

SQUISITO!

I salumi di San Patignano & le pizze di Simone Padoan Damini anticipa il festival

Antonio Di Lorenzo

Si può intenderlo come un aggettivo, riferito ai piatti (pizze e focacce) che Giorgio Damini e Simone Padoan creano con i prodotti di San Patignano, specie i salumi. Si può intenderlo come un sostantivo, ed è il significato più aderente alla realtà della Comunità di Andrea Muccioli, figlio di Vittorio, il fondatore, che da vener-

di prossimo sino al 3 maggio allestisce il suo festival enogastronomico nella sede di Coriano, vicino Rimini. Si intitola appunto "Squisito!". La manifestazione - che ha come sottotitolo "Cuochi, prodotti, ricette, vini. Itinerario nel Buon Paese" - ha scelto quest'anno come tema "Ritorno alla semplicità. Sostenibilità e qualità: come spendere meno, con più gusto".

Un assaggio del festival s'è te-

nuto dai fratelli Damini ad Arzignano. Il cuoco Giorgio e Simone Padoan (il miglior pizzaiolo d'Italia, la cui pasta al lievito madre è straordinaria: provare per credere al suo locale "I tigli" a San Bonifacio) hanno preparato pizze e focacce d'alto livello. Da segnalare, la pizza al "Carpaccio di Limousine e formaggio miniera" ma soprattutto la "focaccia con bietolina, squacquerone e spallotto di mora romagnola".



Simone Padoan, il miglior pizzaiolo d'Italia e Giorgio Damini, hanno realizzato questa focaccia con bietolina, squacquerone e spallotto di mora romagnola, prodotto a San Patignano



Oliviero Bianchi con Mirko Paolini e Francesco Luciani di San Patignano assieme a Giampietro Damini

Questo spallotto è uno dei salumi più interessanti prodotti a San Patignano. La "mora" è una razza di suino allevata in 150 esemplari dalla Comunità, che in tutto cresce 900 maiali. Vengono macellate otto "more" ogni due settimane, che si trasformano in prosciutto crudo, spallotto, fiocco e culatello da vendere.

La Comunità ha 800 ragazzi

Venerdì prossimo inizia la grande rassegna nella Comunità di Andrea Muccioli vicino Rimini

in trattamento, 140 operatori e 350 collaboratori. Si estende su 300 ettari e 150 sono coltivate a vigne. San Patignano, di cui Davide Paolini è un convinto sostenitore, ha centrato nell'attività agro-alimentare il suo programma di recupero dei ragazzi con problemi di droga: dal 1978 a oggi a Coriano hanno aperto le porte a 20mila persone. La percentua-

le di riabilitazione dopo un soggiorno medio di 18 mesi è del 72%. L'attività della comunità, in regime alternativo alla detenzione, ha sostituito finora 4.503 anni di carcere.

Oltre ai salumi, da sottolineare anche la colomba al miele servita dai Damini, nata dal lievito di banana, intuizione di un ragazzo minorene di "SanPa". ♦

IL VINO. Affinato in acciaio e prodotto in ottomila pezzi, metà da 75 cl e altri quattromila da 50

Creorosso è da mezza bottiglia Tai per un "bere consapevole"

Cambiano i consumi e Le Pignole allarga l'offerta di mercato

Si chiama Creorosso ed è l'ultimo nato della Cantina "Le Pignole" di Brendola: un Tai rosso affinato in solo acciaio, immesso nel mercato (ed è questa una delle novità più significative) anche nel formato da 50 centilitri. Segnale chiaro verso un consumo più consapevole? Strizzatina d'occhio alle clienti in rosa? O dedica particolare alle coppie al ristorante? Qualunque sia il motivo, ben vengano le "mezze bottiglie": anzi, l'enologia italiana dovrebbe proporle con maggiore convinzione.

Ma la confezione non distraiga dal contenuto, perché questo Tai dell'azienda di Paolo

Padrin e Gianna Bortolamai è un vino di tutto rispetto: colore rubino intenso e profumo in cui predomina la frutta a bacca rossa, accompagnata da note spezzate di liquirizia e pepe. In bocca offre un buon equilibrio tra acidità, tannicità e persistenza.

La scelta dei vigneti e le rese non abbondanti (ottanta quintali per ettaro), fanno sì che il Creorosso mantenga una gradazione alcolica del 12,5%, ma al tempo stesso conservi i caratteri tipici del Tai. Struttura e freschezza non sono un ossimoro, talvolta.

«La nostra ricerca sul Tai dura da molto tempo», spiega Paolo Padrin. «D'altra parte il nostro è un terreno vocato per i rossi, grazie ai sedimenti marini che danno sapidità al vino. Oggi il consumatore è alla ricerca di vini più facili da avvicinare rispetto al passato e in questo senso Creorosso ha una beva assolutamente piacevole e invitante. Ma la sua vera qualità va ricercata nell'origi-



Il "Creorosso" di Paolo Padrin

nalità, in un modo nuovo di interpretare questo vitigno.»

Del resto, proprio l'interpretazione dei vitigni è fra gli obiettivi d'eccellenza de "Le Pignole", da sempre votata alla

valorizzazione delle espressioni dell'area dei Colli Berici, E sugli autoctoni in particolare, la premiata ditta Padrin-Bortolamai, con l'enologo Domenico Frigo, ha già sperimentato con successo il Toréngo, l'altro Tai, forse ancor più complesso del Creorosso, affinato in botti di rovere, e il gradevole Sisàra, da uve Garganega. La tradizione, per l'azienda di Brendola, non si traduce peraltro solo nella valorizzazione degli autoctoni, ma in tutto un retroterra, diciamo così, di recupero "storico-culturale". Per riprodurre le peculiarità delle uve più antiche sono stati infatti ripescati i tralci delle vigne più vecchie, reinestate su ceppi più giovani.

Prodotto in ottomila esemplari, equamente suddivisi tra la versione da 0,75 e quella da 0,50, figlio di vigneti distribuiti tra i comuni di Brendola e Altavilla, Creorosso conferma quanto il territorio berico possa ancora esprimere e quanti passi avanti abbia fatto l'enologia vicentina nella valorizzazione degli autoctoni. Ma non basta: la strada da fare è ancora lunga e le sfide all'orizzonte sono numerose. ♦

LA RASSEGNA. Domenica 2 maggio al Mat Solagna da bere: c'è "Ombra delle Mura" con venti Cantine



Torna a Solagna "Ombra delle Mura", la manifestazione benefica che si svolge domenica 2 maggio al Mat, l'ottocentesco edificio di via Riviera Secco, un tempo filanda, poi magazzino di tabacchi sorvegliato dalla Finanza e oggi sede espositiva. "Ombra delle Mura", giunta alla quinta edizione, dalle 11 al tramonto è dedicata a quanti hanno capito che il vino si beve per ricordare e non per dimenticare, piccolo ma prezioso appuntamento in Valbrenna pensato per appassionati, produttori, giornalisti e ristoratori che di anno in anno si danno appuntamento a Solagna per degustare, discutere e

confrontarsi.

L'evento ha una finalità benefica. I fondi raccolti con il biglietto d'ingresso, saranno devoluti all'associazione "Conca d'Oro" di Bassano, fattoria didattica che accoglie portatori di handicap che non possono più contare sul sostegno della famiglia. Oltre venti gli espositori partecipanti, giunti da ogni angolo d'Italia e dalla Slovenia. Tra presenze storiche come Foradori di Mezzolombardo e produttori all'esordio, a rappresentare il Vicentino ci sarà una vecchia conoscenza di Ombra delle Mura, La Biancaca di Angiolino Maule di Gambellara. ♦ c.b.

ALTISSIMO. Il 7 maggio Al "Casin del Gamba" grandi funghi



Antonio Dal Lago

Ad Altissimo, al "Casin del Gamba", l'incontro con Antonio Dal Lago, la moglie Daria e il figlio Luca è sempre un'esperienza culturale e di valore umano prima ancora che gastronomico. Lo stile, la ricchezza interiore e la sensibilità della famiglia Dal Lago, che da trent'anni abita e lavora in quel "roccolo" tra due valli, si riflette nei piatti. Che sono sempre ricercati ma non snob, sinceri e mai banali, profondi ma non incomprensibili. Un'occasione per sperimentare la cucina è la serata di venerdì 7 maggio: "A tavola con i funghi dei re e dei papi". Un classico per i Dal Lago. ♦