

Questioni di gusto



MACRO

Martedì 17 Ottobre 2017
www.ilmessaggero.it

Il vino

Il cuore dell'Irpinia in un potente Taurasi



Taurasi Perillo
IL VOTO
●●●●●

Questa è una storia vera. La precisione è d'obbligo, al giorno d'oggi, ogni volta che capita di imbattersi in vicende come quella di Michele Perillo: viticoltore irpino che non si dedica alla comunicazione, non frequenta i social network e non gira tra fiere, degustazioni e presentazioni varie, ma produce vini capaci di sfidare il tempo e che sono davvero frutto della massima espressione del territorio, del clima, dell'annata e del vitigno. Capolavori senza tempo che arrivano innanzitutto da un lavoro in vigna

attentissimo, pur se tradizionalmente concepito e condiviso con moglie e figlio, capaci di mettere in fila chiunque, da Nord a Sud, come questo magnifico Taurasi (30 C), ovviamente da uva aglianico: dal colore rubino-granato e con sentori di marasca, prugna, viola, humus, china, liquirizia e spezie. Dal palato potente e carnoso, equilibrato ma complesso, ampio, profondo e avvolgente, sarà pressoché d'obbligo su un tenerissimo agnello al tegame.

Fabio Turchetti
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Loggia della Serra Terredora
IL VOTO
●●●●●

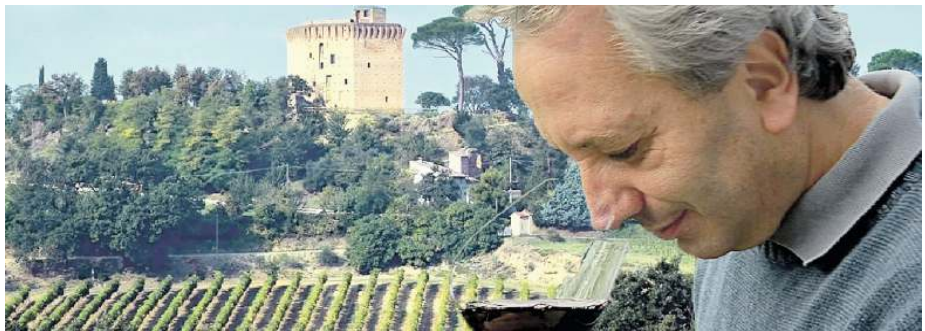
Un fruttato Greco di Tufo perfetto per il pesce

Ripartono da stasera le attività di Athenaeum, associazione enogastronomica capitolina, il cui programma è consultabile su www.ateneoedisaipori.it. Diverse le attività previste, inclusa l'odierna cena-degustazione approntata presso il ristorante Secondo Tradizione (costola della Tradizione, per l'appunto, una delle assortite gastronomie della città), che muoveranno fra cibo e vino con la presenza di molti produttori di taglia. Fra gli appuntamenti, quello del 26 ottobre con Terredora, azienda

campana da anni ai vertici condotta dalla famiglia Mastroberardino: che vedrà in assaggio alcuni suoi campioni come il Fiano di Avellino Campore (in due annate), il Fiano Terre di Dora e questo Greco di Tufo (14 C), dal coinvolgente timbro fruttato e con ricordi di pesca, susina, mela, agrumi e nocciola. Dal palato pieno, salino, persistente, fresco e corposo, s'abbinerà al meglio con un classico rombo al forno con patate.

F.T.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Professore di scienze enologiche alla Federico II di Napoli, il patron della tenuta Quintodecimo racconta i segreti dell'azienda. A partire dagli antichi vitigni



Moio: «Nelle mie vigne il respiro della storia»

IL PERSONAGGIO

È un racconto di vino nel vento d'Irpinia. A Luigi Moio, il Signore di Quintodecimo, il vino sta nelle ossa fin da bambino. Ha imparato a conoscerne i segreti nell'azienda del padre, Michele Moio, che negli anni '50 rilanciò il Falerno caro agli antichi romani. Casa e cantina erano tutt'uno: il prese forma la fedeltà a un destino che negli anni - dalle ricerche sugli aromi in Borgogna alla cattedra di Enologia all'Università Federico II di Napoli - lo avrebbe portato nel 2001 a dare storia a un sogno: oggi Quintodecimo, a Mirabella Eclano (www.quintodecimo.it) è un fazzoletto di terra verde nella Campania d'eccellenza, dove Luigi e la moglie Laura vivono nella vigna da loro stessi piantata, dando vita a grandi vini che sono pu-

rissima espressione dei crus di origine. Capelli bianchi e fronte spaziosa, l'autore di "Il respiro del vino" (Mondadori), giunto alla sesta edizione, guarda avanti. Non ama i social e non vede la tv da vent'anni. «Ho sognato di dormire sopra una cantina e ora ci vado di notte, a sentire il profumo del vino», racconta. «Amo la mia famiglia, i libri, la terra. Un docente di enologia non può stare in città: deve vivere tra la vigna. Il vino irpino è il respiro di una terra dove tre straordinari vitigni - Fiano, Greco e Aglianico -

«SOGNO CHE I MIEI ALUNNI FACCIANO MEGLIO DI ME: SI PUNTI ALL'ENOTURISMO ANCHE NELLA TERRA DEI BRIGANTI»

hanno trovato il loro habitat naturale».

RICERCA
«Sono un ricercatore - rimarca - e vivo con il dubbio dentro ma negli ultimi anni sono contento dei miei vini. Agli alunni all'Università dico sempre che non è possibile fare un vino senza prima averlo in testa. Lo si pensa, poi si pianta la vigna al posto giusto, curandola in modo funzionale all'obiettivo. Non si possono fare vini d'eccellenza dappertutto. E poi il vino è umiltà: bisogna imparare dagli errori e aspettare un anno, la prossima vendemmia, per migliorarli. I vini sono figli delle annate».

Quintodecimo, racconta, «è il luogo dove poter vivere la mia vita con il vino, indipendentemente dal mercato. Cercavo una vita con il vino, senza compromessi. Ho voluto un'azienda che quintodecimo fosse la Campania. Quinto-

decimo è un progetto». Tre poli - Tufo, Latio e Mirabella - un triangolo di tre tenute e tre vini di grande qualità nel logo delle cinque lune: «Qui si fanno tre vini bianchi e tre rossi. Cerchiamo il meglio, ma con i nostri vini. Non vedrete mai una bollucina Quintodecimo, se volessi produrre champagne dovrei farel'altro». Moio sorride: «Un grande vino è equilibrio, deve essere la sintesi liquida, ma perfetta, del territorio in cui nasce. Deve essere bello». Il vitigno «deve essere in sintonia con il territorio. In Francia sono riusciti a emozionare con il vino: vogliamo farlo anche noi. Enoturismo e accoglienza, anche nella forte terra dei briganti». A Quintodecimo si producono tre grandi vini rossi: il Taurasi riserva Vigna Quintodecimo, il Taurasi riserva Vigna Grande Cerzito e il Terra d'Eclano. Spettacolari anche i tre vini bianchi: Exultet, Giallo D'Arles e Via Del Campo. «Voglio scrivere ancora del vino, e amaro», conclude Moio - «abbiamo istituito la Laurea magistrale in scienze enologiche alla Federico II: La Scuola enologica napoletana sarà un altro primato. Sogno che i miei alunni facciano meglio di me. Il mio compito di maestro è indicare la vigna».

Giacomo A. Dente
© RIPRODUZIONE RISERVATA

POP

Irpinia a tavola è un'allegria festa di briganti. Capace di coccolarvi come pochi sanno fare è il ristorante "Minicuccio", a Vallesaccarda. Una storia di piatti genuini che incomincia nel 1910, quando Michele inaugura una piccola cantina, luogo di ristoro per tutti i viandanti. I piatti della tradizione parlano di antichi segreti culinari e di infinite cure rimastando pentole sui camini alzati con la pietra di Fontanarosa e Gesualdo. Imperdibile zuppa di cicchie e minestra maritata, prima di laccettini ai funghi e agnello al forno con patate. Una vera chicca "Patan e Curnicied sicch" ma giocano di gusto anche portate come Trilli con le noci e pizza di granturco. I menu proposti che

contano ben 89 primi piatti e 56 secondi. Perdetevi con il Greco di Tufo di Benito Ferrara, e con l'Aglianico della Cantina Militerno, avvolgente nel suo finale terroso e minerale.

G.A.D.
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Minicuccio
Via Santa Maria 24 - Vallesaccarda (AV) Chiuso lunedì
Prezzo medio: 30 euro

IL VOTO
●●●●●

TOP

Alta cucina irpina e campana, con vini imperiosi di produzione propria, in un raffinato ristorante. «Marenà», in località Cerza Grossa, a Sorbo Serpico è una felice espressione dell'accoglienza di Feudi di San Gregorio. Stella Michelin dal 2009, è il luogo ideale per un momento intimo, da ricordare come il verde della terra. Uniche le ricette dello chef Paolo Barrale, allievo di Heinz Beck. Nel menù golosità come tortelli ricotta e parmigiano con schiuma di latte ed olio di ravese, filetto di manzo affogato al taurasi e patate alle erbe. E poi gnocchetti di farina e asparagi, tartufo e bottarga d'uovo, il "cutturriello", calzoncelli in brodo di agnello, mela e porcini. Da provare lo spaghetti con l'an-

guilla e la mela verde. Un piacere la cantina con il Taurasi Riserva Serpico e l'ottimo Patrimo; tra i bianchi, Cutizzi Greco di Tufo e Pietracalda Fiano di Avellino.

G.A.D.
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marenà
Sorbo Serpico - Località Cerza Grossa (AV)
Tel.0825.986666
Prezzo medio: 50-70 euro

IL VOTO
●●●●●

Lo chef-carrozziere che cucina con l'aiuto del phon

LA PERFORMANCE

Alta cucina sente spesso il bisogno di "meravigliare" attraverso delle sovrastrutture o delle performance, come se il semplice stupore dei sensi non bastasse più. Tutto sta a trovare il "senso" e i giusti equilibri, ed è il caso dello stellato Pino Cuttaia che si è da poco esibito all'hotel Timeo, a Taormina, all'interno di "Cene con vista sull'Etna", una manifestazione che, oltre a lui, ha ospitato diversi stellati fra cui Davide Scabin e Claudio Sadler. «Due anni fa a Vinitaly, presso lo stand dei vini dell'Irpinia, realizzai un piatto servendomi di un phon da carrozziere. Lo usai in pubblico, ma non per "fare spettacolo": ero a compensare l'assenza di una cu-

cina vera e propria, quello strumento fu un modo per raccontare il mio passato da carrozziere. Ecco, le "performance", o più in generale le sovrastrutture, possono avere un senso solo se connaturate alla storia e alla personalità dello chef», ha spiegato Cuttaia.

GIOCO E CURIOSITÀ
«Certo, agli inizi della carriera la tentazione d'indurre a tutti i costi la curiosità, e di lì il consenso, è forte, ma con il passare degli anni s'impara a mettere da parte tutto quello che non è essenziale. La tavola, infatti, può lasciare dentro di noi una traccia stabile solo quando è emozione autentica, e memoria: almeno, questo è stato il mio percorso di uomo, poi di chef. Il che non significa smettere di giocare, diventando

seriosi, bensì fare in modo che il gioco abbia un perché profondo», «io non sono un artista, al massimo un artigiano del Rinascimento» dice - e questo perché i miei piatti hanno una traccia popolare e manuale che talvolta significa sparsi arrangiare con gli utensili a disposizione. Oltre al phon, ad esempio, sfiletto le alici servendomi delle forbici da barbiere: un po' perché le loro spine, viste in controluce, sembrano proprio dei capelli, un po' perché anche questo strumento fa parte della mia storia. D'estate, infatti, il barbiere è stato il mio bar, cioè il luogo in cui da ragazzo - lavorando - ho imparato a stare con gli altri».

È questo bisogno di rimanere legato al proprio passato (con leggerezza, e tanta ironia) che ha

spinto Cuttaia a non spostarsi da Licata insieme al suo ristorante, La Madia, resistendo alle tentazioni di una grande città che l'avrebbero reso ancora più famoso: «Li posso macinare il mio grano e crescere insieme alle persone che amo, li posso mantenere un rapporto quotidiano con le stagioni, quindi con me stesso; le metropoli, al contrario, non hanno un senso autonomo del tem-

IL CUOCO STELLATO PINO CUTTAIA: «TRA I MIEI PIATTI LA FETTINA DELLA MAMMA IMPERFETTA COL SEME DI LIMONE»



ALL'OPERA Pino Cuttaia

po, si servono di quello delle periferie per scandire i giorni che passano».

MEMORIA VISIVA

A Taormina Cuttaia ha proposto - insieme ai piatti dell'executive chef del Timeo, Roberto Toro - il suo celebre "Memoria visiva": «È uno dei miei lavori più rappresentativi che unisce il passato alla semplicità: si tratta della classica fettina della mamma - fatta però con del tonno al posto della carne - cui aggiungo un seme di limone, a rappresentare la perfezione imperfetta del gesto domestico. Pur vedendo quel seme dentro al piatto, infatti, mia mamma mai e poi mai l'avrebbe tolto».

Marco Lombardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA