

DE GUSTIBUS

Biodiversità pantesca e passito sotto l'alberello dello Zibibbo Re

Fra le vigne, gli orti e la cucina di un'isola magica



di MARCO MANGIAROTTI

PANTESCHE. Storie di agricoltura e viticoltura eroica, dammusi e giardino, agricoltori e imprenditori che stanno lanciando lo zibibbo di Pantelleria nel mondo, dal secco al moscato fino al celebrato passito. In un Consorzio a tutela della Doc che festeggia i vent'anni e aspira giustamente alla Docg, sotto la spinta di Pellegrino e Donnafugata della famiglia Rallo, Vinisola e Murana. Isola contadina sull'acqua senza acqua, costretta all'autosufficienza con l'orzo fra i filari delle viti, frumento e foraggio a completare gli ulivi, i capperi e la vite, il dono arabo del Moscato d'Alessandria, che diventa, dopo gli agrumeti e il cotone, la fortuna e la fatica. Uva da tavola, lo Zibibbo dei negozi nel centro di Milano, uva secca e passita. Moscato



e Passito, fino allo Zibibbo secco da pasto. Il Parco Naturale dell'Isola e l'Alberello bene immateriale dell'Umanità Unesco sono stati festeggiati in questi giorni di Passitaly.

MENTRE la terra coltivata scende in pochi decenni dall'86 per cento della superficie al 16, e la raccolta degli ultimi anni da 27mila quintali a 17, per la siccità, ottima è la vendemmia con i grappoli passiti già in pianta. L'alberello pantesco è basso gli ulivi e ogni altra pianta, con i grappoli che maturano protetti

dalla troppa luce quasi a terra. Isola di contrade e terrazzamenti, quelli alti in abbandono, con i muretti e le canne che difendono i fiori dal vento in primavera. Vigne a Mueggen, "isola nell'isola", da Salvatore Murana, che ha ritrovato un moscato rosa da mangiare con gli occhi, l'aperitivo con il suo Gabi al porticiolo di Gadir, davanti alle acque termali delle vasche, con formaggio e fichi, prelude al trionfo di biodiversità pantesca in foresteria. Salvatore, pluridecorato per il Passito Martingara, racconta la campagna e l'orto. "La tumma delle mie dolci capre", i morbidi pomodori secchi, l'insalata di patate, cipolla, olive e capperi, le favette con menta e origano, la cicoria saltata, la ciakiciuka, declinazione stagionale di caponata con cocuzza. La pasta integrale di tumminia con pomodori appena grigliati sul fuoco di tralci di vite. Il suo olio. "Tutto quello che si produce qui - spiega Salvatore - si abbina solo con se stesso. E l'impasto del mio pasticciotto, ricetta di nonna, è unico". Combacia.

(Continua)

DONNAFUGATA

di MARCO MANGIAROTTI

Contrade cantina e ricette



QUI GRANDE è piccolo. Donnafugata è con Pellegrino la testimonial nel mondo (60 Paesi) del Passito di Pantelleria, dove ha comprato parcelle e contrade, costruito Khamma una bellissima cantina e foresteria pantesca. Josè e Antonio Rallo ci portano subito nelle vigne, a Punta Karace sul mare, poi nella fresca valle Ghirlanda, con le uve della prima vendemmia a passire, prima di essere trasferite in cantina. Si sale a Barone dove ci sono i vigneti sperimentali con 33 biotipi di Zibibbo del Mediterraneo a 400 metri, dove si vendemmia a settembre. I timi di acciaio, l'assaggio del mosto. Il denaro si misura con la fatica e col tempo, in giornate di lavoro. In contrada Khamma la vigna centenaria, il giardino pantesco donato al Fai con la "brasilana", l'arancio al centro di una struttura alta a circolare (ovale, rettangolare), che fa da termoregolatore caldo freddo, assorbe e rilascia umidità (la pomice a Barone scalda il terreno e rilascia umidità). Fa convergere i raggi del sole con i bordi inclinati. Ma era il limone prezioso a salvare tutto l'anno dallo scorbuto. Non c'è acqua a Pantelleria, solo la pioggia delle cisterne, la rugiada del mattino, la condensa dell'umidità che arriva dal mare. Vento e siccità implacabili nemici. Giusy Ferrandes ha cucinato per noi la sua strepitosa ciakiciuka di patate, melanzane, zucchine, cipolle, aglio, peperoni, pomodori, capperi, olive, rosmarino, Ervi e vino bianco. I peperoni ripieni con mandorle frullate. Frittata di lattuga fritta. Bevuto il bianco Lighea e strepitosa verticale fino al 2005 del Passito Ben Ryé. Assaggio dei nuovi Frappato in purezza, Bell'Assai, e Cerasuolo, Floramundi, delle vigne di Vittoria. Finalmente freschezza, per sottrazione.

LA GUIDA

di DOMENICO LIGGERI

Pizza romana alla Pala con mortadella e birra Opera di Pavia in Gae Aulenti

ADDENTRANDOSI sotto piazza Gae Aulenti a Milano, si possono fare esperienze gastronomiche interessanti. Come con Alice che si definisce un "franchising artigianale": la catena è stata fondata a Roma nel 1990 per diffondere in tutta Italia la pizza a taglio alla romana, puntando su qualità degli ingredienti e creatività individuale dei singoli gestori dei locali. L'impasto in effetti è croccante proprio come nella capitale, con pochissimo lievito che matura per almeno ventiquattro ore. Innegabile il buon livello dei condimenti. Le più convincenti sono le pizze moderatamente piccanti, come la Zucchine ed Emmenthal che unisce golosamente dolce e grasso, o la semplicissima e appagante Marinara, con ottimo pomodoro fresco e alici. Tante le declinazioni in carta che si fanno apprezzare anche per il rigore, presentando quasi tutte non più di due ingredienti ciascuna. Tra queste

anche le pizze alla Pala, altra tipicità romana, soprattutto quella farcita con la mortadella. Tutte le pizze vanno da 1 Euro e 20 centesimi a 1,90 Euro all'etto. Colpisce la qualità della birra in abbinamento, quella rigorosa e di grande qualità del Birrificio Artigianale Opera di Pavia. Si può gustare tutto questo sul posto, comodamente, dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 21, il sabato e la domenica invece chiude alle 20. Per pulire il palato, basta fare due passi ed entrare da 12 Oz, coffee joint all'americana, per provare i suoi squisiti "smoothie" in formato stick gelato: si tratta della nuova moda del frullato radicale di sola frutta al 100%, qui tradotto in ghiacciolo confezionato. Un vero godimento addentarlo, per la ricca grana fruttata e la sensazione di naturalezza: eccellente al Passion Fruit, strepitoso quello al Mango. Tutti per 1 Euro e (www.storienogastronomiche.it)



PASSITO Le uve distese ad appassire al sole di Pantelleria; sopra, lavori nella vigna

L'INIZIATIVA

di MARCO MANGIAROTTI

"Il libro da mangiare" di Davide Oldani mentore all'Alberghiero Olmo di Cornaredo

DI PAROLA. Davide Oldani è di parola. Me ne parlava all'inaugurazione del suo nuovo D'O, quando la seconda stella, davanti all'Olmo identitario di San Pietro a Cornaredo: "Vorrei fare formazione qui con l'Alberghiero Pietro Frisi di Milano. Ci stiamo lavorando". E cominciando dalla stesura del programma didattico per nuovo Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Cornaredo. In questi giorni ne annuncia l'inaugurazione. "Sono felice di poter trasmettere quanto imparato e soprattutto quanto fatto in questi anni - perché è solo il fare che si può insegnare attraverso l'esperienza e l'esempio. E fra gli obiettivi che mi pongo ce n'è uno in particolare: la valorizzazione di

mestieri quali il fruttivendolo, il macellaio, il pescivendolo, affinché i ragazzi che non vorranno dedicarsi alla cucina, possano avere alternative che consentano loro di lavorare nel campo dell'agroalimentare. E parlerò anche del rapporto fra sport e cucina, con il patrocinio del Coni". Inaugurazione del nuovo Istituto Professionale statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera sarà il 25 settembre con il sindaco di Milano Beppe Sala, il presidente lombardo Roberto Maroni, padrone di casa il sindaco di Cornaredo Yuri Santagostino. Si chiamerà Olmo di Cornaredo, Davide Oldani e il suo staff saranno mentori degli studenti in una "impresa formativa simulata". E Davide presenterà un piatto progetto didattico: "Il libro da mangiare".