



ECCELLENZE
Vini liguri protagonisti a «Vitality 2012». Nella foto piccola, Lucio Caputo, presidente dell'«Italian Wine & Food Institute» di New York



IN VETRINA Costituita l'Enoteca Regionale con sedi nelle quattro province

Esperti e consumatori d'accordo: vini liguri al vertice della qualità

La produzione locale promossa a pieni voti a «Vitality 2012» Riconoscimento della Regione al top manager Lucio Caputo

■ Icalici di Liguria a Vitality, la rassegna internazionale dell'enologia che si è svolta a Verona: «La nostra regione - sottolinea l'assessore all'Agricoltura, Giovanni Barbagallo - è riuscita anche quest'anno a conquistare tanti eno-appassionati e consumatori con i suoi vini. La pur limitata produzione è di altissima qualità e rappresenta un'eccellenza del territorio». Lo stesso Barbagallo, nella giornata d'esordio di Vitality, alla presenza del ministro delle Politiche agricole Mario Catania, ha premiato il produttore ligure «Benemerito» con la Gran Medaglia Cangrande di Verona Fiere. Il riconoscimento va tradizionalmente al miglior produttore vinicolo di ogni regione, e quest'anno la nomination è andata all'azienda Bisson di Chiavari, di Pierluigi Lugano, in quanto «ha impiantato vigneti nuovi con vitigni autoctoni e ha valorizzato produzioni autoctone, come la Bianchetta genovese e il Ciliegiole». Inoltre Bisson ha anche «varato» lo spumante Abissi, con le bottiglie invecchiate a 60 metri di profondità nel mare della Riserva di Portofino.

Sempre nell'ambito di Vitality, la partecipazione ligure più numerosa è appannaggio dell'Imperiese con 27 aziende, seguito dallo Spezzino (19), dal Savonese (17) e dal Genovese (3). In tutto 66 aziende e 150 etichette. Il «sistema qualità» si esprime in otto Doc-Denominazione d'origine controllata: Ormeasco di Pornassio, Rossese di Dolceacqua, Riviera Ligure di Ponente, Val Polcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre, Colli di Luni. Quattro le Igt-Indicazione geografica tipica: Liguria di Levante, Colline del Genovesato, Colline Savonesi, Terrazze dell'Imperiese. Tra le uve a bacca bianca il vitigno più diffuso è il Vermentino, seguito da Pigato e Lumassina per la provincia di Savona, Boscoe Albarolo per La Spezia, Bianchetta e Moscato per Genova. Tra le uve a bacca nera il Rossese di Dolceacqua, l'Ormeasco, la Granaccia e il Ciliegiole sono tra i più rappresentativi. Nei pasiti, spiccano Schiaccetrà delle Cinque Terre. A questi vitigni si aggiungono quelli frutto della valorizzazione del patrimonio autoctono, fra cui

Ruzzese, Moscatello di Taggia, Barbarossa, Massaretta, Bruciapagliaio, Picabon, Fratepelato, Vermentino nero. La presenza della Liguria a Vitality, in collaborazione con l'Unioncamere e le Camere di Commercio, è stata caratterizzata anche dall'assegnazione di un riconoscimento a Lucio Caputo, presidente dell'Italian Wine & Food Institute

e dell'International Trade Center di New York. Caputo, personaggio di spicco negli Stati Uniti, è un punto di riferimento dei vini italiani negli Usa. L'11 settembre 2001, il top manager italo-americano si trovava nel suo ufficio al 78° piano della Torre Nord del Wtc, due piani sotto a quello dove si schiantò il primo aereo dell'American Airli-

nes. Caputo scese a piedi fino a piano terra, riuscì a salvarsi, e la sera stessa raccontò la sua vicenda in mondovisione. A Verona, infine, l'assessore Barbagallo ha ufficializzato la costituzione dell'Enoteca Regionale, con quattro sedi a Dolceacqua, Ortovero, Genova e Castelnuovo Magra. Presidente è lo spezzino Federico Ricci.

⇒ **Tradizione** Oltre 2 mila ospiti al Ducale

Un «tedesco» di Cosenza fa il miglior pesto al mortaio

Sergio Muto trionfa al quarto «Campionato mondiale» della specialità. Concorrenti provenienti da 13 Paesi

PREMIO GIOVANNI REBORA

Due vincitori e un protagonista: «U Professu»

Si, certo: il Premio, i vincitori, il convivio, l'atmosfera. Tutto bene. Ma bisogna ammettere: il protagonista è stato ancora una volta lui, «U Professu», Giovanni Reborà. Ancora una volta lui, cui gli amici di ieri e di sempre hanno voluto intitolare, a quasi cinque anni dalla scomparsa, il Premio per un testo sulla civiltà della tavola vicino alla sua «maniera di pensare», ma anche in linea con il pensiero storico-gastronomico della famiglia Carbone. Che a Reborà fu legata da amicizia profonda e sincera. Sì, certo, comunque sia, «U Professu» era lì, nella sera in cui sono stati assegnati i riconoscimenti a suo nome. Il maestro di economia e cultura gastronomica, che insegnò a intrecciare, valutare, e anche spiegare, perché no?, i percorsi della Storia con le abitudini alimentari, era certamente lì a sorridere, esorcizzando le formalità - all'evento ispirato dal suo sodale di tavola, Gianni Carbone, l'«Oste» della Manuelina di Recco, e da Gloria, figlia di Gianni, e Federico, figlio di «U Professu». Prima edizione e successo immediato. Promossi ex aequo Enrico Vigna e il tandem Laura Grandi-Stefano Tetamanti, il primo autore di «Società rurale» e i suoi protagonisti-Lineamenti di antropologia culturale, economia e storia nelle campagne tra le Bormide e il Tanaro» (Contea, 2010), i secondi artefici di «Sillabario goloso-L'alfabeto dei sapori, tra cucina e letteratura» (Mondadori, 2011). A Massimo Montanari è andato invece il Premio alla carriera. La cerimonia di proclamazione (non poteva essere altrimenti) si è svolta alla «Manuelina», dove la famiglia Carbone ha voluto far riscoprire, gustare e celebrare la civiltà della tavola, invitando i commensali alla degustazione di piatti ispirati agli scritti e al pensiero de «U Professu», preparati dagli chef Gianni D'Amato del ristorante «Il Rigoletto» e Marco Pernati della stessa «Manuelina». Insieme al prestigioso riconoscimento, ai vincitori è andato un «testo» in rame (la tipica teglia nella quale si usa cuocere la focaccia col formaggio di Recco), battuto a mano e con incise le motivazioni. «La scelta dell'oggetto - ha spiegato, fra l'altro, Gianni Carbone - non è casuale: l'ambiguità della parola che rimanda anche alla parola scritta oltre che alla teglia della tradizione culinaria genovese è simbolo particolarmente efficace di questo Premio», già proiettato alla prossima edizione. Sempre all'insegna di come la pensava lui, «U Professu». Uno che insegnava senza mai mettersi in cattedra.

Ferruccio Repetti

■ È Sergio Muto il vincitore della IV edizione del Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio che si è tenuta nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale. Muto, 58 anni, cosentino di nascita, vive in Germania dal 1976 dove gestisce una gastronomia e organizza corsi di cucina italiana. Da qualche anno, dopo avere vinto a Stoccarda una gara eliminatória valida per il Campionato Mondiale 2008, si è specializzato nel pesto, e organizza in Germania corsi e degustazioni. «Anche il Campionato di quest'anno - sottolinea il promotore Roberto Panizza, Sara e Sergio Di Paolo - si è svolto in un'atmosfera competitiva di grande partecipazione, accompagnato dalla voce del giornalista Bruno Pizzul». Presenti oltre 2 mila persone, tra concorrenti, giudici e ospiti, molti gli stranieri provenienti da Argentina, Stati Uniti, Canada, Russia, Gran Bretagna, Francia, Norvegia, Germania, Svizzera, Ucraina, Belgio e Giappone. Alla sera della finale, gli Chef di Genova Gourmet, marchio di qualità della Camera di Commercio di Genova per riconoscere la ristorazione tipica d'eccellenza, sono stati protagonisti del Gran Galà del Pesto nella Sala delle Grida di Palazzo della Borsa. Gli Chef hanno presentato agli ospiti - tra cui Paolo Odono, Beppe De Simone, Felice Negri, Maurizio Scajola, Francesco Bruzzo, Maurizio Caviglia - una selezione di piatti, fra tradizione e innovazione. Alla serata hanno partecipato, tra gli altri, anche i vincitori del concorso umoristico internazionale «Palatiffini Cartoons».



TROFEO Il pestello premia il vincitore del Campionato mondiale del pesto

Le proposte di Royal Caribbean

Tutti i gusti del pranzo in crociera

■ La ristorazione in crociera: un fattore di qualità e selezione dell'offerta cui le compagnie meglio orientate al mercato e più consapevoli delle esigenze della clientela attribuiscono sempre maggiore attenzione. In particolare, alla «ricchezza di un'eccellente cucina, pensata per soddisfare anche i gusti più difficili» si dedica Royal Caribbean Cruise Line che, a bordo della propria flotta, qualunque sia la destinazione scelta, dichiara di garantire «non solo scenari spettacolari e affascinanti città», ma anche un'originale e gustosa proposta culinaria. Su questo aspetto, fra l'altro, si è soffermata Ana Karina Santini, responsabile Ufficio Stampa della succursale italiana di Genova della compagnia, nel corso di una recente presentazione della stagione crocieristica agli operatori del settore. Su ogni unità della flotta - ha sottolineato Ana Karina Santini - le sale da pranzo offrono un ambiente elegante per cene da cinque portate. A disposizione ci sono vari menù, da quello salute-Vitality al vegetariano, dalle specialità regionali o etniche ai piatti tradizionali, sempre accompagnati da un'ampia selezione di vini. E, infine, particolare non certo secondario, gli ospiti possono scegliere tra diverse opzioni per cenare a qualsiasi ora e in qualsiasi area.

» Forchette & coltelli di Ferruccio Repetti

Stessi piatti, sempre nuovi

Miscellanea del gusto: «da ò Vittorio» a Recco, «New Port» nell'Hotel Holiday Inn di Genova, in via Milano, e «Taverna di Colombo» nel centro storico. Diversi, certamente, l'uno dall'altro per tradizione, ambientazione, menù, e per qualunque altra caratteristica che ci si potrebbe trovare, ma anche assolutamente affini, se non identici, tutti e tre, per quella ostinata, caparbia, incrollabile ambizione a mettere in tavola la qualità. Costi quel che costi, anche la perdita di qualche cliente, o il giudizio spocchioso di qualche pseudo-critico enogastronomico.

da ò Vittorio Un'istituzione, ormai, che però non significa adagiarsi sugli allori. Tanto per dire: ce ne vuole di creatività per inventarsi lo spozialio fra tartufo bianco e focaccia col formaggio di Recco (che intanto è giustamente approdata al riconoscimento dell'Igp-Indicazione geografica protetta, grazie all'impegno del Consorzio supportato da «Dimensione Riviera» di Daniela e Lucio Bernini). Vogliamo dirla proprio tutta? Pareva un azzardo: «Ma come? L'aroma forte del trifoglio con la delicatezza del formaggio? Sacrilegio!». Poi l'assaggi e sei costretto a ricrederti. E a chiedere il bis. Ma la voglia di novità non si ferma qui, per come i due gemelli Gianni e Vittorio Bisso e gli «eredi» Paola, Mattia, Chiara e Federico intendono la cucina come armonia di sapori, ma anche come invenzione continua: perché, sia chiaro, ogni volta si deve ricominciare da capo, e provare a fare meglio anche quello che si è sempre fatto bene. E perché nessun piatto e nessuna portata e nessuna ricetta sono uguali, come fatti con lo stampino, pur con gli stessi ingredienti. «da ò Vittorio» si fa così. Oggi e anche domani.

New Port È una bella novità nel panorama della ristorazione d'albergo che, nel migliore dei casi - inutile che ce lo nascondiamo - passa per essere anonima. E invece qui, all'interno di un hotel sontuoso, Marco Ortona, Mario Forno e Marcello Magazzù, collaudati da cento e una esperienze nel settore dell'ospitalità, hanno lanciato la sfida: una carta di specialità liguri, soprattutto, e nazionali, con sapienti escursioni nella cucina internazionale. C'è ancora qualcosa, ovviamente, qua e là da mettere punto, ma le premesse sono incoraggianti per smentire il luogo comune. Anche in albergo, insomma, si può trascorrere una serata elegante e mangiare bene, senza compromessi col portafoglio.

Taverna di Colombo Quell'incontentabile (e affidabile) di Fausto Cavanna è tornato da dove era partito, in via della Scienza 6 rosso, a due passi da via Garibaldi, lasciando temporaneamente «Anciue belle donne» (in fase di ristrutturazione). La simpatia del ristoratore, unita alla capacità dello chef Biagio Cacciaguerra, fanno della «Taverna» un ritrovo accogliente, da onesta trattoria, dove si possono gustare piatti improntati alla filosofia del «chilometro zero»: prodotti del territorio, preparati in casa. Una «forchetta» per i vini, con autentiche eccellenze, e un «coltello» per il fatto che a cena si può andare solo venerdì e sabato (a pranzo, invece, sempre; domenica chiuso). Ma Fausto ha già promesso di aprire tutte le sere. Presto, mi raccomando.