

D di REPUBBLICA  
L'angolo gourmet

10 Aprile 2021, p. 116



D

**JODIE  
TURNER-  
SMITH**

Attrice inglese,  
34 anni.  
Sorpriudente  
e determinata,  
è un ufficiale  
Navy Seal  
nel nuovo  
action movie  
di Stefano Sollima  
*Senza rimorso*

di **Liana Messina**

**la Repubblica**

L'ANGOLO GOURMET

# Favolosi '80 un revival ad alta ispirazione

I PRIMI **WINE&FOOD  
ENTHUSIAST** SONO NATI  
IN UN DECENNIO NON  
CONVENZIONALE. QUELLI  
DI OGGI NE RISCOPRONO  
NON SOLO LO SPIRITO  
MA ANCHE LE ICONE, DAL  
CARPACCIO ALLA BARBERA  
di **Magda Mutti**



**A VOLTE È UNA CANZONE**, un profumo o un film a farmi tornare là, agli anni '80: Jane Fonda avviluppata nei body mi insegnava l'aerobica, e c'erano *Lady Oscar*, Madonna, il muscolare Bruce Springsteen, *Blade Runner*, le spalline rinforzate, i colori fluo. Usi e costumi che pensavo trapassati sono riemersi dal decluttering di primavera, e con loro i ricordi. Per la mia generazione è *amarcord*, ma per teenager e Millennial è la riscoperta di modelli controcorrente, spensierati e spettacolari, che coincidono con le loro ambizioni: resistere all'omologazione, andare "al massimo", come cantava proprio a quei tempi Vasco Rossi. Anche in cucina, l'importante era osare: i risotti alle mele; i piatti-quadro di Gualtiero Marchesi, subito imitati; il Carpaccio di Cipriani, ben presto soffocato dal grana

in scaglie o peggio grattugiato; e l'impero della rucola, della vodka e, porca miseria, la panna ovunque. Viene da sorridere, ma quello scardinare le convenzioni ha messo radici, e più che mai oggi ne vediamo i risultati.

Gli Eighties sono stati favolosi soprattutto per il vino, che non si è fatto sovraffare dalla furia bricoleur della cucina. In vetta c'erano i vinoni Barolo di Gaja, Brunello di Banfi, *Supertuscan* come Masseto e *Supervenetan* come l'Amarone di Bertani, non fatti per le tasche e l'entusiasmo dei gourmet ventenni. Ma c'erano anche nuovi supereroli, bianchi e rossi: Pinot Grigio, Gavi, Galestro, Barbera, Refosco, Marzemino, le bollicine di Chardonnay; leggeri, simpatici, onesti nel prezzo, e anche con una buona dose di status symbol. Ne potrei citare altri, ma que-

Erano gli anni dei superenologi con i loro supervini, proibiti alle tasche dei 20enni come Sassicala, Barolo, Masseto; i cocktail erano pochi e orribili, colorati di blu come il Blue Lagoon dal film con Brooke Shields, l'Angelo Azzurro o il Long Island. Per fortuna arrivarono nuovi vini: il Pinot Grigio di Santa Margherita, il Galestro Capsula Viola, Gavi, Franciacorta...

sti sono i miei preferiti, oltre che ancora in circolazione nelle enoteche fisiche e virtuali. E li ritrovo nelle *wishlist* online di gente comune e perfino di celebrity come Kyle Jenner e Katy Perry, mai senza il loro **Pinot Grigio di Santa Margherita**. L'azienda vinicola, fondata nel 1935 da Gaetano Marzotto, ha rappresentato il passaggio dal vino-alimento alla bevanda edonistica; è il Best of Italy negli Stati Uniti, se ne stappano 24mila bottiglie al giorno, è adorato da Rihanna e dal rapper Drake che lo cita in *The Motto*. Sta bene con la tartare di salmone e la panzanella, ma con i ravioli panna e prosciutto, ricetta icona degli anni '80, fa bingo. Da riprodurre con i nuovi ravioli a pasta fresca con ripieni gourmand del Pastificio Rana.

Il Gavi, bianco alessandrino, deve al

### CANTINA DEMOCRATICA

Il Pinot Grigio di Santa Margherita compie 60 anni. Non è mai fuori posto, dall'aperitivo alla cucina di mare (7,90 euro). Se si vuole provarne l'upgrade c'è una *limited edition* con le uve di cru selezionate, in omaggio al conte Gaetano Marzotto. L'etichetta Impronta del Fondatore è una garanzia d'origine, solo per il mercato italiano (15 euro). Il Timorasso piaceva e piace perché è fresco e con una nota di miele. L'uva è legata al territorio dei Colli Tortonesi, zona di riso e risotti, cui il bianco si lega per natura ma non in modo esclusivo. La compagnia culinaria è varia: paste fresche, pesce di mare e d'acqua dolce. Il Timorasso Derthona La Zerba (Cantina Volpi, 12 euro) è un bio pluripremiato. Fiori tra i filari e boschi sani, zero chimica. In cantina la sanificazione degli impianti è a vapore. Chianti Classico, come dire: icona del Made in Tuscany. Tante sono le cantine di valore, ma io ho negli occhi il tramonto sulle vigne a Castelnuovo Berardenga, da un poggio dell'Agricola San Felice, un borghetto fatato. Intanto mi godo la Riserva Il Grigio (13 euro), classico bouquet di viola mammola e frutti di bosco. E progetto di tornarci: c'è pure il neo ristorante stellato della scuderia di Enrico Bartolini, Poggio Rosso guidato dallo chef Juan Quintero.

### QUEL CERTO GUSTO VINTAGE (E FELICE)



**ETICHETTA NERA**  
Simbolo di *La Scolca* nel mondo, un *Gavi premium* da uve Cortese, sprigiona note di estate, frutta e fiori. Ok su ape e vitel tonné. La guida Chiara Soldati, nipote dello scrittore.



**FOREVER YOUNG**  
Auguri *Pinot Grigio Santa Margherita*, 60 anni e non sentirli. Amato e molto social, è ideale sempre, ottimo compagno di brunch e pic nic, cucina regionale e fusion.



**INDISPENSABILE**  
La *Cuvée Imperiale Berlucchi Max Rosé* è il primo Metodo Classico Rosato prodotto in Italia. Esempio di equilibrio tra la complessità del Pinot Nero e il corpo dello Chardonnay.



**OH, MARZEMINO**  
Trentino autoctono della linea *Bottega Vinai* è tipico della Vallagarina, prodotto nei territori di *Cavit*. Giusto compromesso tra vini profumati giovani e i più severi tradizionali.



**BARBERA PARTY**  
Ribelle, allegra, esuberante sono gli aggettivi che meglio raccontano *La Monella Braida di Giacomo Bologna*. La barbera frizzante del Monferrato, grande classico di merende e bbq.

## L'ANGOLO GOURMET

proprio Consorzio la voglia di alzare l'asticella e sfruttare il potenziale: quello della **Minia** è un vero cru; il biodinamico **La Raia** interpreta il vitigno "cortese" in purezza; e chi non si ricorda di quello di La Scolca Etichetta Nera?

Galestro è un particolare terreno della Toscana centrale che dà il nome a un Consorzio fondato su nobili latifondi (Ricasoli, Ruffino, Frescobaldi e altri) per l'esperimento di un bianco in un'area di celebrati vini rossi. Oggi si chiama Capsula viola: lo raffreddi bene, lo stappi e manifesta un leggerissimo tocco *pétillant*. Il suo momento? L'estate al mare, perfetto per insalatone e focacce, in spiaggia o in terrazza.

La Barbera ha un papà, Giacomo Bologna, astigiano. Consapevole di farla bene ma irritato dallo scandalo del

metanolo, occupò, ai tempi, una pagina di *La Stampa* per annunciare "Viva la Barbera". La sua La Monella (il tipo frizzante) è stata il *leitmotiv* delle prime bevute nei primi wine bar tra ragazze; ebbene si c'erano quelle che bevevano il porto e quelle che si ribellavano già al gusto di genere, d'altronde la monellitudine è un moto dell'essere e un modo di pensare.

Refosco: ricordate la specifica "dal penduncolo rosso"? Nelle vigne friulane è il gambo purpureo di una vite che alimenta un vino rosso odoroso di bacche scure. Ci sono bottiglie che acciappano per il cognome, una sentenza. Ne proseguono al meglio l'avventura **Livio Felluga** e **Ca' Bolani**, da godere con salumi crudi e bbq.

Il Marzemino deve a Mozart la prima notorietà, grazie alla citazione nel *Don*

**IL BELLINI**

La ricetta originale dell'Harry's Bar la racconta **Arrigo Cipriani**: le pesche devono essere a pasta bianca, schiacciate con la buccia in uno schiacciapate (o centrifuga). Per 6 persone 1/4 di succo di pesche bianche 3/4 di prosecco di Conegliano o spumante.

*Giovanni*. L'uva rosso scuro nasce da un innesto orientale datato quattro secoli fa, in Veneto e Trentino ha più di una declinazione, e fermo o mosso ha sempre un che di amabile. Il tipo secco di **Bottega Vinai di Cavit** è il compagno giusto per taglieri di formaggi stagionati; nella linea dei vini vintage **Castel Firmian Mezzacorona** il Marzemino è un pluripremiato, da abbinare a polenta e funghi, paste al forno. Infine, le bollicine: Casa Berlucchi deve all'enologo Franco Ziliani la nascita dello spumante Docg Franciacorta, ispirato allo champagne. È così che ha fatto le scarpe ai francesi nel territorio sotto il lago d'Iseo, fino ad allora regno di vini fermi. L'Imperiale Max Rosé (chardonnay e pinot nero) fu il capolavoro successivo, un'icona che tuttora mi strappa lacrime di gioia.

## FAVOLOSI EIGHTIES AI FORNELLI



## CARPACCIO DI CIPRIANI

**Ingredienti per 4 persone:**

600 g di controfiletto di manzo giovane già sgrassato e affettato sottilissimo. Salsa: 250 g di maionese fatta in casa, 1 cucchiaino di limone, 1-2 cucchiaini di salsa Worcestershire, 3-4 cl di latte intero, pepe bianco macinato, sale. Mescolate maionese, limone, latte, pepe, Worcestershire, un pizzico di sale e amalgamate per ottenere una salsa consistente. Con una tasca da pasticciere distribuitela sulla carne ben fredda, a copertura dei piatti disegnando un reticolo, o sgocciolatela tipo il dripping di Pollock.

*Qualcuno mi deve dire perché il Carpaccio di Arrigo Cipriani è stato dilungato nella versione con le scaglie di Parmigiano. Scorretto: l'originale accompagna il controfiletto con la salsina di cui sopra, punto e basta. L'Harry's Bar proponeva ricette tailor made, dato che godeva di una frequentazione sofisticata. La contessa Amalia Nani Mocenigo seguiva una dieta priva di carni cotte. Cipriani risolve l'intolleranza con il controfiletto crudo e - che combinazione! - Venezia ospitava la mostra del Carpaccio, tele con il rosso a tutto volume.*

## INSALATA DI SPAGHETTI AL CAVIALE ED ERBA CIPOLLINA

**Ingredienti per 4 persone:**

200 g di spaghetti, 40 g di caviale italiano Calvisius, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di scalogno tritato fine, erba cipollina tagliuzzata al momento, sale, pepe bianco macinato, limone. Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela e fatela raffreddare velocemente sotto l'acqua corrente. In una ciotola conditela con olio, sale, pepe e qualche goccia di limone. Suddividetela nei piattini, cospargete con erba cipollina, depositate al centro il caviale e una punta di scalogno tritato.

*Il piatto può apparire bizzarro - spaghetti freddi - stonato tra le portate di un classico menu. Ma qui sta il Maestro Marchesi: abbinamenti elementari (pasta e caviale), cromatismi contrastanti (bianco e nero), quantità a scalare (intemperanze), identità mediterranea (erba cipollina e scalogno). E temperature rovesciate. Come architetto del gusto, Marchesi oppose il razionalismo all'artigianato déco. Cinque decenni fa.*