

**SAPORI E SAPERI**



**Gazza Golosa**

**Il Vino**  
**DEBUTTA IL COUPÈ DI MONTE ROSSA SUPER BOLLICINE DI FRANCIACORTA**

di **LUCA GARDINI** Campione del mondo dei sommelier



Nelle cantine di Monte Rossa sublima un Franciacorta di nobile bollicine. E' il nuovo Coupè (dosaggio zero), il fratellino del Cabochon che Emanuele Rabotti lancerà al Vintaly. Già il nome, Coupè, rimanda al mondo dei motori, a un immaginario di emozione e stile. Giallo paglierino e luminoso, al naso emana un profumo soave con richiami di fiori di sambuco e pesca bianca. Nel bicchiere si evolve, svelando tocchi vegetali e marini con chiusura di mandorla fresca. Al palato colpisce il contrasto tra cremosità ed equilibrio del perlage con la «scudisciante» freschezza, il finale è piacevolmente sapido e balsamico.



**COUPÈ, Franciacorta Metodo classico, di MONTE ROSSA (www.monterossa.com). UVE: Chardonnay (soprattutto) e Pinot Nero. REZZO: 19 euro**

**Voto** 91/100 **Rapporto qualità-prezzo** \*\*\*\*\* vantaggioso

**Si abbinia alla grande con:** Spaghetti con alici e pane grattugiato

**Degustare ascoltando** Frank Sinatra: I've Got You Under My Skin

**il Tema**

**GALLINE & BRUCHI DI CIOCCOLATO ECCO LE UOVA DI PASQUA DI KNAM**

Il tedesco di Milano prepara creaturine di fantasia da ammirare e da mangiare E propone la rottura del confine tra dolce e salato: il cacao si può abbinare a tutto

(mic) C'è l'uovo di Pasqua che si compra al supermercato: allegro, divertente, con la sorpresa che tanto piace ai bambini. C'è l'uovo di Pasqua di Ernst Knam che lascia a bocca aperta adulti (e bambini). Entri nella pasticceria *L'antica arte del dolce* di via Anfossi, a Milano, e resti incantato: c'è la gallina Modigliani, novità dell'anno, con il collo lunghissimo come piaceva all'artista livornese; c'è il classico uovo-formaggio, bianco con i topolini neri che escono fuori dai buchi; c'è la pecora (altra new entry) con il vello di lana fatto con trucioli di cioccolato. E poi conigli, rane, bruchi, funghi. Persino un iPad di cioccolato.

**Arte golosa** «Amo molto la Pasqua, in Germania è sentita moltissimo, come il Natale — dice Ernst Knam, 49 anni, in Italia dal 1989 e per tre anni da Gualtiero Marchesi — e poi questa pasticceria l'ho aperta 21 anni fa proprio nel periodo pasquale. Molti fanno le uova con gli stampi ma a me non piace, lavoro con le forme dell'uovo e del mezzo uovo». Una pasword al mondo di Knam. Le orecchie del coniglio sono mezza uova, il bruco è costruito con uova intere collegate. È un po' come il divisionismo: se guardi da lontano vedi l'immagine, se ti avvicini i puntini che la compongono. «Un mezzo uovo è sufficiente a far tutto — continua il pasticciere tedesco prendendo l'orecchio di un coniglio — così è una barca a vela, lo giri e diventa una macchina ma posso fare un aereo, un elicottero... Tutto».



**1** Ernst Knam, 49 anni, è tedesco ma vive e lavora a Milano dal 1989; **2-3** Le novità della Pasqua 2013: le galline con il collo da Modigliani e le pecorelle con la lana fatta di trucioli di cioccolato FRANCESCO MION

**Torna il reality** Siamo alla vigilia di Pasqua e nella pasticceria di Knam c'è un incredibile via vai. Ci sono signore eleganti che comprano le uova, bambini che occhieggiano le praline come in un negozio di giocattoli. E c'è una troupe tv al completo. Perché stanno finendo le riprese per il nuovo reality di Knam, la seconda serie de «Il re del cioccolato» (su Real Time dal 26 aprile) con le storie e il backstage delle sue creazioni.

**Cru e miscele** Il cioccolato di Knam è ovviamente superbo. «Ci sono cru molto interessanti — dice — per esempio il Sao

Tome che sa di banana mentre dall'Ecuador arriva cacao con sentori di frutta rossa. Li uso anche in purezza ma in generale le uova le mangiano anche i bambini quindi cerchiamo di creare una miscela adatta, non troppo amara. Le sorprese in genere sono dedicate a loro ma c'è anche chi ce le porta e noi le inseriamo nell'uovo». Ora la nuova frontiera di Knam è la rottura tra dolce e salato. Una barriera che, tanto per fare un esempio, cerca di frantumare da tempo Corrado Assenza, a Noto, all'altro capo dell'Italia. «E' un confine che non esiste — si accalora Knam — il cacao nasce amaro, i Maya lo usavano per una bevanda



piccante». Il tedesco di Milano ha pubblicato un libro bellissimo «Oltre» dove crea delle suggestioni incredibili: la parmigiana al cioccolato fondente, i datteri farciti con foie gras e chips di cioccolato, la ricciola cruda con fave di cacao e così via. La moglie di Knam, Alessandra Mion, ispiratrice della gallina e della pecora, le novità dell'anno, racconta, con un filo di stupore, il piatto preparato a un convegno dal marito: «Ha preso un uovo e ha aspirato con una siringa il tuorlo riempiendo il vuoto con una salsa al cioccolato. Poi ha messo il tuorlo in un cucchiaino accompagnandolo con le olive taggiasche e con una meringa ai capperi. Buono? No, incredibile».

**STORIA IN BREVE**

L'uovo è sempre stato visto come elemento sacro in molte civiltà. Il Cristianesimo riprese le tradizioni più antiche facendone un simbolo di resurrezione.

**Il dono** L'uovo decorato come regalo alla servitù si sviluppò nel Medioevo, mentre in Germania divenne un regalo pasquale.

**Industria** Nell'ultimo secolo è cresciuto il successo delle uova di cioccolato, e il dono all'interno le ha fatte tanto apprezzare dai bambini da farne un successo industriale

**il Dolce**  
**LA COLOMBA DEI BEDUSSI**

C'è Pasqua e Pasqua. Ci vogliono due giorni di lievitazione. E un delicato procedimento per la canditura dei frutti che vengono uniti ai tuorli d'uovo, al miele, alla pasta d'arancio e alla scorza di limone, che donano colore giallo intenso e soffice e fragrante dolcezza. La colomba della famiglia Bedussi è davvero buona così o nella variante cioccolato e noci. A 15 euro direttamente dal produttore.

**Massimo Di Cintio**  
 Pasticceria Bedussi  
 via Crocifissa di Rosa,  
 Brescia. Tel. 030393079.



**sostiene lo Chef**

di **FRANCESCO APREDA**



**LE VONGOLE IN CUCINA REGALANO AI PIATTI I PROFUMI DEL MARE**

Francesco Apreda, 39 anni, napoletano, è lo chef dell'Imago, ristorante stellato dello splendido Hotel Hassler di Roma (dalla terrazza il panorama è magico). Executive chef già a 29 anni (il più giovane nella storia dell'hotel) Apreda ha lavorato in Giappone e India, ama le spezie e le tecniche di cottura orientali che danno un tocco di originalità ai suoi piatti.

Mi piace la vongola verace, è buona e mi fa tornare alla mente un ricordo da ragazzo. A 14 anni ci trasferimmo da Napoli a Formia. Abitavamo sul mare e mia mamma aveva l'abitudine di prendere le vongole sulla spiaggia. Le faceva uscire mettendo un po' di sale sui forellini che rivelano la presenza del mollusco. Arrivava a casa e ci faceva degli spaghetti straordinari. Io amo utilizzare l'acqua che sprigiona in cottura perché ha l'aroma del mare. Arricchiscono una zuppa di pesce o uno spaghetti allo scorfano. Metto le vongole in una padella calda con olio, aglio, prezzemolo, lemon grass e vino bianco. Copro e agito la padella spingendo il mollusco ad aprirsi rapidamente. Poi scolo l'acqua e sguscio le vongole.



Le vongole devono essere acquistate vive. Bisogna controllare che la conchiglia sia ben chiusa. A casa vanno messe in un tegame basso con acqua (non tanta da coprirle) e un po' di granelli di sale grosso per spurgare la sabbia. Finita questa procedura bisogna farle cadere una a una nel lavandino. Il colpo farà aprire l'eventuale vongola morta e piena di sabbia che rovinerebbe il piatto. Poi bisogna lavarle bene sotto l'acqua corrente. I classici spaghetti si scolano al dente e si rifiniscono in padella con un soffritto di aglio e peperoncino e l'acqua delle vongole estratta come ho spiegato sopra, saltando la pasta energicamente. Le vongole, cotte e sgusciate in precedenza, vanno aggiunte alla fine. La mantecatura si completa con un filo d'olio extravergine a crudo e del prezzemolo tritato.

**IL CONSIGLIO**

**la tavola delle Feste**

**DIECI OSTERIE SLOW FOOD DOVE MANGIARE DOMENICA E LUNEDÌ**

Le feste a tavola. Abbiamo selezionato, con l'aiuto di Eugenio Signoroni, curatore della guida delle Osterie di Slow Food, 10 locali attenti alla tradizione pasquale. Disponibile anche una app.  
**1. COSSANO BELBO (Cuneo)**  
**Trattoria della Posta da Camulin** (corso Negro 3) 0141-88126. Alla carta: 40 € (vini esclusi). I piatti pasquali tipici sono il capretto al forno (in casseruola col vino bianco), la torta di riso, spinaci ed erbe profumate, la torta di castagne.  
**2. BRIONE (Brescia)**  
**La Madia** (via Aquilini 5) 030-8940937. Menù di Pasqua 57 € (vini compresi). I titolari non cucinano agnello e capretto ma animali adulti: c'è la capra cotta nel fieno e la pecora incavolata (cotta su piastra di sale e saltata con i cavoli).

Lunedì merenda tutto il giorno (a 20 €) con piattini da pic-nic.  
**3. VALLE DI CASIES (BZ)**  
**Durnwald** (via Amhof 6) 0474-746920. Menù a 38 € (vini esclusi). Trionfa il bue pasqualino, un animale di almeno due anni con due estati passate in malga e un peso minimo di 650 kg. Le preparazioni: lingua salmistrata, guancia di bue, filetto, arrosto alla granduca.  
**4. ARQUA POLESINE (Rovigo)**  
**Trattoria degli Amici** (via Quirina 539) 0425-91045. Menù pasquale a 40-45 € (in base al vino). Piatti della tradizione con erbe spontanee, paste fatte in casa, capretto marinato con lauro, spezie ed erbe aromatiche e cotto nel forno a legna.  
**5. FINALE EMILIA (Modena)**  
**Entrà** (via Salde Entrà 60)



0535-97105. Menù di Pasquetta: 32 € (vini esclusi). Un indirizzo da segnarsi: si mangia bene e si aiuta una zona colpita dal terremoto. C'è l'agnello al forno tirato con il cognac, poi tortelli con ricotta di pecora, faraona arrosto.  
**6. CASTELNUOVO G. (Lucca)**  
**Il Vecchio Mulino** (via V. Emanuele 12). 0583-62192. Degustazione a 25 € (con vini). Crostini pasqualini fatti con pane di patate e salse locali (noci, garfagnina, fegatini) e la Pasimata, pane dolce con uvetta, anice, vinsanto.  
**7. ARTENA (Roma)**  
**La Locanda del Principe** (via Amedeo 4). 06-9517712. Pasqua e Pasquetta alla carta: 30-35 €. Carciofi fritti, polpettine, maialino e capretto al forno con patate.  
**8. GIUGLIANO (Napoli)**  
**Fenesta Verde** (vico Sorbo 1)

081-8941239. Menù di Pasqua: 40 € (vini inclusi). Minestrina con brodo di carne, agnello al forno (disossato e cucinato con patate, piselli e cipolline), carciofi arrosto e pastiera.  
**9. MANFREDONIA (Foggia)**  
**Il Baracchio** (c. Roma 38) 0884-583874. Menù nei due giorni di festa a 35 € (vini esclusi). I due piatti forti sono agnello in brodetto con i cardi novelli e il sugo forte di seppie ripiene. Il dolce è la scariella.  
**10. BUCCHERI (Siracusa)**  
**U Locale** (via Dusmet 14). 0931-873923. Alla carta: 20-30 €. Gran rapporto qualità-prezzo. Frittata con le verdure selvatiche, tagliolini fatti in casa con asparagi, finocchietto e senapa, agnello al forno, cassatine di ricotta.