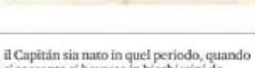
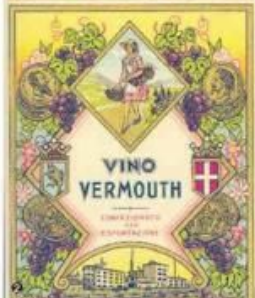




La Stampa, 23 Maggio 2019

tuttigusti

DOVEDI 23 MAGGIO 2019 LA STAMPA 31



l'abitudine degli osti di ripetere a ogni ordine quel «para usted mi capitán». «A quell'epoca, nella zona montagnosa di Puno, era un drink molto richiesto - spiega Fàrricia Trujillo, barman del ristorante peruviano Vale un Perù che gestisce a Torino con il marito cuoco - Faceva freddo e i militari entravano nei bar per scaldarsi. Il pisco, la nostra acquavite, era

I militari lo bevevano nella Sierra di Puno: da qui arriva il nome

però troppo alcolico (supera i 40°) e così si cominciò a mischiarla con quelle bottiglie di vermouth (15-18° circa) che arrivavano dall'Europa».

Il vermouth arriva in Perù nel 1859 e la prima marca importata è la Cinzano. La data del primo «sbarco» rende possibile che

il Capitán sia nato in quel periodo, quando si racconta si bevessero in bicchierini da amaro in un solo sorso. Tracce scritte compaiono però solo negli Anni 20 del XX secolo, legate all'arrivo degli immigrati italiani a Lima. Quando si diffonde nella capitale, il cocktail inizia a prevedere variazioni: cambia contenitore (il classico bicchiere da Negroni e ultimamente la coppa da Martini) e aggiunge ingredienti. «C'è chi mette l'oliva, chi l'alchechengi - racconta Trujillo -. La mia versione prevede due once di vermouth, una di pisco e cinque gocce di angostura».

«Si tratta di due prodotti originali, il pisco e il vermouth, entrambi con una storia di diversi secoli alle spalle, che si sono incontrati in Perù - osserva il console peruviano a Torino César Jordán -. La forza di questo cocktail è la semplicità e negli ultimi anni, nonostante la popolarità sicuramente maggiore di drink come il **pisco sour**, sta tornando alla ribalta».

In cantina Paolo Massobrio



Uno chardonnay con note suadenti e bollicine allegre

Quelle cinque anfore di terracotta, dentro a una cantina che produce ogni anno 48 milioni di bottiglie, mi hanno acceso una lampadina: vuoi vedere che la sperimentazione ha trovato casa nella cantina sociale? La cantina di «Mezzacorona» è certamente all'avanguardia, ambientata in una vera e propria cittadella del vino di 10 ettari. Sono 1.600 i soci conferitori di uve (ma anche di mele) che lavorano su 2.617 ettari di vigneto. Una realtà che ha 114 anni di storia, ma che ha avuto il coraggio di rinnovarsi con un investimento clamoroso per una struttura che è bella e attuale a distanza di 20 anni. Ci sarebbe da scrivere un libro. Anzi, Luca Rigotti, il presidente di «Mezzacorona», lo ha fatto, per presentare il bilancio di sostenibilità del gruppo, un documento leggibile e molto istruttivo per capire il ruolo moderno del mondo cooperativo nel campo del vino. Una cosa mi ha colpito: la formazione continua e la consulenza verso i propri vignaioli, per aiutarli a raggiungere valori qualitativi che poi vengono meglio remunerati.

Ora passiamo ai vini. Il Rotari Flavio riserva 2010 è un Trentodoc eccezionale (100% chardonnay) che ho assaggiato accanto al brut Nature 2008. In entrambi i casi note macerate di frutti esotici, un velluto suadente ed elegante dentro a un sorso finissimo di bollicine allegre: ti lascia la bocca pulita grazie alla sua mineralità e le note di pasticceria sono appena accennate.

Grandissimo sarà il campione dei 40 anni, un *extra brut* che champagneggia e verrà riprodotto. Dopodiché, cercate il Pinot grigio riserva Castel Firmian 2017 che ha un giallo intenso e una felice nota di pera, e fa il paio con l'immediatezza di uno Chardonnay riserva 2016. Glorioso sarà il Teroldego riserva 2014 dalla nota filigranosa che esalta il mirtillo, ma ancor di più il NOS, ovvero la riserva 2012 di Teroldego che fa tutto il nerbo verde di questo grande vitigno italiano. Ma resterete impressionati anche dal Nero d'Avola 2015 della loro cantina di Sambuca (Feudo Arancio), dove emerge il lampone. Un sunto di assaggi che è come un invito, anche per me, a scoprire tutto il resto.

Il bello e il buono Eduardo Raspelli



Menu tradizionale e raffinatezza in un vero paradiso



a veloce autostrada che dalle valli piemontesi al confine con il Sempione e la Svizzera vi regala il lago Maggiore e vi fa scendere al mare di Genova, vi permette di uscire nel casello di Arona.

Da qui, piegate verso la città del San Carlone e, prima delle sponde del Verbanò, eccovi arrivati: deviate, in dolce salita, dal centro di Oleggio, percorrete due stradelle e siete nel Paradiso Terrestre, un luogo d'incanto dove si respira (nel silenzio e nel verde) la storia d'Italia, la bellezza di luoghi riportati all'antico splendore, il fascino di un posto che ha mille motivi per farvi venire e fermare. Un drone vi regala l'infinito: il castello (un maniero fondato nel Mille), un palazzo, le scuderie, biblioteche e angoli che hanno l'imitità della casa avita di Giacomo Leopardi, un albero genealogico che occupa una parete, sale e saloni per feste ed eventi, un parco d'incanto, una piscina olimpionica scoperta, una cinquantina di camere perfette, un bar (tra giardino e interno) per una merenda o un barbecue serale e, tra poche settimane, anche un centro benessere.

Il tutto è dovuto al coraggio, all'impegno e alla professionalità di una famiglia, i Dal Pozzo d'Annone (padre madre figlio e figlia) che guidano un manipolo di collaboratori che, in ogni settore, risentano la perfezione. E poi c'è la ristorazione, la sala raffinata dai tavoli opportunamente distanti, dal servizio sorridente e cortese, dove vi viene proposto un menu ricco e multiforme, sul classico (per fortuna) e sulla tradizione.

Menu del giorno con degustazione completa di quattro piatti a 70 euro e carta dove pescare un po' di tutto e di tutto un po'; in ricchezza, la bontà della «semplicità»: carpaccio di branzino con finocchi e salsa agli agrumi, uovo in camicia e fritto con schiacciata di patate e fonduta al Raschera, paccheri di Gragnano con ciuffetti di burrata e passata di pomodoro Paschino, filetto di bovino mantecato con petto e coscia di quaglia, code di mazzancolle flambate, filetto di fegato di Razza Piemontese con scaloppa di fegato grasso, morbido di gianduia con cuore alle pere, bigne con crema di mascarpone. Pranzo medio completo con 90-100 euro.



Cantina Mezzacorona - Rotari Via Tonale, 110 Mezzacorona (Trento) tel. 0461.616399 Una Bottiglia di Trentodoc Flavio 2010, euro 29,20

Castello dal Pozzo - Le Fief Oleggio Castello (Novara) via Visconti 8 Tel. 0322 53713, 335 6121382 www.ristorantelelief.com Sempre aperta. Provato il 23-4-2019

VOTO	14/20
POSIZIONE	*****
AMBIENTE	*****
SERVIZIO	*****
VINI	*****

Menu tradizionale e raffinatezza in un vero paradiso

La veloce autostrada che dalle valli piemontesi al confine con il Sempione e la Svizzera vi regala il lago Maggiore e vi fa scendere al mare di Genova, vi permette di uscire al casello di Arona. Da qui, piegate verso la città del San Carlone e, prima delle sponde del Verbano, eccovi arrivati: deviate, in dolce salita, dal centro di Oleggio Castello, percorrete due stradelle e siete nel Paradiso Terrestre, un luogo d'incanto dove si respira (nel silenzio e nel verde) la storia d'Italia, la bellezza di luoghi riportati all'antico splendore, il fascino di un posto che ha mille motivi per farvi venire e fermare. Un drone vi regala l'infinito: il castello (un maniero fondato nel Mille), un palazzo, le scuderie, biblioteche e angoli che hanno l'intimità della casa avita di Giacomo Leopardi, un albero genealogico che occupa una parete, sale e saloni per feste ed eventi, un parco d'incanto, una piscina olimpionica scoperta, una cinquantina di camere perfette, un bar (tra giardino e interno) per una merenda o un barbecue serale e, tra poche settimane, anche un centro benessere. Il tutto è dovuto al coraggio, all'impegno e alla professionalità di una famiglia, i Dal Pozzo d'Annone (padre madre figlio e figlia) che guidano un manipolo di collaboratori che, in ogni settore, rasentano la perfezione. E poi c'è la ristorazione, la sala raffinata dai tavoli opportunamente distanti, dal servizio sorridente e cortese, dove vi viene proposto un menu ricco e multiforme, sul classico (per fortuna) e sulla tradizione. Menu del giorno con degustazione completa di quattro piatti a 70 euro e carta dove pescare un po' di tutto e di tutto un po'; in ricchezza, la bontà della «semplicità»: carpaccio di branzino con finocchi e salsa agli agrumi, uovo in camicia e fritto con schiacciata di patate e fonduta al Raschera, paccheri di Gragnano con ciuffetti di burrata e passata di pomodoro Pachino, tortino di riso mantecato con petto e coscia di quaglia, code di mazzancolle flambate, filetto di bovino di Razza Piemontese con scaloppa di fegato grasso, morbido di gianduia con cuore alle pere, bignè con crema di mascarpone. Pranzo medio completo con 90-100 euro

Edoardo Raspelli

Traditional menu and sophistication in a true paradise

The fast highway that from the Piedmontese valleys on the border with Sempione and Switzerland gifts you of Lake Maggiore and takes you down to the sea of Genoa, allows you to exit in Arona. From here, going towards the city of San Carlone, before the banks of the Verbano, you have arrived: diverted, in a gentle climb, from the center of Oleggio Castello, you will follow two small roads and you are in Paradise on earth, a place of enchantment where you can breathe (in the silence and in the greenery) the history of Italy, the beauty of places treated to the ancient splendor, the charm of a place that has a thousand reasons to let us come and stay. The view gives you the infinite: the castle (a manor founded in year onethousand), a palace, the stables, libraries and corners that have the intimacy of the house of Giacomo Leopardi, a family tree that occupies a wall, rooms and salons for parties and events, an outdoor swimming pool, around fifty perfect rooms, a bar (between the garden and the inside) for a snack or an evening barbecue. All this is due to the courage, commitment and professionalism of a family, to Dal Pozzo d'Annone (father, mother, son and daughter) who lead a handful of collaborators who, in every sector, border on perfection. And then there is the restaurant, the refined dining room with the appropriately distant tables, the smiling and courteous service, where a rich and multi-faceted menu is proposed, based on the classic (fortunately) and on tradition. Menu of the day with complete tasting of four dishes at 70 euros and a menu where you can find a little bit of everything; in richness, the goodness of «simplicity»: sea bass carpaccio with fennel and citrus sauce, poached and fried egg with mashed potatoes and Raschera fondue, Gragnano paccheri with tufts of burrata and tomato sauce Pachino, rice cake creamed with quail breast and leg, flambéed shrimp tails, Piedmontese breed beef fillet with fatty liver escalope, soft gianduia with pear heart, cream puff with mascarpone cream. Full average lunch with 90-100 euros