

CORRIERE DELLA SERA

ve 1

FONDATA NEL 1876

Corriere della Sera Venerdì 24 Marzo 2017

TEMPI LIBERI | 33

L'evento Fai
Oggi porte aperte alla Masseria delle Sorgenti



Un'azienda agricola nel cuore verde della Campania. Un luogo dove riscoprire i sapori e i profumi della tradizione. La Masseria delle Sorgenti di Riardo è un progetto che porta la firma di Fai e Ferrarelle, nato nel 2011 nell'ambito del progetto di valorizzazione e riqualificazione agricola e paesaggistica dell'intero parco. Il complesso, aperto a visitatori e scuole, è al centro dell'iniziativa in Campania per le giornate di primavera del Fondo ambiente italiano, domani e domenica. L'azienda agricola si trova all'interno del parco fonti, dove sgorga l'acqua effervescente, e gestisce la coltivazione biologica di 88 ettari di terreno. Sono state selezionate, per non interferire con le falde acquifere, solo colture molto resistenti — fra

cui l'ulivo, il grano duro e i noccioli — che richiedono poca acqua per la loro sopravvivenza. La natura incontaminata del parco è confermata dalla presenza delle api. Ben 80 arnie sono il segno della salubrità ambientale del sito. Fra i prodotti che possono essere acquistati in masseria ci sono l'olio prodotto dai 15 mila ulivi del parco, il miele e la pasta di semola di grano duro. La Masseria propone anche piatti tipici a chilometro zero ed è inserita nell'albo delle fattorie didattiche.

Anna Paola Merone
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Smoothie al mango e mirtilli

A cena con la grappa La nuova frontiera degli **abbinamenti**

Il menù di Davide Oldani con i distillati Nonino

di Marco Cremonesi



Per cominciare, lecchi il piatto. È disegnato apposta, allungato ed elegante: due sporgenze per afferrarlo e portare alla lingua sei pillole di sapore. Sembra un gioco, trasgressione birichina ma innocente. Invece, c'è qualcosa di sexy che non ti aspettavi nel dare quella leccata senza pudore alla salsa erbacea. Soprattutto, è l'innescio dell'esperienza in arrivo. Su ciascuna delle sei chicche, una goccia di Frut, l'acquavite di lamponi Nonino. Ed eccoti da un'altra parte.

Trovarsi di fronte a chi fa sembrare facile lo straordinario può mettere a disagio: scatta la sindrome di Salieri, fa sentire inadeguati. Qui l'impatto è doppio: ci sono Davide Oldani e Antonella Nonino. Un menù dello chef-filosofo accompagnato da drink costruiti

alla romana con verdi chip. Le consistenze cantano, e un carciofo così io non l'avevo mai mangiato. Cremoso e dolce, sembra nato per un drink lungo e color dell'oro a base di birra e di Amaro Nonino. Rinfresca e stuzzica che ne vuoi ancora, ti fa venire sete e devi importi di non buttarlo giù a golate. Poi, in tavola compaiono gnocchi sferici di patate viola circondati da psichedeliche cornici di sapore. Il respiro della grappa fa risuonare quella nota di terra che toglie al drink astrazione: non è che la grappa ci sta bene, qui la grappa è necessaria. E lo capisci: quanto sarebbe meglio tante volte quella vinaccia nobile anziché certi bitter stravaganti.

E poi c'è il pesce. La triglia «anni Ottanta» ha accanto una sorta di suo fagotto fatto d'argento commestibile che trabocca di verdure. Poco ma sicuro, mette di buonumore. Ma soprattutto spalanca la visione di un diverso che neanche si sospetta: pesce e grappa, ma certo. Nonino qui mette a disposizione la Monovitigno di Merlot, una tra le più imperiose della maison, e Oldani



Il piatto firmato dallo chef Oldani con il cocktail alla grappa, a destra la famiglia Nonino

sulla base delle grappe di chi la grappa l'ha reinventata da capo a fondo. I piatti del cuoco che ci ha insegnato che la cucina alta si fa con i sapori che abbiamo intorno, insieme allo spirito del Nonino, che quest'anno compiono 120 anni di alambicco. Ma in fondo l'anagrafe è poco: il fatto è che i Nonino hanno tirato fuori la grappa dalla cantina della Prima guerra mondiale per sollevarla alle sacralità di cognac e single malt. Monovitigno, alambicchi discontinui, ancoraggio al territorio. E poi recupero delle uve dimenticate e il premio per ricordare il valore perenne della cultura contadina: loro hanno fatto tutto.

Anche il D'o nuova versione, inaugurato lo scorso giugno, è un'esperienza che non c'era: tavoli e sedie disegnati da Oldani e vetrate trasparenti che ti fanno ritrovare sulla piazza di San Pietro all'Olmo. Appena segnata dalle sculture-albero di Velasco Vitali che ridisegnano lo spazio e il colpo d'occhio: è città ideale, Italia senza tempo. Ma qui siamo nel contemporaneo, e il montaggio è da fiction. Giri la testa appena un po', e sei nella cucina, a farti ipnotizzare dalla danza dei cuochi.

Se è quintessenza d'Italia, allora bisogna sfidare la grappa. Verificare il pairing, l'abbinamento con i piatti. Qui, sulla tavola. Centinaia di neo bartender con curriculum di sei mesi neanche ci si provano a sbugiardare la sciocchezza che la grappa sia impervia da miscelare. Per tanti è meglio andare sul sicuro, gin, lime e bottiglie modaiole. Oldani, invece, con la tavolozza dei Nonino a disposizione, sfolgora. Dopo il piatto da leccare, arriva un carciofo

l'alchimista la trasforma in un drink che ribalta l'aspettativa: la grappa di terra dà sostanza al pesce di scoglio, lo vena di richiami sfuggenti prima che noi ci si prenda tutto. Anche un momento per fantasticare su quello che abbiamo imparato: se la grappa è così con la triglia, che sarà con la dolce seppia o con il granchio tramutato in moeca? Ah, saperlo...

E poi si esagera. Lo chef ancora non è stanco, ci vuole sopraffare. Appare un soufflé di gianduia e biscotto, lieve come una nostalgia. Per cappello ha una crema gelata di menta. Con lui, c'è un drink a base di Pirus, il distillato di pere della val Venosta di Nonino. Sulla superficie di albume shakerato, Oldani lascia cadere alcune uova di caviale. Ciascuna viene irrorata da una goccia di burro nocciola. Che con il freddo della schiuma si rapprende e crea un bonbon che scoppia sul palato. Burro e caviale l'avevate già sentita? E perché non li avete mai assaggiati con la pera. E chi ci aveva pensato?

Per finire, non shaker né mixing glass ma puro spirito. Basta un sorso della Monovitigno di Picolit, the Legendary grappa, in cui l'uva resta lì, affiora nitida a metà bocca senza farsi intimidire dal quel piccante malizioso che non riesce a sopraffarla. Alla fine, esci con la sensazione di aver vissuto qualcosa. Certo, quel che fa Oldani a casa nostra molto probabilmente non riusciremo a farlo. Ma alla grappa, quella sì, una chance dobbiamo darla con ogni piatto. E volete mettere lo show con gli amici?

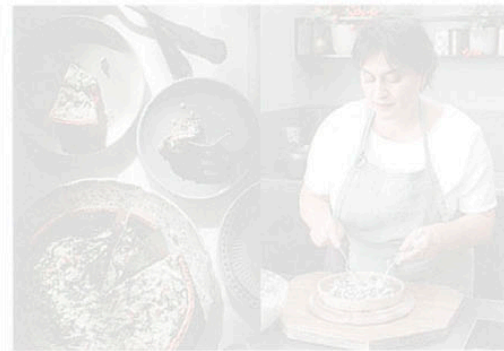
© RIPRODUZIONE RISERVATA

te buonissima oltre che facile da preparare.

Ingredienti (per 2 torte da 20 centimetri): 200 g di farina integrale, 150 g di formaggio spalmabile o crescenza, 40 g di burro, 1 tuorlo, sale, pepe.

Per il ripieno: 450 g di ricotta, 70 g di parmigiano, 130 ml di latte, 5 cespi di biette, 2 uova, 1 Salame Cacciatore DOP, scorza di un limone grattugiato, per la cottura in bianco fagioli secchi.

Preparazione: lavorate in un'impastatrice oppure a mano la farina, il burro a pezzetti, il sale e il pepe fino a ottenere un composto omogeneo. Unite a questo punto il formaggio e il tuorlo e lavorate ancora. Stendete l'impasto con uno spessore di circa 3 mm dopo averlo un po' infarinato e poi



mettetelo in una tortiera piccola, di 20 o al massimo 22 cm di diametro. Bucherellate la pasta con i rebbi di una forchetta. Appoggiate sulla pasta un foglio di carta da forno e ricoprite con dei fagioli secchi, infornare in forno già caldo e cuocete per circa 15/20 minuti a 190 gradi per dorare il gu-

La torta di biette, ricotta e Salamino Cacciatore DOP sfornata, a sinistra, e in un momento della preparazione a destra (foto Claudia Ferri)

scio. Passate allora al ripieno: lavate le biette, sbollentatele velocemente, poi scolatele e asciugatele con un canovaccio strizzandole bene. In una ciotola a parte, mescolate le uova, i formaggi e il latte. Unite anche la scorza di limone grattugiato.

Poi versate le biette e mescolatele bene. Solo alla fine aggiungete anche i pezzettini di salame, tagliati molto piccoli in modo da amalgamarli meglio all'impasto. Riempite la torta e infornate per circa 20/25 minuti.

@angelafranda
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Racconti di cucina
La rubrica di videoricette del venerdì su raccontidicucina.corriere.it