

www.gamberorosso.it

# GAMBERO ROSSO

anno 21 numero 241  
mensile febbraio 2012  
4,90 euro



C'È UN SOLO VINO  
PER OGNI CIBO? NO.  
IL GIOCO DEGLI  
ABBINAMENTI PUÒ  
ESSERE INFINITO.  
PRIMA SFIDA: LA TOMA  
PIEMONTESE  
DI GIAVENO CONTRO  
14 GRANDI ETICHETTE

# UNO CONTRO TUTTI

Dopo l'ultimo Spock, ripubblichiamo in abbonamento il D.L. 353/2003 (conv. in l. 47/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, OCE Verona Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera CHF 12,80, Gran Bretagna £ 11,30.



**verticale**  
CALCAIA  
IL SOLE  
IN BOTTIGLIA

**reportage**  
L'AQUILA  
IL GUSTO  
DI FARCELA

**scuole**  
FULL IMMERSION  
A CASA  
DELLO CHEF

**channel**  
NUOVO FORMAT  
IL MIO PIATTO  
PREFERITO



capra dai sentori decisi ma equilibrati. Ottimo anche il grana di 90 giorni. Oltre ai formaggi, Laura e Paolo preparano, solo con materie prime dell'azienda, gelati, yogurt e panne cotte.

## FATTORIA MORELLA TREVÌ (PG)

FRAZ. Bovara  
VOC. Marroggia  
TEL. 0742 781 110

CHIUSO giovedì pomeriggio e domenica

Latticini e formaggi vaccini di filiera. Te ne accorgi quando li assaggi: ci senti la freschezza e il sapore delle cose curate e controllate all'origine. Il latte proviene dal proprio allevamento, 1400 bovini – di cui 390 in mungitura – di razza frisona italiana, tutti nati in azienda. L'alimentazione del bestiame arriva dai campi della fattoria coltivati a fieno, orzo e mais, integrati da semi di lino (siciliani): e neanche un briciolo di insilato. La lavorazione è fatta con siero innesto, la conduzione è familiare, portata avanti senza incertezze dai Marcelloni. Cosa acquistare nello spaccio aziendale (ma alcuni prodotti si trovano anche nella gdo locale)? Dal latte fresco e dallo yogurt al granello, una specie di formaggio grana, ottimo da tavola, perfetto da grattugia. Passando per le succose mozzarelle, il burroso

stracchino (sembra un mascarpone), la morbida morella (una caciotta dal cuore cremoso e stracchinato e dal gusto dolce, da mangiare anche con la buccia), il primo sale, i tomini, gli speziati e la Bella Trevi, una caciotta a latte crudo, pastosa e dal sapore intenso che si presta a essere stagionata.

## GASTRONOMIA LA DIFFERENZA ROMA

L.GO Magna Grecia, 4  
TEL. 0670 496 477  
3383 703 383  
CHIUSO domenica  
ORARIO 8.00/20.00

Basta entrare in questo piccolo negozio di alimentari appena aperto in zona San Giovanni, vicino alla fermata Metro, per capire la "differenza". I prodotti in vendita sono frutto di una selezione mirata alla qualità. Nel banco dei salumi e dei formaggi si sale al nord con la robiola di Roccaverano, il bettelmatt, le tome d'alpeggio, il filetto baciato, i prosciutti crudi di piccole aziende di Parma e San Daniele. Si sconfinano con brie e camembert a lait cru. Si scende nel Mezzogiorno con il salame di suini neri dei Nebrodi, le mozzarelle di bufala campana, il piacentinu ennese, la vastedda



## PASTA SECCA GENTILE GRAGNANO (NA)

VIA Vecchia San Leone, 1 TEL. 0818 013 417 [www.pastagentile.it](http://www.pastagentile.it)

Una grande pasta, da giorni di festa e occasioni speciali. Ha tutto: bellezza, profumo, sapore, consistenza. Ha pure una lunga storia alle spalle, anche se il marchio Gentile è salito alla ribalta da quando è stato rilevato dalla famiglia Zampino, nel 1999. Tre i punti fondamentali, spiega Alberto, l'ultima generazione Zampino. Uno: è pasta di Gragnano Igp, l'unica italiana ad avere la certificazione europea di qualità. Due: l'essiccazione con il metodo Cirillo in celle statiche dotate di ventole e termosifoni, a temperatura bassissima (entro i 48 gradi) e spalmata in 3 giorni, compresa la fase di riposo, e con l'assaggio continuo della pasta per verificare lo stato di asciugatura. Tre: la semola di grano duro varietà saragolla, coltivata nelle campagne di Lucera, nel Tavoliere delle Puglie. Qui sta soprattutto la differenza. La pasta Gentile è una delle pochissime ad essere ottenuta con questo grano antico simile al kamut, sostituito negli anni '70 dai grani ibridi moderni ottenuti per irraggiamento: ha un bel colore giallo, un'ottima tenuta in cottura e un sapore antico, intenso e speziato. Da provare tutti i formati, i lunghi e i corti, lo spaghetti nazionale come gli ziti, le orecchiette napoletane e i paccheri per rimanere in terra campana. Da non perdere i fusilli tirati a mano, un capolavoro di manualità, fatti a mano con il ferro da quattro donne: «la più brava ne può fare al massimo 40 chili al giorno» sorride Alberto. Conditeli con un ragù napoletano o un semplice pomodoro e basilico. Magari utilizzando le eccellenti conserve di casa Zampino: i San Marzano dell'Agro Nocerino o i pomodorini del piennolo del Vesuvio a marchio San Nicola dei Miri. In vendita in negozi gourmet e nella "macconeria" Gentile, dove la pasta è anche in degustazione.

del Belice, il ragusano e il caciocavallo di modicana. Si scoprono rarità come il caciocchiere di Columella, antico formaggio fatto con il caglio vegetale. Poi pesci affumicati (anche il salmone selvaggio pescato all'amo in Groenlandia), bottarga, foie gras, vini, oli di frantoio, aceti e sali un

po' speciali e tutta la linea Il Feudo, azienda sulle colline modenesi: le uova da galline allevate allo stato brado, le confetture, il tonno di coniglio, la chianina sott'olio, il brodo di cappone. Altra "differenza" la possibilità di fermarsi e gustare in un angolo dedicato,

su alti sgabelli, un lunch freddo a base di taglieri di salumi e formaggi (in previsione anche piatti caldi) o un aperitivo con ostriche e bollicine.

hanno collaborato:  
Clara Barra, Rosalba  
Graglia, Franco Zanini