnie di amici si può organizzare una lezione anche negli altri giorni. La scuola ha un prezzo di accoglienza di 70 € a persona e la lezione ha durata di circa 3 ore. È consentito di portarsi il proprio vino senza spesa. Gli studenti sono pregati di presentarsi puntuali e digiuni. La Scuola è sconsigliata alle genti di poco appetito».

LE BOLLICINE

Ferrari e Pojer&Sandri guidano la carica dello spumante trentino

Le alture trentine sono la palestra ideale per migliorare le prestazioni dello spumante italiano tradizionale: le estati temperate rispettano i tempi di maturazione dello chardonnay e del pinot nero, evitando loro angoscianti vendemmie canicolari; le notti fresche alimentano i profumi e conservano una preziosa acidità. Qui si produce il 35% di tutto il metodo classico del Paese ed è a Trento che ha sede la **Ferrari** delle bollicine, 0461-972311, www.ferrarispuante.it: una storia secolare, quattro milioni e mezzo di bottiglie di invidiabile costanza qualitativa (su sette milioni e mezzo prodotte in regione) e un paio di vini da sogno. Come il **Perlé Rosé 2003**, il migliore della sua tipologia - non solo in Italia - e il **Giulio Ferrari** che nelle annate giuste (il 1996 è tra queste) se la gioca con gli Champagne più ambiziosi. Per fugare ogni dubbio sul talento spumantistico della provincia trentina basta assaggiare la Cuvée Extra Brut 01-02 di **Pojer&Sandri**, 0461-650342, www.pojersandri.it, e il vellutato **Methius 2001** dei fratelli **Dorigati** a Mezzocorona, 0461-605313, www.dorigati.it. Per tacere dei progressi di **Letrari**, **Abate Nero**, **Endrizzi**, **Pisoni**...

Francesco Falcone



PAGINA A CURA DI
PAOLO
MARCHI

CORMONS
Cantina Produttori

A Casa e al Ristorante.

Via Vino della Pace, 31 - Cormons
Tel. 0481 60579/62471 - Fax 0481 630031
www.cormons.com - info@cormons.com