

SPESA LIBERA

Vermouth e amatriciana protetti dalle imitazioni

ATTILIO BARBIERI

■ Quella che si chiude oggi è una settimana prodiga di notizie positive per il made in Italy a tavola. Il Vermouth di Torino, un antico vino liquoroso della nostra tradizione, ha ottenuto il disco verde dalla Commissione europea: sarà una indicazione geografica. E proprio in questi giorni sulla Gazzetta Ufficiale della Ue è stato pubblicato il disciplinare dell'amatriciana, il sugo universalmente noto ma anche storpiato in cucina. C'è poi un terzo avvenimento degno di nota, anche se si tratta più che altro di un auspicio: è stata presentata alla stampa della Camera dei Deputati la campagna «il panettone è italiano», una iniziativa che si è fissato un obiettivo ben preciso: ottenere la denominazione d'origine protetta, Dop, per il tradizionale dolce del Natale.

IL DOLCE DI NATALE

Ma se per il panettone siamo alla raccolta di firme, promossa da un comitato guidato da Silvia Famà, editor di Cuneditalia.com, negli altri casi è fatta. Per il Vermouth di Torino si tratta del coronamento di un progetto partito da tempo, come spiega il presidente dell'Istituto del Vermouth di Torino, Roberto Bava: «L'obiettivo di questo percorso», dice a *Libero*, «era posizionare il Vermouth in cima alla piramide qualitativa, tutelandone anche gli aspetti di origine, dal campo di coltivazione delle erbe officinali fino all'imbottigliamento. Abbiamo voluto realizzare un disciplinare coraggioso che distinguesse il Vermouth di Torino dagli altri vini aromatizzati, dettagliandone la provenienza geografica degli ingredienti». E in effetti il disciplinare che riconosce al liquore piemontese l'indicazione geografica, è molto stringente. Il vino dev'essere italiano, piemontese nella versione Vermouth di Torino Superiore. Al pari dell'artemisia, la principale fra le erbe officinali utilizzate nella ricetta, che dev'essere rigorosamente coltivata nei campi del Piemonte. Una scelta per valorizzare la tradizione locale del vermouth che affonda saldamente le radici proprio a Torino, dove iniziò ad essere prodotto a partire dalla fine del Settecento. Nel giro di qualche mese lo troveremo abbastanza facilmente sui banconi dei supermercati.

Molto diverso il discorso per l'amatriciana. Alla quale la Ue ha concesso la denominazione di Specialità tradizionale garantita, Stg. In questo caso ad essere tutelata da un disciplinare approvato da Bru-

Il liquore di Torino a un passo dal bollino Igp, mentre la ricetta è stata riconosciuta Specialità tradizionale garantita. E il panettone milanese...

LE ULTIME RICHIESTE

Prodotto/denominazione	Indicazione richiesta	Stato
Amatriciana (sugo e salsa all'amatriciana)	STG	Disciplinare approvato dalla Commissione Europea*
Mozzarella di Gioia del Colle	DOP	Disciplinare approvato dalla Commissione europea*
Vermouth di Torino	IGP	Disciplinare approvato dalla Commissione europea
Panettone	DOP	Nessun atto ufficiale compiuto

* Domanda pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Ue

INDICAZIONI ITALIANE CONCESSE DI RECENTE

Denominazione	Merceologia	Regione	Data concessione
Nizza Dop	Vino	Piemonte	giugno 2019
Lucanica di Picerno IGP	Salume	Basilicata	ottobre 2018
Cioccolato di Modica IGP	Dolciumi	Sicilia	ottobre 2018
Marrone di Serino IGP	Frutta	Campania	settembre 2018
Pitina IGP	Salume	Friuli Venezia Giulia	luglio 2018
Lenticchia di Altamura IGP	Legume	Puglia e Basilicata	dicembre 2017
Ossolano DOP	Formaggio	Piemonte	ottobre 2017
Grappa della Valle d'Aosta	Liquore	Valle d'Aosta	agosto 2017



I PRIMI 3 IN EUROPA FRA DOP, IGP, STG

Paese	Alimenti	Vini	Liquori	TOTALE
Italia	526	299	35	860
Francia	251	436	78	765
Spagna	197	137	28	362

P&G/L

FONTE: elaborazione su dati Qualivita/Qualigeo

xelles sono la ricetta e gli ingredienti. Un passaggio che pone fine definitivamente a una disputa annosa: nella preparazione alimentare inventata dagli abitanti di Amatrice, che rielaborarono ed arricchirono un'antica preparazione pastorale, con l'introduzione del pomodoro intervenuta all'inizio del 1800, ci vuole il guanciale e non la pancetta. Come non sono previsti aglio e cipolla. L'originalità, in questo caso, sta nel metodo di preparazione utilizzato tradizionalmente nel comprensorio dei Monti della Laga, dai quali la ricetta trae origine. La domanda, accolta dalla Com-

missione Ue, è stata pubblicata mercoledì 20 novembre sulla Gazzetta Ufficiale. Ecco la ricetta per una salsa a consumo immediato.

RICETTA IN GAZZETTA

Far rosolare in una padella o pentola, a fuoco basso nell'olio extravergine di oliva, il guanciale, precedentemente ben pulito dalla cotica e tagliato a listarelle. La rosolatura deve avvenire fino a quando non si è consumata la «schiuma» prodotta dal guanciale stesso; successivamente si aggiunge il vino bianco. Una volta che le listarelle di guan-

cialle hanno raggiunto una coloritura giallo-dorata, devono essere tolte dalla padella e conservate a parte. Nella stessa padella in cui sono state cucinate le listarelle di guanciale si versano la passata di pomodoro o la polpa, il sale, il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere a fuoco vivo per 10-20 minuti da inizio bollitura, finché non si raggiunge lo stato cremoso. Poi si aggiungono le listarelle di guanciale precedentemente rosolate e si termina la cottura per altri 5-10 minuti. Non resta che condire gli spaghetti o i bucatini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Spiriti divini

Quando lo Champagne incontra e va a nozze con il Metodo Classico

PIERANGELO BOATTI

■ L'Italia del Metodo Classico, la Francia dello Champagne. Mondi diversi, universi poliédrici, stili, profili, storie non replicabili ma che si possono incontrare.

Io al Merano Wine Festival ho scoperto una maison che vale. Ha il cuore di Massimo Fabiani, gourmet romano nato fra la gente più semplice e vera, e la razionalità di Flaviano Lenzi, già consulente d'azienda bolognese e cultore delle bollicine, fondatori di Champagne A. Bergère Italia.

È una realtà nata dalla passione e da una voglia di comunicare e promuovere le bolle francesi in un modo nuovo: linguaggio "pop" per etichette "top". Fabiani e Lenzi condividono un credo: «Lo Champagne non dev'essere per pochi».

NUOVA FILOSOFIA

Una filosofia che si alimenta del forte legame che hanno creato, dal luglio 2016, con la famiglia Bergère a Epernay, culla e cuore della Champagne. Bergère è un marchio le cui origini risalgono all'ottocento anche se la svolta è arrivata nel 1949, grazie ad Albert Bergère, capostipite e pioniere della maison alla cui guida vi sono oggi André con la moglie Brigitte Martin e i figli Annaelle (che segue l'hotellerie aziendale) e Adrien (chef de cave). La maison francese è prima di tutto famiglia. I vigneti di proprietà sono impiantati a Fèrebrianges, Etoges, Congy, ma anche Mesnil sur Oger, Oger, Avize, Chouilly e Cramant.

DALLO CHARDONNAY AL PINOT

Sono coltivati per il 50% a uve Chardonnay, per il 30% a Pinot Meunier e per il 20% a Pinot nero. La gamma proposta da Bergère è molto ricca e varia, oltre alla cuvée 38-40 (Chardonnay in purezza prodotto solo in annate particolari, da una selezione proveniente da vigne di oltre trent'anni del terroir di Avize) propone un Sélection Brut, un Blanc de Blancs, un Rosé Brut, un Prestige Brut Millésime, un Brut Nature pas dosé e un Grand Cru Blanc de Blancs oltre a due cuvées ottenute da singole parcelle: Les Clos 100% Pinot Meunier e Vignes de Nuit 100% Chardonnay.

In A. Bergère ho trovato i valori della Champagne più vera, quella che sorseggia con il cuore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bene la produzione 2019

L'extravergine italiano risale a 315 milioni di kg

■ È partita in tutte le regioni la vendita dell'olio extravergine nuovo. La produzione stimata per quest'anno è in crescita dell'80%. Ma non si tratta di un record, anzi: recuperiamo in parte il crollo dello scorso anno. Dagli oleifici, calcola la Coldiretti, usciranno 315 milioni di chilogrammi di extravergine 100% italiano. Nella classifica dei maggiori produttori mondiali di oro verde la Spagna ne immetterà sul mercato 1.350 milioni di chili, mentre la Grecia si ferma a 300 milioni di chili. Poco meno di noi.

Le quotazioni all'origine del nostro extravergine rimangono comunque molto basse, fra 3,80 e 4 euro al chilogrammo.

Una ricerca Doxa

È la Bresaola il salume più amato dagli italiani

■ La Bresaola della Valtellina Igp è tra i salumi più amati dagli italiani con il 32% delle preferenze, che salgono al 39% tra i 30-49enni, dietro a prosciutto crudo (57%) e cotto (49%) e, a sorpresa, davanti a mortadella (28%) e salame (24%). I dati escono da una ricerca Doxa-Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina, su percezioni e abitudini di consumo di questo salume entrato a far parte della migliore tradizione gastronomica. Secondo la ricerca, la Bresaola certificata vince per la leggerezza: il 46% degli italiani ritiene che abbia un ridotto contenuto di grassi, sale e conservanti, in linea con l'interesse del nuovo consumatore verso gli alimenti senza conservanti e antibiotici.

Studio Ismea

Balza l'export alimentare nelle regioni del Sud

■ Il settore agroalimentare cresce soprattutto al Sud e il suo fatturato aumenta maggiormente rispetto al resto del Paese. È quanto emerge dal rapporto sulla competitività dell'agroalimentare nel mezzogiorno, realizzato dall'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, in collaborazione con Fiere di Parma e Federalimentare. Secondo l'analisi l'export agroalimentare del Sud ha toccato la cifra di 7 miliardi di euro nel 2018. I risultati più positivi hanno riguardato soprattutto alcune filiere come caffè, cioccolato e confetteria (+14%), prodotti da forno (+18%) e olio (+21%).