

La frase

«Entro in te, veracità della tenebra. Voglio le evidenze del buio, bere il vino nero: prendi i miei occhi e falli esplodere»

Octavio Paz (Premio Nobel)

Forlimpopoli

Casa Artusi celebra i prodotti del territorio



Dal 19 gennaio fino a maggio 2009 è in programma a Casa Artusi (Forlimpopoli) il ciclo «Lunedì tra Vini e Sapori: viaggio nella Romagna terra del Sangiovese», con la presenza di 29 produttori dell'eccellenza del turismo enogastronomico. Saranno delle cene a tema al costo modico di 25 euro a persona. Lo chef di Casa Artusi, Andrea Banfi, declinerà la sua cucina con menu a base di prodotti del territorio e di stagione.

Delikatessen

Nel modenese

Vinoterapia: e col Lambrusco si leviga la pelle



Alle Terme di Salvarola, nel modenese, per una curiosa alchimia proprio nel regno delle acque, il vino diventa un alleato prezioso dei trattamenti estetici termali: una maschera al viso all'olio di vinaccio lo aiuta a contrastare l'invecchiamento della pelle; il massaggio con gli acini di Lambrusco la leviga; un idromassaggio in acqua termale e mosto concentrato migliora la circolazione. Info 0536/871788.

Il ristorante

L'eleganza dei Carracci è una gelatina di Porto

di HELMUT FAILONI

La vogliamo dire tutta? Uno potrebbe ritenersi felice anche soltanto sedendosi comodamente, incrociando le braccia e volgendo lo sguardo verso il soffitto a contemplare per ore e ore gli affreschi (scuola dei Carracci), che fanno da «coperchio» a questo bellissimo ristorante. Sì, bellissimo. La vera eleganza non è mai urlata e appariscente. Non ce n'è semplicemente bisogno. La classe è equilibrio. Orchidee sui tavoli, piatti Richard Ginori vintage, bicchieri dell'acqua con lo stemma dell'albergo, argenteria, tavoli molto distanziati, poltroncine in cui ci

re del tabacco vero. «Cigarette for the italian restaurants», dice al professionalissimo maitre. Stupisce immediatamente la carta: evviva, non ci sono i piatti inutili che si trovano in tutti i ristoranti dei grandi alberghi (mettete da parte la cucina di Heinz Beck all'Hilton di Roma, perché è un'eccezione...). Abbiamo percorso con piacere il menu in lungo e in largo (lo chef è Pasquale Falanga): una terrina di coniglio con gelatina di Porto e marmellata di cipolle, dei cappellacci con pomodorini, ricotta affumicata e ristretto di Aglianico, un agnello cotto come andrebbe cotto, con tutti i suoi contorni al posto giusto. La carta dei vini si può far affondare comodamente, pulizia assoluta (anche passando un dito — di nascosto — negli angoli per terra non ve lo sporcherete). La clientela, come i parenti, si sa, non la si può scegliere. Ma faceva comunque sorridere la signora americana «liftata» come solo le americane sanno «liftarsi» che insisteva per fumare una sorta di finta sigaretta di plastica che emette solo vapore per dare l'illusione anche ai più tossici di aspira-



potrebbe crescere nella fascia di prezzo media: ci sono infatti soprattutto i Gaja e i grandi francesi e i vini da consumo quotidiano. Un servizio impeccabile per un conto intorno ai 60 euro (vini esclusi). Basta guardarsi intorno in centro, per rendersi conto che in una situazione del genere non sono poi molti.

I Carracci, Ristorante del Grand Hotel Baglioni, via Manzoni 2, tel. 051/222049



In viaggio nelle acetaie alla scoperta dei segreti per produrre il costoso condimento



Insieme

In collaborazione con il Master «Storia e Cultura dell'Alimentazione» dell'Università di Bologna

Balsamico, l'«oro nero» dei re

«Vede, è proprio in questi luoghi che nasce l'aceto balsamico tradizionale». Pier Luigi Maselli indica le uve rosse e bianche della sua terra, che si trova sul pendio dell'Appennino emiliano, a 20 km da Modena, a Castelvetro. Accarezza le vigne e ci spiega che l'aceto balsamico «vero» non è un alimento così comune, come si potrebbe pensare vedendo sulle tavole di tutto il mondo bottiglie con la

L'industria

Per alcune preparazioni industriali si usa il caramello

scritta «Balsamico». Spesso infatti viene messo in commercio un aceto di qualità molto inferiore, prodotto con metodi industriali, e a prezzi micidiosissimi. Per la preparazione di

questo tipo di aceto, non pregiato, si utilizza il caramello e, in una notte si possono produrre anche quintali di questo aceto. In realtà, talvolta, per la preparazione di questo aceto non è stata usata nemmeno l'uva. Tuttavia la maggior parte della gente utilizza spesso questa tipologia, proprio per il suo costo basso.

Nella cantina di Maselli ci sono le botti con il mosto e la «madre», che assicura la maturazione dell'aceto. Non sono chiuse da un tappo, ma «coperte» con uno strato di garza che ha lo scopo di consentire il passaggio di aria all'interno delle varie botti per consentire la maturazione dell'aceto. Si narra di alcune acetate dove le botti sono state riempite addirittura cent'anni fa con cento litri di mosto e dalle quali è stato ottenu-

to soltanto un litro di aceto. Le origini del balsamico si perdono, non proprio nella notte dei tempi, ma sono piuttosto antiche. I testi storici ci ricordano infatti che il primo scritto che se ne occupa risale all'anno 1046, quando l'imperatore di Germania Enrico III, in viaggio verso Roma per l'incoronazione fece tappa a Piacenza. Ma è durante il Rinascimento che questo «oro nero» comincia a fare la sua comparsa sulle tavole dei duchi e dei re.

L'aceto balsamico di Modena può essere un condimento prezioso per le insalate e la carne, ma va anche bene con il dolce. Si può condire la macedonia, è adatto con le fragole, ma soprattutto perfetto con il gelato alla crema.

Marina Ursegova

IL VINO



Ampeleia

KEPOS

2006

Non capita molto spesso di scoprire un vino nuovo. Come non capita molto spesso di farsi consigliare una bottiglia sconosciuta al ristorante e poi ritrovarsi col sorriso e soddisfatti. Di solito infatti vengono «spinti» soprattutto vini da smaltire in cantina. Ci sono però anche (per fortuna) i ristoratori seri. Una recente visita al Sissi di Andrea Fenoglio a Merano, oltre a farci scoprire uno dei dessert più buoni e «borderline» mai mangiati (limoni vaniglia, gelato alla ricotta di capra e olio d'oliva), ci ha svelato un vino (12 euro al pubblico) che ha lasciato un segno profondo nel nostro palato. Solare, dolce, ma non troppo marmellosa: in bocca l'acidità frena, al naso le «puzzette» ti fanno sentire che la materia è viva, in movimento. Cinque vitigni «mediterranei» compongono questo splendido Kepos 2006 di Ampeleia: Grenache, Mourvedre, Marselan, Carignano e Alicante. Un po' Francia del Sud e un po' Nuovo Mondo.

Kepos 2006 di Ampeleia, 12 euro

www.bancadibologna.it

“ Una nuova filiale vi aspetta ”

Crespellano Piazza Galvani Andrea Costa Fiera District Fioravanti Mazzini Murri Piazza Maggiore Roveri San Ruffillo Santa Viola Anzola Emilia Bazzano Budrio Calderara di Reno Castel Guelfo Castenaso Castel Maggiore Castel San Pietro Terme Crocedi Casalecchi di Reno Granarolo Medicina Mercatale Osteria Grande Ozzano Ponte Rizzoli San Lazzaro di Savena Sasso Marconi San Giovanni Persiceto Villafontana Zola Predosa

Inaugurazione oggi 10 gennaio, ore 11
Piazza della Pace, 4 - Crespellano

Banca di Bologna

cinque rosso