



STORIE DI VINO
di Bruno Vespa

Basilicata da gustare

TRADIZIONE E MODERNITÀ IN BOTTI DI PRESTIGIO. A PREZZI IMPEGNATIVI.

Credo che molti anni fa Consalvo Giuratrabocchetti, padre dell'attuale titolare delle Cantine del notaio (www.cantinedelnotaio.com), abbia scelto la professione notarile per ironizzare sul proprio cognome. Il figlio Gerardo s'è laureato in agraria e ha ereditato dal nonno il nome di battesimo e la passione per il vino trasfusa in questa cantina di Rionero in Vulture, provincia di Potenza. Trovo però un'eccessiva discrepanza nel rapporto prezzo/qualità tra i diversi vini dell'azienda che richiamano tutti i simboli dell'autorità notarile.

Il prodotto più prestigioso è il Sigillo di cui ho assaggiato l'annata 2003. È un Aglianico del Vulture in purezza frutto di vendemmia tardiva, vino che sposa tradizione e modernità: 20 anni fa un Aglianico così avrebbe stordito. Oggi il primo sorso chiama volentieri il secondo. Ma 36 euro sono un prezzo impegnativo, rispetto ai 17 dell'ottimo Repertorio, anch'esso Aglianico in purezza messo in commercio più giovane (ho assaggiato il 2005).

Non sono solo a preferire il Repertorio al ben più caro Firma 2005, terzo Aglianico della casa che costa 32 euro, perché anche il Duemilavini di Franco Ricci dell'Associazione Sommelier lo mette al primo posto. Delizioso (ed economico, 13 euro) il Rogito, rosato affinato per un anno in barrique. Molto equilibrato il vino bianco dolce della casa. Si chiama L'Autentica e costa 29 euro in enoteca.

COSÌ DIVENTA LEGGERO LO STUFATO DI CERVO

IL RISTORANTE UN MENU ROBUSTO DI RICETTE ANTICHE RIVISITATE NELLO CHALET DI UN GIOVANE CUOCO DI MONTAGNA. CHE CUCINA ANCHE CON AGHI DI PINO.

di FIAMMETTA FADDA

Alzi la mano chi, in molte delle stube, rifugi, ristoranti delle stazioni di montagna alla moda, riesce a distinguere uno stufato di cervo da uno di camoscio, da uno di capriolo. Certo Livigno non è Verbier, né Cortina, né Gstaad, ma è proprio in questi luoghi defilati dal glamour che il buongustaio deve andare a caccia di sorprese. Così, con un po' di fortuna, ci si può imbattere in uno come Mattias, un altro di questa sorprendente generazione di giovani cuochi di montagna. Non mollano i loro confini, fanno ancora la polenta che sa un po' di fumo, citano nel menu nome e locale della cucina che gli ha insegnato a fare un certo piatto (in questo caso ad Anna del ristorante Altavilla di Biancone viene attribuito il merito dei magistrali pizzoccheri di Mattias), ma appena chiudono i battenti vanno in giro per il mondo ad annusare cosa si fa e tornano pieni di buone idee.

Seduti nello chalet, in vista della promettente cantina, la prima cosa da fare, incuranti del dopo, è spalmare generosi strati di burro d'alpeggio sul fragrante pa-

ne di montagna. Poi, per verificare le differenze di cui sopra, si può passare al risottino con aghi di pino e lombetto di capriolo affumicato, tutt'altra consistenza e sapore della costoletta di cervo allo sforzato con la polenta o della millefoglie, sempre di cervo, con mele essiccate e melograno. Senza mai alzarsi stroncati perché, anche se la ricetta è antica e contadina, la tecnica è fresca e contemporanea.

Il che permetterà di dire di sì alla proposta di un autentico menu delle feste, di quelli che in casa non si fanno più per il mostruoso carico di lavoro richiesto: petto d'anatra in crosta di arancio; raviolo di zucca al burro di cannella; tortellino con doppio ristretto di cappon; cotechino con purè di castagne; gelato al panettone. ●

MENU IDEALE Frittelline di grano saraceno al formaggio casera; raviolo ripieno di polenta concia; filetto di vitello al caffè con spuma di patate; crème brûlée alle gemme di pino. **CANTINA** La bottiglia meno costosa: Inferno Mazèr Nino Negri 2001, 22 euro. La più costosa: Redigaffi Tua Rita 1999, 350 euro.

MATTIAS

Via Canton 124, Livigno (So),
tel. 0342997794. Chiude
martedì e mercoledì
a mezzogiorno, mai da dicembre a
marzo. Tra 45 e 65 euro, bevande
escluse. www.chaletmattias.com

