

IL RISTORANTE

I vegetali al centro del progetto

di Fiammetta Fadda

Tormentone stagionale: il tartufo bianco, magari d'Alba. Quest'anno per il momento è quasi inesistente, quello che c'è è carissimo, spesso di dubbia provenienza, spesso antipaticamente forzato nel menu. Soluzione: sedersi all'appena ridecorato Pascia, accoccolato tra il Lago di Como e il Lago Maggiore, per assaggiare la cucina molto personale di un cuoco che lavora con una chiara prospettiva. Innanzitutto la presenza dei vegetali, di cui spesso usa tutte le parti ricavandone un sorprendente vigore. Succede con i filetti di

persico con radice di prezzemolo, nocciole e salsa verde; nello stracotto d'asino sormontato da verze croccanti; negli spaghetti al pesto d'ortiche. Poi l'accostamento ricercato tra carne e pesce, ghiottissimo nel cubo di vitella con scaloppa di foie gras e gamberi scottati, una variazione che Rossini avrebbe approvato. O tra pesce e formaggio, un duetto difficile ma riuscito perché il trancio di baccalà accompagnato dalla sua quenelle mantecata addolcita da una colata di burrata, è robusto ed elegante. Fa piacere che la carta sia breve e ben equilibrata;

che il cuoco avverta che i pesci saranno consigliati in base al mercato; che in tutti i dolci ci sia un frutto di stagione, dall'uva fragola agli ultimi fichi, alle mele; che ci siano tre menu tra cui scegliere a ragionevoli 38, 48 e 68 euro, con una proposta di vini in abbinamento parimenti ragionevole. E se vi verrà offerto del tartufo, state certi che è certificato Langhe.

IL PIATTO *Cubo di vitella con gamberi rossi alla Rossini.*

PASCIA Via Monte Rosa 9, Inverigo (Novara). Tel. 0322254008. Chiude lunedì. Alla carta, sui 55 euro, bevande escluse. www.ristorantepascia.it



EVENTI DI GOLA



La festa dell'olio nuovo

Produttori, cultori e neofiti si preparano a festeggiare: è arrivato l'olio nuovo. E lo Stivale, da nord a sud, è animato da celebrazioni di piazza. Il 15 ottobre, dalla Sicilia, è partito il **Girolio d'Italia** (per info: Cittadelolio.it), una degustazione itinerante per 17 regioni che si concluderà il 18 dicembre in Trentino-Alto Adige. Assaggi quasi digitali in Umbria, dove dal 29 ottobre all'11 dicembre i migliori food blogger interpreteranno l'Olio extravergine dop dell'Umbria (frantoia-perti.net) in ricette da votare online e su iPad. Dal 18 al 20 novembre, a Imperia, 11esima edizione di **Olioliva (Olioliva.tv)**: stand e assaggi alla scoperta dell'olio nuovo.

CAPRICCIO DI CHEF/CONFETTURA DI GIARRATANA scelta da Igles Corelli*



«La giarratana è una rara cipolla bianca siciliana, dolcissima, che arriva a pesare anche 2 chili e ha la caratteristica, persino se cruda, di non dare problemi di alito. L'Azienda agricola Fagone prepara questa confettura sul posto, con metodi artigianali. La giusta proporzione di zucchero e l'aggiunta di succo di limone le danno freschezza e la rendono compagnia ideale per formaggi forti. Io la servo con il foie gras in torcione e gocce di balsamico tradizionale. Consiglio di acquistarla adesso, fresca di raccolta e lavorazione». **DOVE E QUANTO** Azienda agricola Fagone, 4 euro il vasetto da 210 gr. www.cipolladijiarratana.com *chef del ristorante Atman; www.ristorantatman.it



STORIE DI VINI

Nobilmente meridionali

di Bruno Vespa

Il Mezzogiorno d'Italia in fatto di vino è una sorpresa continua. Una magnifica sorpresa. Si prenda l'Azienda Terre del Principe di Castel Campagnano in provincia di Caserta. Manuela Piancastelli e Peppe Mancini hanno fondato la casa soltanto nel 2003 dopo una precedente esperienza e i risultati sono già di eccellente livello. Il Vigna Piancastelli 2008 vale da solo il riscatto dei vitigni

autoctoni del Mezzogiorno. Pallagrello Nero e Casavecchia sono uniti in modo magistrale con un sapore di assoluta e dolce consistenza e un retrogusto nobilmente meridionale. Il Fontanavigna 2010 (Pallagrello in purezza), nonostante la giovane età, è un bel vino tosto, pieno e gratificante. Il Centomoggia 2008 (Casavecchia in purezza) è il classico vino meridionale elegante che fa pensare alla sartoria napoletana di gran classe. L'Ambruco 2008 è molto alcolico e ha un bel sapore con retrogusto piacevolmente amaro, ma un prezzo forse leggermente sovradimensionato. Piacevolissimo, garbato e deciso Le Sèrole 2010, il bianco che viene da una selezione di Pallagrello.



Prezzi indicativi di vendita in enoteca:

- Vigna Piancastelli 2008** 34 euro
 - Ambruco 2008** 25 euro
 - Centomoggia 2008** 25 euro
 - Fontanavigna 2010** 14 euro
 - Le Sèrole 2010** 20 euro
- info@terredelprincipe.com