

LA CAPITALE DEL GUSTO

DUE NUOVI PRODOTTI EDITORIALI

Non solo figurine Panini. Per chi ha la passione del vino o del cioccolato oggi ci sono due possibilità in più per collezionare emozioni. In libreria al prezzo di 18 euro è in vendita «Enorandum - la tua collezione privata di etichette di vino», un album che è anche un diario. Il primo progetto editoriale della edizioni Grafite è pensato per chi vuole raccogliere le etichette dei vini preferiti, con tanto di spazi su cui annotare le sensazioni legate a quella determinata bottiglia. Nella confezione si trovano le «Enolabel», targhette adesive che permettono di trasferire, in modo sempli-

Emozioni da collezionisti

In libreria «Enorandum» e «Cioccodiario»

ce e senza rovinarle, le etichette del vino direttamente dalla bottiglia alla scheda di degustazione. All'interno è presente pure un glossario diviso in due sezioni: la prima dedicata ai maggiori vitigni italiani, la seconda ai termini tecnici usa-

ti nell'arte della degustazione. Se, invece, preferite tuffarvi nel mondo del cioccolato, ecco il «Cioccodiario», prodotto dalla stessa casa editrice: elegantemente confezionato in astucci di alluminio, la collezione privata di peccati di gola

è dedicata proprio a chi adora il «cibo degli dei». Grazie alle schede di degustazione si potranno conoscere le differenti varietà di cacao presenti sul mercato, fino alle ultime novità. In una sezione del Cioccodiario ci si sofferma sulla provenienza delle fave di cacao dal mondo, in un'altra sulle ricette di dolci e cioccolatini da preparare in casa. Un'altra parte, invece, comprende la normativa che disciplina il settore. Inclusa nel volume pure la Cioccomatita. Anche questo diario è disponibile in libreria, a 14 euro.

Teresa Vinci

In breve

Più buoni (e più belli) con l'olio Cusani-Sodano.

Sabato 24 e domenica 25 novembre, in occasione della manifestazione «Frantoi aperti», uno speciale appuntamento al Frantoio Tuscus Cusani-Sodano di Vetralla (al km 68,200 dell'antica Cassia): la festa dell'olio novello. Dall'alba al tramonto per due giorni sarà possibile degustare tutti e cinque i tipi di olio prodotti dall'azienda su calde bruciate. Il tutto con la preziosa guida di Fabrizia Cusani, titolare ed esperta. Si potranno poi assaggiare creme e patè, vini e fare acquisti nella bottega dell'olio. Ma la sorpresa più grande è la presenza, nella tarda mattinata di sabato, di Enrico Angeli, chimico specializzato in scienze e tecnologie cosmetiche, che preparerà su richiesta e davanti al pubblico creme per il viso e per il corpo a base di olio, che potranno essere acquistati

E con il dessert? Una coppa di Asti docg.

Da oggi e per tutta la settimana in una selezione dei migliori locali romani il consorzio per la tutela dell'Asti docg offrirà una coppa di profumato Asti a tutti i clienti in accompagnamento ai dessert e alla pasticceria. L'iniziativa, denominata «Il dolce per il dolce», si propone di riscoprire uno dei prodotti del made in Italy enologico e combattere il malvezzo di bere spumante secco a fine pasto. Tra i locali che aderiscono all'iniziativa (l'elenco completo al sito www.astidocg.it) Baby dell'Aldrovandi palace, Antico forno Roscioli, 'Gusto, L'Arcangelo, Al Presidente e Checco er Carrettiere.

Successo di Casale del Giglio all'Iwsc.

Successo per il vigneto Lazio all'International Wine & Spirit competition 2007. Casal del Giglio di Aprilia (Latina), che da anni fa da traino al movimento enologico laziale, ha vinto il premio come azienda italiana che ha ottenuto i migliori risultati nella competizione 2007 e il premio «gold best in class» per il Mater Matuta 2004 nella categoria Syrah-Petit Verdot.

Al Crown'e Plaza il «Thanksgiving day».

Ogni anno il quarto giovedì di novembre gli americani ringraziano i doni della terra e dell'amicizia festeggiando il «Thanksgiving day», il giorno del Ringraziamento. Quest'anno l'evento sarà celebrato anche all'hotel Crown'e Plaza Rome St. Peter's. Nel ristorante «Jardin d'hiver» giovedì 22 lo chef Ernesto Casaccia cercherà di far sentire a casa gli americani presenti e di far sentire americani quelli che non lo sono con un menu con piatti della tradizione statunitense a base di tacchino, zucca, castagne e pannocchie. Il tutto a 38 euro bevande e vino esclusi. Informazioni e prenotazioni allo 06-6642235.

Le mille facce della focaccia.

Una serata tutta dedicata alla focaccia declinata in vari modi. E quella organizzata domani dall'enoteca Sesto Girone e dal ristorante Bruto in via Malta 12. Dalle 20.30 si assaggeranno focacce accompagnate da mortadella e pecorino, carpaccio di manzo e stravecchio, burrata e salmone, salsiccia di cinta senese e provola affumicata, ciauscolo, sarde, ragusano e finocchietto, pere, caciotta di Pienza e miele di castagno, ricotta di bufala e cioccolato, oli extra vergine e gianduja. Il costo della cena è di euro 25. Prenotazioni presso Sesto Girone in Via Salaria 91 o da Bruto.

AI LETTORI

La pagina «La capitale del gusto» è curata da Andrea Cuomo. Per pareri e segnalazioni potete scrivere all'indirizzo andrea.cuomo@ilgiornale.it

La BIOSPESA sul web: freschezza a domicilio

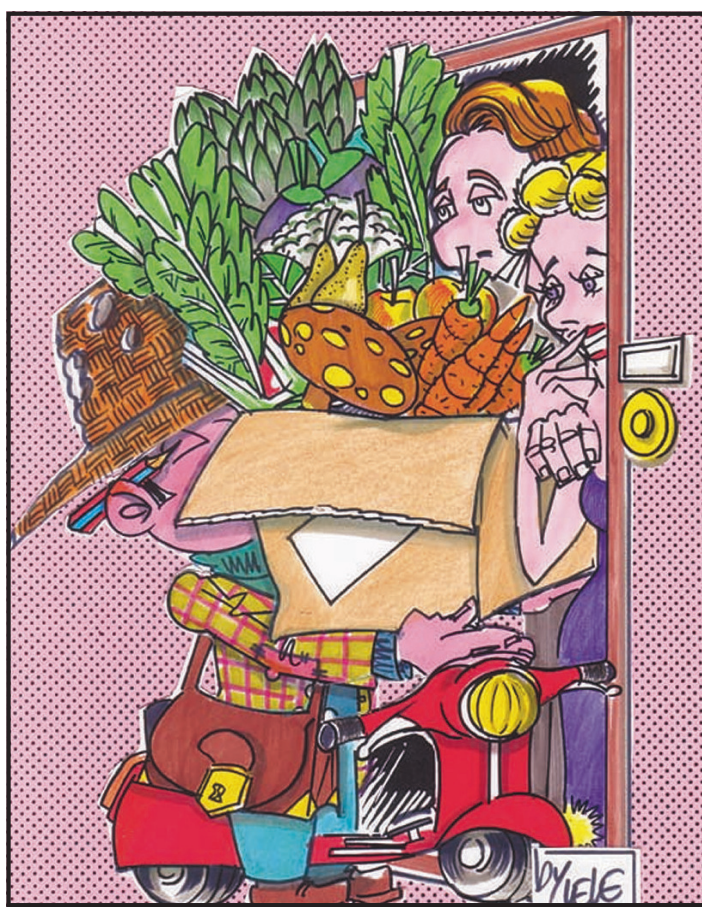
Valeria Arnaldi

Qualità, risparmio e comodità. Sono tre gli ingredienti del successo riscontrato da produttori e fattorie laziali che hanno deciso di portare la loro merce - rigorosamente bio - direttamente a casa dei consumatori. Molte aziende della cosiddetta «filiera corta», infatti hanno aggiunto alla qualità e alla freschezza dei prodotti il comfort della consegna a domicilio, per singoli o gruppi, a casa, sul posto di lavoro o ovunque si voglia. Il sistema è semplice. Basta contattare i produttori, telefonicamente o collegandosi ai siti web, fare il proprio ordine scegliendo su un apposito listino, riempire il carrello virtuale e poi attendere l'arrivo della merce, di norma il giorno seguente. I prodotti cambiano a seconda dell'azienda e della stagione, ma tutti sono garantiti per freschezza e tracciabilità, ossia possibilità di seguirli durante il percorso produttivo. La cooperativa **Officinaebio** riunisce undici produttori laziali (via Valle di Perna 315; 06-50796091). Le tipologie d'offerta sono due: il «cassetton» da dieci chili, e la cassa da cinque, con prodotti ortofruttili freschi. A questi si possono aggiungere scatole di formaggi, salumi, carne, uova, olio, confetture e miele. «Sono vari i motivi per i quali i consumatori scelgono di fare la spesa in questo modo - spiega Carlo Pataconi, presidente della cooperativa - Ci sono grande attenzione per ciò che si mangia, voglia di qualità e freschezza, ma anche il desiderio di riscoprire tradizioni e stagionalità della campagna circostante. Certo, qualche perplessità c'è, perché le nostre casse sono miste e la gente si ritrova anche ciò che, forse, non acquisterebbe. Ma nella maggior parte dei casi impara ad apprezzare prodotti che non conosceva o sottovalutava».

Da frutta e verdura a formaggi e insaccati, da vino e olio a farina e cereali: ampio il listino di **In Bottega** (www.inbottega.it). «Quando ci si registra sul sito si attiva una sorta di scheda cliente - dice Alessandra Mammucari di Interact, società che ha ideato e gestisce il servizio -. In questo modo si crea un comodo archivio della propria spesa e si tiene sotto controllo il bilancio. Per lo più la clientela è di donne, tra 30 e 50 anni». I prodotti freschi provengono da **Arvalia** che opera esclusivamente

nel Lazio (via Montello 18, Viterbo; 076-1344051), cui si aggiungono Arance di Sicilia e olio Serraglio, con consegne su scala nazionale. È anche agriturismo **Il Corniolo**, azienda specializzata in prodotti da orto, produzione del seme per il mantenimento della biodiversità, oltre all'allevamento di suini di razza Cinta Senese, polli, conigli e animali da cortile (via dei Fornelli, Capranica Scalo; 0761-667011): «I clienti ci contattano il lunedì per conoscere le disponibilità della settimana, gli ordini si fanno martedì e il giorno dopo effettuiamo le consegne con un costo aggiuntivo di 5 euro». Nessun costo per il trasporto ma un minimo di spesa di 100 euro alla **Fattoria Luciano**, che vende carne, formaggi freschi o stagionati, olio, vino e nocchie (Borghetti di Civita Castellana; 0761-540464). Costa

15 euro per acquisti inferiori a 150, è gratis per quelli superiori, la consegna dei prodotti del **Monastero di Valle Chiara**: verdure, conserve, sughi e condimenti (via Fontana Parata 6, Lanuvio; 06-93708261). A domicilio ma per gruppi di almeno cinque famiglie al consorzio **Il Pugnalone** (piaz-



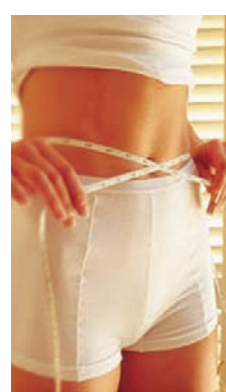
za Oberdan 3, Acquapendente; 0774572383). «Gli ordini più consistenti - dice Luciano Donati - arrivano dagli uffici: i colleghi si dividono la merce e la portano a casa». E a casa arrivano pure i vini di **Schiavella** (via Turati 19, Genazzano; 06-9579500).

LA NOVITÀ

«Diet-to-go»: e anche la dieta arriva a casa

Dieta a domicilio. È **Diet-to-go** (www.diet-to-go.com; 06-8082322), servizio dell'omonima agenzia che, sulla base di gusti ed esigenze del cliente, ogni giorno, consegna, in qualunque zona di Roma, un menu ipocalorico nel pecorino e nel pepe, di due settimane, di perdere chili di troppo. Chi richiede il servizio ogni giorno riceve una borsa termica colorata, divisa in contenitori con tutto ciò che potrà e dovrà man-

giare a colazione, pranzo, spuntino e cena del giorno dopo, per non superare il tetto giornaliero di 1.200 calorie per lei, 1.500 per lui. La dieta, che prevede pure un menu vegetariano, guarda alla linea, ma senza eccessive privazioni per la gola. Sono ammessi, perfino, cioccolato e dolci. Il segreto sarebbe nelle tecniche utilizzate per preparare le diverse ricette, «snellite», secondo il metodo Asi, che abbina sen-



Arriva la dieta a domicilio

so di sazietà e leggerezza, affinando tecniche di cottura e di preparazione degli alimenti, fino a rendere ipocalorico ogni tipo di piatto, dalle 100 calorie del primo alle 240 dei dolci più elaborati. La dieta viene consegnata dal lunedì al venerdì, lasciando ognuno libero di godersi il weekend, seguendo consigli e buonsenso. Al termine delle due settimane si ricevono un libro di ricette ad hoc e una borsa termica. [VArn]

Sapori e dissapori

Primo sale, peccati di gentilezza

Fabrizio Micheli

Il «Primo sale» è un formaggio siciliano a pasta dura che evoca il latte, quindi il bianco. Con un nome così, il ristorante di Pasquale Baldassarre, fratello del più celebre Fabio dell'Altro Mastai, non può che presentarsi con un look essenziale ma capace di dar subito un senso di pulizia e di freschezza. Pochi tavoli, servizio quindi al minimo che regge bene, nonostante qualche distrazione (il pane a richiesta, così come l'acqua. Un'Amatriciana che diventa Carbonara...). Il menu è diviso fra piatti standard e «golosità» più osé. L'esordio

CARTA D'IDENTITÀ

Primo Sale, circonvallazione Clodia 22, tel. 06-39754772, sempre aperto.

Pagella: cucina: 5,5; ambiente: 6,5; servizio: 5; cantina: 5,5; qualità/prezzo: 6.

non è male, con lo sfornato di verdure con fonduta di pecorino, già visto ma correttamente eseguito. Profumato e di giusto equilibrio il cartoccio di tagliolini con pomodori «infornati» e piccoli scampi, anche se il pacchettino di bollenate stagnola da scartare

non è il massimo della vita. La Carbonara, storicamente «cafona», è invece inutilmente alleggerita da una cremosità eccessiva e da un'improvvisa mano leggera nel pecorino e nel pepe. Anche la Trippa cacio e uova è troppo «per bene», senza l'aflore del pecorino e con un sugo dal pallore convalescenze. Ai dolci, il discreto (seppur abusato) tortino caldo di cioccolato permette di eludere il duopolio panna cotta-tiramisù, che anche qui impera. L'impressione è che l'indubbio capacità dello chef esigerebbe maggiore rabbia: meno «primo sale» e più Gorgonzola stagionato, insomma. Sui 30 euro.

Il bicchierino

Cantine del Notaio, bontà autenticata

Andrea Cuomo

Sono le **Cantine del Notaio** e i vini si chiamano La Firma, il Repertorio, il Rogito, il Sigillo eccetera. Ma è l'unico vezzo di un'azienda che prende il vino assai sul serio, come dimostrano gli assaggi. Del resto Gerardo Giuratrabocchetti ha il notariato nel sangue: suo padre esercitava la professione anche se lui, da predestinato, ha scelto la terra. Quella terra che nelle zone più vocate del Vulture è vulcanica: e quindi fertile e ricca di elementi minerali, con in profondità strati tufacei che funzionano da cisterna e garantiscono l'idratazione della vite anche quando e qui capita - non piove per mesi. Non a caso nel Vulture si dice che il tufo «allatti» le piante. Si aggiungano il microclima favorevolissimo, la fortuna di possedere i terreni migliori nelle contrade più vocate dei cinque comuni più

IDENTIKIT

Cantine del Notaio, via Roma 159, Rionero del Vulture (Pz), tel. 0972-723689, www.cantinedelnotaio.it

Proprietà: Gerardo Giuratrabocchetti

Enologo: Luigi Moio

Ettari vitati: 27

Bottiglie prodotte: 110mila

rinomati di questo angolo di Lucania (Rionero, Barile, Ripacandida, Maschito e Ginestra), l'età a volte centenaria delle vigne, l'attento lavoro di vigna e di cantina e, non da ultimo, il grande lignaggio delle uve Aglianico ed ecco il profilo di un'azienda notevole ancorché relativamente giovane (ha da poco festeggiato dieci anni).

I vini sono pochi ma tutti da ricerca-

re. Si parte con **La Stipula**, Spumante Rosé Brut da uve Aglianico rifermentate con il metodo classico. Un millesimato (2004) davvero curioso. L'unico rosé è **Il Rogito**, Basilicata Igt da uve Aglianico. Poi i tre Aglianico del Vulture doc: **Il Repertorio**, vendemmiato a metà ottobre e con un anno di barrique: assai bevibile, quasi didattico, il 2005; **La Firma**, da vendemmia novembre, anch'esso in barrique per un anno, di eccellente rotondità nell'edizione 2004; e lo strepitoso **Sigillo** 2003, da uve provenienti dalla vigna storica di Maschito e surmaturate, con due anni di barrique: un vino straordinario per concentrazione ed eleganza, che a 15 gradi schiva alla grande il rischio-marmellata per sfoderare un'invidiabile freschezza. Altro gioiello di casa è **L'Autentica**, vino da dessert da uve locali Moscato e Malvasia appassite: un trionfo di florealità stilizzata.