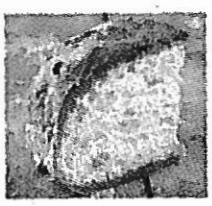


Matera
La Terra del pane

Tre giorni dedicati al pane. Dall'8 al 10 novembre, nello splendido scenario dei Sassi di Matera, si svolge il Festival Terra del pane che propone un percorso multisensoriale e multidisciplinare per raccontare storia e tradizione di lieviti e impasti. Mostre, teatro, musica, dibattiti e workshop declineranno il più antico e conviviale dei cibi. Tra gli appuntamenti il 10 novembre alle ore 18 si svolgerà il dibattito "Il forno di tutti" con la giornalista di *Repubblica* Cinzia Lucchelli che ha realizzato per *Rfo* servizio sui forni collettivi. Lucchel dialogherà con la docente univers Mariavaleria Minnini, il dialettolog Angelo Serra e le abitanti dei Sassi Rosaria Pizzilli e Marcella Rondinor

ERBARIO
di Andrea Pieroni

Mirto

Nome
Myrtus communis
(Myrtaceae)
Nei dialetti del Nord: Martellina, Martora, Martellina, Mirt, Mortin.
Al Centro: Martella, Mortella.
Al Sud e sulle isole: Marcidia, Murta, Murtaucci, Morterara, Morzia, Murtidda

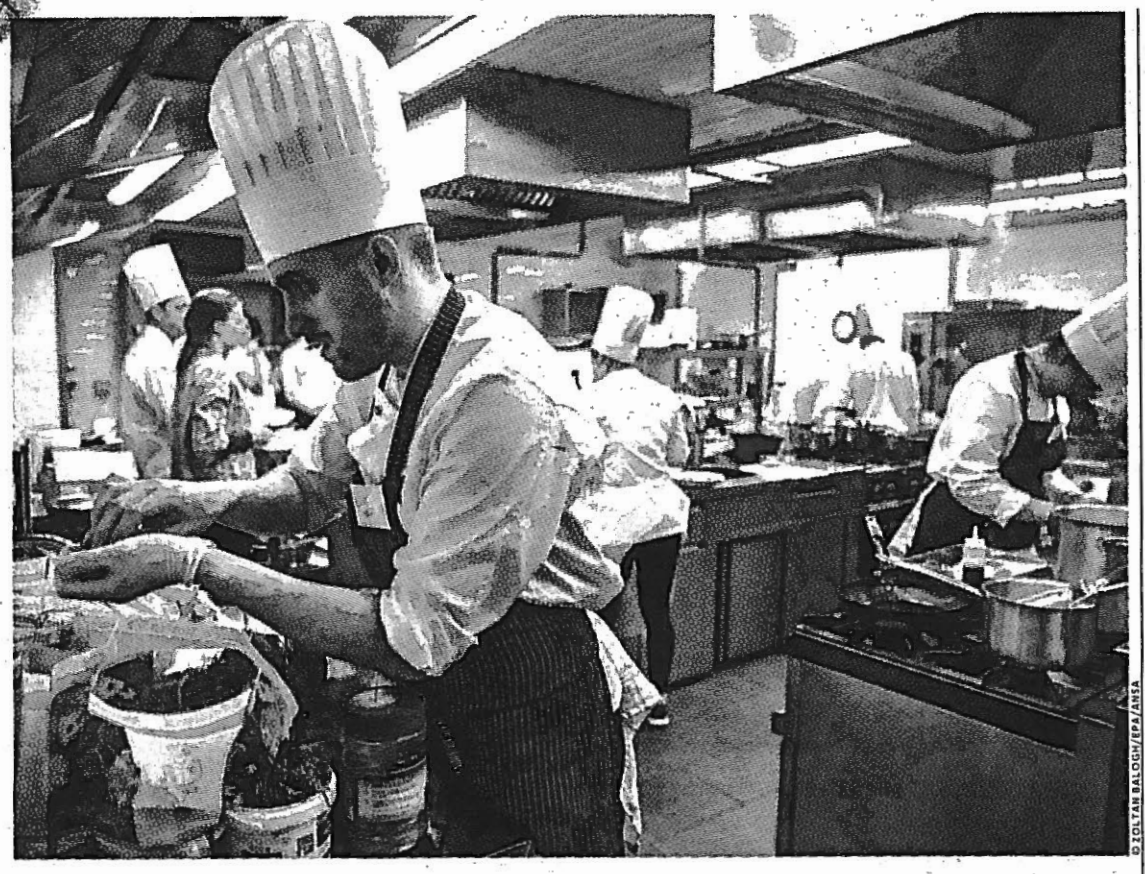
Raccolta
Di questo arbusto sempreverde spontaneo alto fino a cinque metri, dal profumo aromatico, si raccolgono i rametti in estate ed i frutti (che possono essere scuri o chiari) in ottobre e novembre

Proprietà
Negli studi dell'ultimo decennio le parti aeree del mirto hanno mostrato avere numerose qualità: anti-ossidanti, anti-microbiche, ipnotiche, anti-diarroiche, anti-virali, anti-fungine, epato e neuro protettive

Odore e sapore
Presenta caratteristiche note aromatiche e resinose, deboli nell'odore e molto persistenti nel sapore

In passato
I giovani rametti erano largamente usati in Sardegna ed al Sud per aromatizzare le carni, in particolare la selvaggina, mentre i frutti erano utilizzati per la preparazione del liquore omonimo e di straordinarie marmellate dei giorni di festa

Usi in cucina
I frutti del mirto possono aromatizzare non solo la cacciagione, ma anche accompagnare formaggi e conferire bellissime nuance (a fine cottura per evitare sentori che poi divengono amari) ad intingoli e sughi. Il carattere sensoriale "sontuoso" ed aromatico del mirto ne fa un ottimo ingrediente dell'autunno, molto versatile sia nei piatti dolci sia in quelli salati


© ZOLTAN BALOGH/EPA/ANSA

Terra Madre

Il senso etico dello chef

Olivier Roellinger, stellato francese, spiega perché la lotta al cambiamento climatico deve partire in cucina

di CARLO PETRINI

Forchetta nella mano alzata e sorriso incoraggiante. È questa l'essenza di Olivier Roellinger, uno tra i più grandi chef della cucina francese contemporanea, attivo nel suo ristorante Les Maisons de Bricourt a Cancale in Bretagna e dal 2009 vice-presidente dell'associazione internazionale Relais & Châteaux.

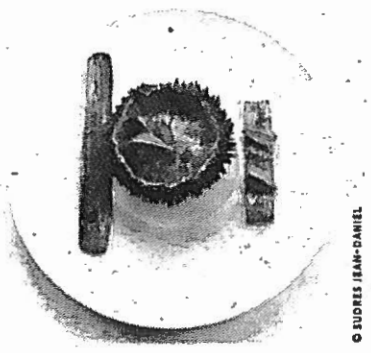
Alta cucina, rispetto delle materie prime, impegno sociale e piacere. Sono questi gli ingredienti che Olivier usa nel suo menu ogni giorno e princìpi di cui si fa portavoce tra i suoi colleghi e tra i consumatori. A Terra Madre Salone del Gusto, lo scorso settembre, ha lanciato il suo impegno e quello di Relais & Châteaux nella campagna Food for Change, per sensibilizzare sul cambiamento climatico. «Raramente i cuochi collegano il cambiamento climatico all'alimentazione. Pensiamo subito ai trasporti, al riscaldamento degli edifici ma quasi mai al cibo. Eppure, con l'agricoltura industriale, è tra i principali responsabili. Pesticidi, erbicidi, deforestazione, allevamento intensivo, consumo di carne, prodotti surgelati, mancato rispetto della stagionalità, spreco incidono tutti profondamente sul clima. Ecco allora che gli chef hanno il dovere morale di promuovere una buona e corretta alimentazione e devono avere un ruolo centrale nel contrastare con la loro cucina, con le loro scelte la tendenza dell'attuale sistema di produzione e distribuzione che sempre più è nelle mani delle grandi multinazionali», afferma con forza. «Essere il migliore chef al mondo non significa avere il più alto numero di stelle nelle guide, ma significa essere d'esempio, promuovere i piccoli produttori, scegliere materie prime di qualità, sensibilizzare i propri clienti e non solo sull'importanza del cibo. Significa scegliere verdure che magari non sono così belle esteticamente, ma che sono interessanti gastronomicamente. Significa scegliere sementi libere, cibi locali, cucinare meno carne ma più verdure e cereali. Significa recuperare gli scarti. E infine fare educazione, sensibilizzare tutta la popolazione, i più piccoli, le aziende, le scuole, uscire dalla torre d'avorio in cui per troppi anni gli chef si sono isolati».

Roellinger ha sempre messo al centro del suo operare la necessità di un forte dialogo tra agricoltura e ristorazione. Messaggio che porta avanti anche oggi con i membri di Relais & Châteaux, un'associazione che raggruppa 550 chef di 162 nazionalità: «Ho accettato questa carica non per fare il catalogo dei migliori chef al mondo ma per costruire una rete reale di cuochi che si impegnano anche grazie alla loro notorietà per migliorare la vita di tutti. In questo è evidente la vicinanza con Slow Food e con i piccoli produttori. Da un lato c'è il lavoro di Slow Food per salvare i prodotti locali e la biodiversità, dall'altro c'è il nostro lavoro per valorizzarla. La sola maniera di contrastare l'appiattimento dei gusti è quella di unire la produzione alla trasformazione e al consumo e lavorare per proteggere chi si impegna ogni giorno in un'agricoltura buona, pulita e giusta».

Espone le sue idee in modo chiaro, con una visione che va oltre le parole: «Cucinare è un atto meraviglioso di amore ma anche di salute, culturale e ambientale. Inoltre cucinare permette di fare economie. Voglio lanciare un appello. Non lasciamo alle multinazionali il ruolo di nutrire il pianeta ma riappropriamoci della cucina, riscopriamo il piacere di lavorare le materie prime. Torniamo a casa e troviamo il tempo di prendere in mano una patata, un fagiolo, una zucchina. Riscopriamo il piacere del tatto con le materie prime, è formidabile! Ed è veramente un atto rivoluzionario che ci permette di trasformare una situazione grave come quella attuale in una opportunità. La rivoluzione deliziosa, come l'ha chiamata Alice Waters, inizia da noi. Senza dimenticarci la dimensione del piacere. Perché nutrirsi è soprattutto provare piacere».

www.slowfood.it

©RIPRODUZIONE RISERVATA


© SUDRES JEAN-DANIEL

© MARCEL MOCHET / AFP

Dall'alto in basso
Un momento della competizione tra giovani cuochi promossa da Olivier Roellinger a Budapest; tartare di ricci bretoni dello chef; Olivier Roellinger

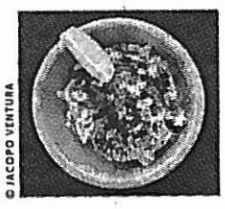
BOCCALE
di Luca Giaccone

Le bianche bavaresi

Monaco di Bavie una destinazio universalment associata alla b ma uno degli indirizzi più interessanti è spesso colpevolmente trascurat essendo a pochi passi dall centrale Marienplatz. Il lo di mescita Schneider Brä ha sede nel palazzo in cui diciannovesimo secolo fu aperto il primo birrificio d Georg Schneider. Distrutt bombardamenti alleati de Seconda Guerra Mondiale 1946 il birrificio si è sposta centinaio di chilometri pi nord, a Kelheim. Ancora o produce soltanto birre di frumento, che in Baviera vengono battezzate *Weiss* (bianco, in tedesco) o *Weiz* (frumento). Sono birre cor percentuali di frumento maltato, responsabile dell'aspetto lattiginoso (d il termine "bianco"), e di u bella nota acidula, molto rinfrescante. I lieviti utiliz di alta fermentazione – so estremamente caratterizz segnano l'olfatto con note fruttate (banana matura) e speziate (chiodi di garofar Oggi le birre di frumento s piuttosto diffuse, soprattu in Baviera, ma in passato s state vincolate a specifica autorizzazione, ad appannaggio di monaster case nobiliari. Il primo birrificio privato a poterle brassare fu quello di Geor Schneider I, che acquistò i diritto dal Re di Baviera Lu II, nel 1872.
Il birrificio è ancora saldamente nelle mani del famiglia, al timone c'è Geo Schneider VI (classe 1965), mentre il figlio è già pront la successione. Tra le birre casa va assolutamente assaggiata la Tap7 Mein Original, un grande classic un bel colore ambrato, sormontato da una schiun ampia e pannosa, è profun di frutta estiva e spezie orientali e ha un sorso slan e al tempo stesso appagan Va servita fresca (ma non fredda, mai sotto i 7 °C) per esaltare la componente ac e sostenere la vivace gasat

©RIPRODUZIONE RISERVATA

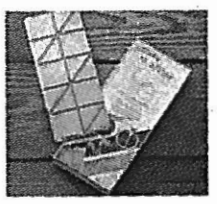
Tap7 Mein Original Ambrata, schiur pannosa, profumata. Va servita fres La bottiglia da 0,50 costa 3,50 euro Si può acquistare anche da Dublin Sc piazza Garibaldi 8, Pomigliano d'Arc



© JACOPO VENTURA

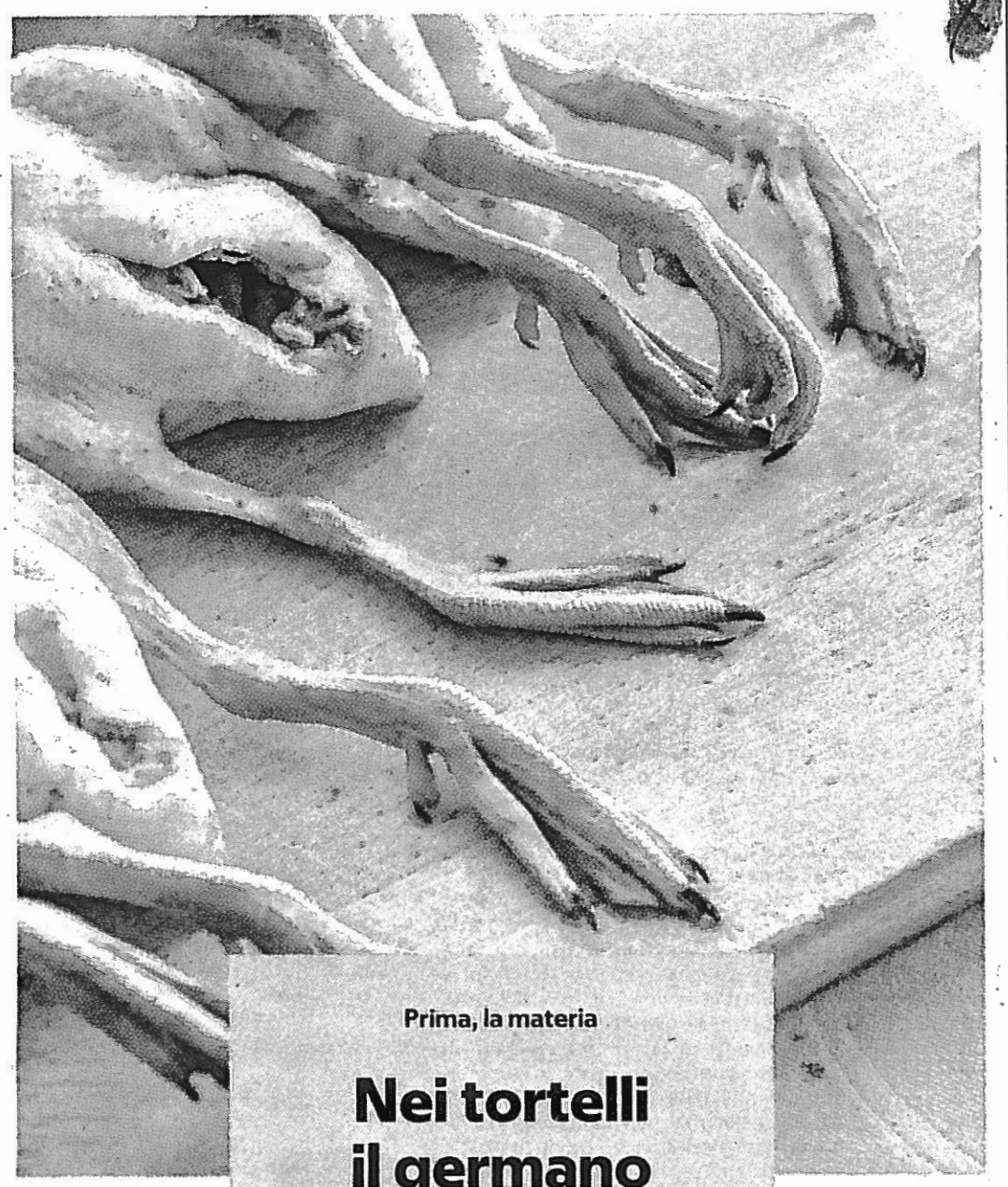
Milano
A lezione di Mezcal

Cosa c'è di più messicano di una serata a base di Mezcal e esquites? La proposta è di Besame Mucho, ristorante milanese, che il 14 novembre organizza, alle ore 17, una masterclass gratuita di Sophie Vacher, manager di Bruxo, distilleria artigianale messicana, sul liquore a base di estratto di agave. Dalle ore 19, la cena in sette portate con Mezcal in abbinamento (60 euro)



Alemagna per Esselunga
Il cioccolato è rosa

Una tavoletta di cioccolato rosa è la novità Cioccolato Gourmet, nuovo marchio di cioccolateria artigianale dei fratelli Alemagna, proposta dai supermercati Esselunga in edizione limitata. Il cioccolato rosa è ottenuto dalla fava di cacao Ruby. Sapore e colore creano un connubio perfetto con il frutto della passione e il melograno, i gusti proposti da Cioccolato Gourmet



Prima, la materia

Nei tortelli il germano è reale

Davide Bisetto, la lezione francese e i volatili di Franco Pasqualin

di **LICIA GRANELLO**
fotografie di **MATTEO DE MAYDA** *per RFood*

Quando si dice la location. L'albergo, pregiatissimo di suo, è affacciato sull'isola della Giudecca. Al suo interno, legno antico, giardini, erbe profumate e perfino un coniglio che sembra uscito da un'illustrazione di *Alice nel Paese delle Meraviglie*.

Fisico asciutto, ciuffo ribelle e sguardo furbetto, Davide Bisetto si muove perfettamente a suo agio in questa cartolina vagamente fiabesca, ben sapendo che i clienti scelgono i suoi piatti per aggiungere emozione a emozione. Sarà per questo che lo chef stellato dell'hotel dove George Clooney ha festeggiato per tre giorni e tre notti il suo matrimonio lavora materie prime iper artigianali, da Oscar dell'ecocompatibilità. Così, malgrado la chiusura invernale sia ormai alle porte, il ristorante "Oro" sfoggia un menu figlio della stagione e totalmente affondato nelle brume autunnali, a partire dalla carne di germano reale dell'azienda di Franco Pasqualin, contadino specialissimo che Bisetto conosce da quasi una vita. «Ero poco più che un ragazzo. Frequentavo i corsi all'Etoile (la scuola d'alta cucina di Chioggia oggi dislocata a Tuscania, *ndr*) e la sua fattoria era già un faro per la ristorazione di qualità».

Le *canards colverts* della tradizione culinaria francese fanno buona compagnia alla produzione dell'orto sinergico della casa di riposo Ire dislocata alle spalle dell'hotel: oltre trecento varietà di erbe, ortaggi e fiori eduli. «Paghiamo l'affitto alla struttura e ce ne occupiamo con passione assoluta. L'anno prossimo raddoppieremo il numero dei cassoni per seguire al meglio il ritmo della stagionalità. Il resto ce lo danno i pescatori della laguna, gli orti di Sant'Erasmo e lui».

Lui, Franco Pasqualin, sorride con la mano davanti alla bocca, «perché ho qualche dente fuori posto. Ho preso un calcio in faccia da un cavallo, ma è stata colpa mia, non si puliscono gli zoccoli nel box con i tafani in giro. Il dentista sta facendo del suo meglio».

L'uomo potrebbe essere uscito da un libro di Gianni Brera o da un documentario di Mario Soldati, per le cose che dice e per come le racconta. Storie di un altro tempo e di un altro modo di intendere la vita. «Sono di Boara Pisani, al confine con la provincia di Rovigo. Vengo da una famiglia di campagna benestante, coltivavamo grano e mais, allevavamo vacche da latte, galline e cavalli per l'esercito. Mio padre era un ufficiale con la passione per la terra. Si rifiutava di chiudere le galline nei pollai. Quand'era a casa passava la giornata a raccogliere le uova in giro per l'azienda, settanta, ottanta uova al giorno sparse ovunque...».

Un imprinting cucito addosso come una medaglia. «Sono agricoltore da sempre e per scelta, anche romantica. Mia moglie è svizzera, fa l'insegnante di lingue. Avrei potuto lavorare nell'azienda di mio suocero a Neuchâtel, ma questa terra è la mia terra, e anche la mia vita».

Bisetto ha una storia diversa eppure affine, per origine e scelta. «Sono nato nella campagna di Treviso, mia mamma usciva da casa, attraversava la strada e tornava con la frutta e la verdura dei nostri vicini. Cucinare in un grande albergo non ha cambiato la mia attitudine, non saprei fare altrimenti. La sfida è prendere una carota e trattarla come un ingrediente importante. Del resto, ho lavorato tanto in Francia (prendendo la doppia stella al Casadelmar, in Corsica, *ndr*), dove la *garniture* è una religione e la stagionalità delle carni viene rispettata. Non forzo mai i miei fornitori. Che siano i germani di Franco, le ostriche di Comacchio o le scarpette di Venere della Laguna, bisogna sapere aspettare il momento e dire basta quando il tempo è finito».

Per preparare i tortelli di germano reale, lo chef dell'Oro marina la carne nel vino rosso. La cottura è quella di un classico brasato, con deglassatura del fondo, che viene poi passato insieme alla carne in modo da esaltare il gusto originario. In quanto alla salsa, Bisetto ha voluto dare un'interpretazione veneziana alla *sauce Albuféra*, classico della cucina francese a base di foie gras lavorato a caldo in un fondo di volatili arricchito con panna liquida. «Per carità, niente panna e niente foie gras, ma invece il fegato del germano e l'extravergine Adelaide di cultivar Leccino di Marostica infuso con fiori e foglie. Questa collaborazione coi produttori a km quasi zero è la sublimazione del "colto e mangiato". Per come intendo la cucina, non potrei desiderare di meglio».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

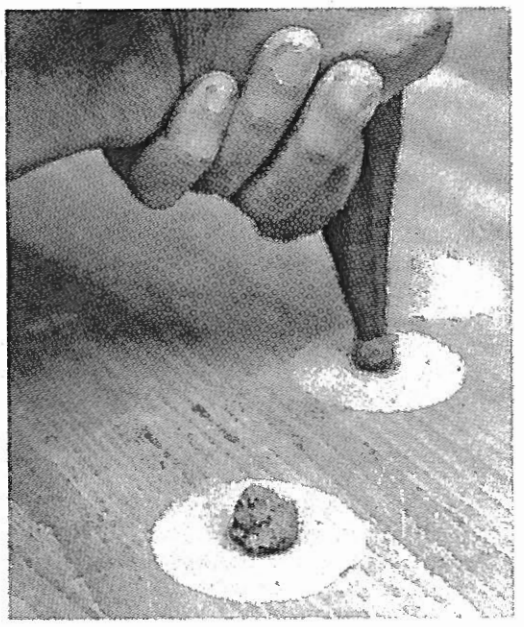
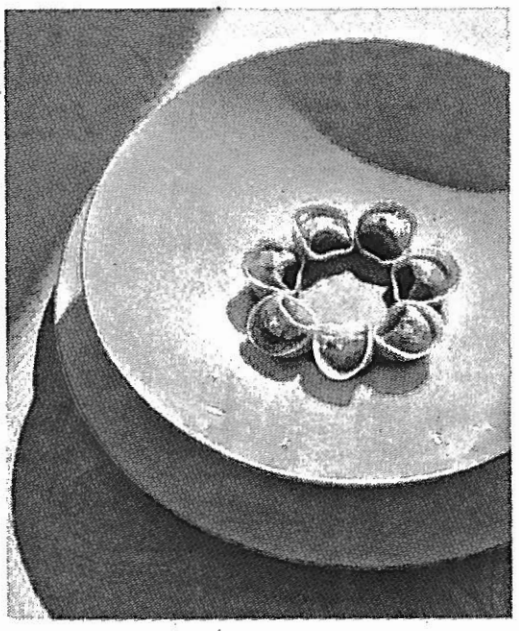
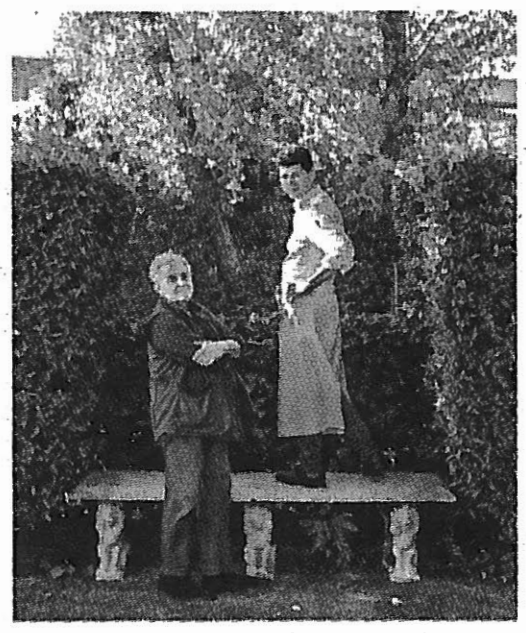
Oro Restaurant
Belmond Hotel Cipriani,
Giudecca, 10 – Venezia
www.belmond.com/it

A BOCCONI

L'anatra selvatica
Il Germano Reale è la più popolare tra le specie di anatra selvatica, con una popolazione che nella sola Europa Occidentale sfiora i dieci milioni di capi. Il tradizionale rito dell'emigrazione invernale verso i climi caldi nel tempo ha lasciato spazio a colonie stanziali, che ben sopportano le temperature invernali. Allo stato selvatico vive in colonie con alzavole e codoni

La diffusione
La diffusione nel nord Italia riguarda paludi, stagni, laghi e fiumi ed è compatibile con la presenza dell'uomo. Le coppie — maschio dal collo verde, femmine marrone-argento — si formano in autunno e la schiusa delle uova avviene dopo quattro settimane. È necessario un anno per raggiungere la taglia standard (intorno a un chilogrammo di peso)

L'allevamento
Nella fattoria Pasqualin, i germani sono circa duecento e vivono completamente liberi, avendo a disposizione uno stagno e grandi spazi erbosi, dove possono alimentarsi con insetti, erbe, radici e le granaglie prodotte in azienda. Insieme ai germani, vivono tutti i tradizionali animali da cortile e i campi vengono coltivati secondo la tecnica della rotazione, senza supporti chimici

La diversificazione
"L'agricoltore non può vivere dignitosamente senza violentare la natura. Per evitare quella che consideravo una sconfitta personale, ho dovuto allargare la visione e cominciare a interessarmi ad altri prodotti". Negli anni, Franco Pasqualin è diventato uno dei più importanti selezionatori di tartufi del Nord Est. I suoi maiali vengono sacrificati a due anni — "è il lusso dei ricchi, quelli dei poveri vivono meno di uno" — e gli insaccati prodotti arrivano sulle più prestigiose tavole d'Europa. L'azienza, intestata alla figlia — Tartufi e altre cose di Stefania Pasqualin — serve tra gli altri il Ritz di Parigi, l'Auberge de L'Ile e la famiglia reale del Belgio

Da sinistra in senso orario
Alcuni germani reali; i tortelli con ripieno a base di germano reale marinato nel vino rosso e conditi con una "variante veneziana" della sauce Albuféra; lo chef Davide Bisetto in piedi sulla panchina insieme all'allevatore Franco Pasqualin