

DI PIETRO RACCONTA Il partito di Prodi • BENIGNI SUPERSTAR Quanti Oscar, figliolo?

SETTIMANALE DI POLITICA CULTURA ECONOMIA

N. 7 - ANNO XLIV - 25 FEBBRAIO 1999 - LIRE 5.000

L'ESPRESSO

www.espressoedit.it



**EDONISMO 2000 /
LA NUOVA MANIA
DEL CIBO**
Guida alla cucina
di qualità
e a chi la crea

Brooke Shields
in una foto di
David LaChapelle

L'impero della gola

Quindici indirizzi fuori dal comune

Sono in aumento i piccoli produttori di gastronomia che ricercano l'eccellenza coniugando tradizioni regionali e gusti di oggi. Ne segnaliamo 15 in tutta Italia.

SCARPATI di Piero Scarpati, **Villa Bortolomea / Legnago (Vr)**, tel. 0442.637311. Dolci di pasta di pandoro ma a forma di tacchino: nati per il mercato Usa, sono richiestissimi anche qui.

WOLF di Giuseppe Petris, **Sauris (Ud)**, tel. 0433.86054. Il famoso prosciutto; ma anche speck, cacciatorini, pancetta e altre specialità nell'affumicatura.

TENUTA CASTELLO dei Fratelli Vercelloni, **Desana (Vc)**, tel. 0161.253352. Riso di ottima qualità: Carnaroli, Vialone nano e Arborio mondati a mano, oltre a pasta fatta con farina di riso.

LAZZARINI di Marino Lazzarini-Dolber **Bergamo**, tel. 035.531777. Ha 150 anni l'azienda che produce deliziose caramelle sfuse, dure o gommose, liquirizie e altre ghiottonerie. Un elegante negozio nel centro di Bergamo.

GIOACCHINO PALESTRO di Gioacchino Palestro, **Mortara (Pv)**, tel. 0384.93570. Tutto ciò che si può fare con l'oca: salame, prosciutto, fegato, paté aromatico, petto stagionato...

È TRI CAFFÈ di Giancarlo Aneri, **Serravalle Pistoiese (Pt)**, tel. 0573.919103. Il caffè, tostato con legno d'acacia, fu servito al G7 di Napoli, ed è distribuito in oltre mille ristoranti di tutto il mondo.

GIUDITTA di Vittorio e Annamaria Fini, **Modena**, tel. 059.582207. Già proprietari della Fini, con il nuovo marchio producono specialità emiliane, come i tortellini,

in laboratori artigianali.

GUFFANTI di Carlo Fiori, **Arona (No)**, tel. 0322.47222. Il pronipote del fondatore continua a cercare e affinare i migliori formaggi. Soprattutto gorgonzola naturale, ma anche toma, bitto, taleggio, raschera...

ARTE DEL CIOCCOLATO di Roberto Catinari, **Agliana (Pt)**, tel. 0574.718506. Notissimo il cioccolato in forma di attrezzi da lavoro o di simboli, ma anche i cioccolatini al peperoncino.

MANCANTI di Faliero Mancanti, **Magione (Pg)**, tel. 0758.

476045. Nei pressi del Lago Trasimeno, l'azienda è famosa per l'olio affiorato; olive raccolte a mano, lavorazione a freddo.

LATINI di Carlo Latini, **Osimo (An)**, tel. 071.7819768. Diversi formati di pasta secca di grano duro di alta qualità. Lavorazione con trafile di bronzo.

LA NICCHIA di Giovanni Busetta, **Contrada Scauri Basso - Pantelleria (Tp)**, tel. 0923.912968. I pregiati capperi locali vengono conservati sotto salamoia o sale o ridotti in pasta.

ANTICA MACELLERIA FALORNI di Stefano Bencistà, **Greve in Chianti (Fi)**, tel. 055.853029. Da bovini della pregiata razza chianina le famose fiorentine, costate e altri tagli.

AZIENDA AGRICOLA MORESE Sant'Antonio di Pontecagnano (Sa), tel. 089.383268. Producono la richiestissima mozzarella di latte di bufala, che qui ha la Dop (Denominazione di origine protetta).

BONAVENTURA MASCHIO di Italo Maschio, **Gaiarine (Tv)**, tel. 0434.756611. Il prodotto di punta è Prime Uve, un delicato distillato che, a differenza della grappa, viene ottenuto dagli acini e non dalle vinacce.

Mariella Tanzarella



capitolo della gastronomia: quello che vuole la cucina, per dirla con Petrinì: «Come il luogo dell'identità di un popolo che è più radicata nel gusto che nel linguaggio: sono i sapori e i cibi tramandati dalle nonne o dalle madri a fare di noi quello che siamo». E allora, ecco i nuovi antropologi della forchetta censire e incensare sapori perduti, fino a chiedere che si salvino patrimoni nazionali come il salame di San Benedetto, cotto sotto le ceneri, o il granone di Lodi, esaltato da Casanova e Dumas.

L'Italia è piena di tesori da salvare, affermano Petrinì e i suoi, e perderli sarebbe come far crollare la Torre di Pisa o cancellare i concerti di Vivaldi. E, senza paura di esagerare, scrivono nel loro manifesto (1° Arca del Gusto, appunto): «Se questi prodotti verranno meno, non solo la nostra quota di piacere sensoriale sarà fortemente ridotta, ma la società intera subirà un depauperamento culturale».

I prodotti tipici, aggiunge Corrado Barberis, direttore dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale: «Sono messaggi culturali lanciati dalle piccole comunità attraverso il tempo per riconoscere e farsi riconoscere».

Salvate il lardo di Colonnato!

TRA IL SERIO E L'ASSURDO NON POTEVA MANCARE UNA BELLA commissione governativa: la presiederà Massimo Montanari, storico medioevista esperto in tradizioni culinarie, e la vuole la presidenza del Consiglio che ha chiamato a farne parte i ministeri dell'Agricoltura, del Commercio Estero, della Sanità e dei Beni Culturali. La missione è quella di stilare una lista di prodotti da salvare e far sì, come spiega Petrinì, che «il lardo di Colonnato, oggi prodotto soltanto da tre artigiani, fra qualche anno lo facciano in venti». Naturalmente lo stesso vale per altre glorie nazionali come il Bettelmatt, rarissimo formaggio ➤