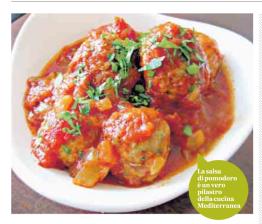
Questioni di gusto



Diego Lazzari e l'arte dei prodotti per condimenti senza conservanti, né coloranti, ma di pura qualità

La tavola e i colori quando il sugo è vita

piacere di un sapore si concentra nella lingua e nel palato», scriveva Isa-bel Allende in 'Afrodita'. Ineludibile condimento, il sugo deve trasmettere una certa idea di luce, contaminarsi con pasta di qualità trafila-ta in bronzo, dare appuntamento a stagioni della vita. Nei sacri canoni dell'arte culinaria, i sughi sono pilastro portante della cuci-na mediterranea. Magia di odori e sapori, che invitano a scoprire la bellezza di una differenza che deve raccontare qualità. Accade precisamente questo con i sughi d'arte di Diego Lazzari (lazzarifood.com), che con i suoi prodotti sa come condire sogni di bontà

per tutti.

Nato in una famiglia di origini napoletane, il 'demiurgo del su-go' è cresciuto seguendo tre inse-gnamenti: la ricerca del gusto, la semplicità e l'armonia che parla attraverso un biologico di alta qualità. I sughi Lazzari non contengono conservanti, né coloran-ti, né zuccheri. Ogni vasetto sa da che storia viene, è uno scrigno di tradizioni che mescola nomodoo e olio, cura e tempo, utilizzan-o soltanto ingredienti freschi e tura biologica del territorio italia-no. Prima di scegliere le materie prime con cui prepara i sughi, Lazzari ha visitato numerose Lazzari na vistato munerose aziende e conosciuto molti pro-duttori. Ha selezionato ogni sin-golo ingrediente privilegiando l'alta qualità, perché per prepara-re buoni piatti, oltre ad avere abilità in cucina, occorre una mate-ria prima eccellente. I pomodori e le verdure sono coltivati nelle assolate terre della Puglia, l'olio è di origine abruzzese e le carni provengono da allevamenti della

Tocco di classe

Gianni Ruggiero, l'aperitivo trendy

Spenta la luce sul Simposio, oggi tranquillo ristorante di routine, Gianni Ruggiero ha portato tutta la sua carica di entusiasmo e professionalità a due passi nel suo sogno autarchico.

autarchico. Complici le origini genovesi, oggi uno degli aperitivi trendy in città è oggi la sua combinazione di focacce e

farinata con i grandi bianchi della tradizione francese.

zio – dove gli animali vivono in ampi territori, allo stato brado. Nel pesto parlano vero basilico e olio extravergine d'oliva della Liguria, e parmigiano reggiano stagunato con una giusta nota di pi noli e profumo corretto, ma non invadente d'aglio. Confermando l'antico adagio 'Chi non mette sugo non fa tavola allegra', nella collana sapienziale di questi ba-rattoli di identità culinaria, una menzione speciale merita l'armenzione speciale merita l'ar-rabbiata, tra isughi dell'eccellen-za della tradizione gastronomica romana, piccante, dal carattere deciso. Un sugo, peraltro, che ri-spetto ai tempi passati è purtrop-po quasi sparito dai menù dei ri-po della della della della della della della pese, aglio fresco appena tritato e olio di olive extravergine. Ma un posto d'onore occupa anche il ragdi di verdure, un sugo cucinaragu di verdure, un sugo cucina to esclusivamente con ortaggi e verdure fresche, melanzane, zuc-chine e peperoni, provenienti da agricoltura biologica, e una base di pomodoro. Una storia familia-re, quella di Lazzari, che è una miniera di rimandi e cultura. Per-ché in fondo senza sugo ogni piatto perderebbe colore.

Capo Santa Chiara

Santa Chiara 69 Tel. 010-7981571 Sempre aperto

Fantasia e Liguria

Insegna non immediatamente percettibile

CUCINA: AMBIENTE:

SERWIZIO: CANTINA:



via Macaggi 53 R Tel. 010-592581 schietti di mare e con una scelta di vini molto



Gran Gotto Genova, via Brigata

Risagno 69 Tel. 010-564344 Una grande storia alle spalle, un servizio impeccabile con una

Wino Spiffero Ciliegiolo

.....



Capo Santa Chiara, il piacere del palato

II RISTORANTE

a discesa a Boccadasse è un tuffo in una Genova ferma in un suo tempo quasi di cartolina. Alle case colorate, al mare e ai ciottoli della spiaggetta, spetta il compito di fare da quinta a un luogo dell'emozione, ma anche a un approdo gastronomico affatto speciale che racconta e trasfigura i sapori della Lanterna con felice sensibilità contemporanea. Un insieme di ambienti giocati sulle tinte chiare del beige e del grigio accolgono i clienti, mentre il mare e il cielo incombono da ogni finestra. Riuscire ad ottenere la saletta privata con tavolo "solo per due" attraversata dalla luce, in bilico sulle onde, è quasi un obbligo per gli innamorati. Aggiunge charme al tutto la competenza gentile del personale, insieme a una carta dei vini ricca di seduzioni, nessa indispensabile per una esplorazione gioiosa di sapori Tecnica e un'attenzione quasi Tecnica e un'attenzione quasi giapponese ai sapori sono la cifra stilisti dello chef Luca Collami che cura ogni dettaglio dalla sua bella cucina a vista. Il risultato è in piatti di impeccabile equilibrio tra estetica della presentazione e piacere del palato, come è il caso di un piatto povero (poi reso ricco) della tradizione come il

appon magro.
Alla tradizionale presentazione in verticale, lo chef sostituisce la scomposizione, con verdure, pesci, crostacei allineati e attraversati dal brivido languido della salsa verde. Molto languido deina saisa verte. Molto buono ed equilibrato, a prova di baci, anche il pesto, che qui viene accompagnato, come pasta, agli stracci. Ogni proposta rivela insomma un tentativo di racconto "laterale" rispetto alle aspettative: l'olio di oliva per un fritto croccante che stuzzica; la seduzione di contrasti tra la laccatura al miele delle triglie e la salsa di mandorle e zenzero; il delicato languore del tiramisù in tazza.



LA VISTA Uno dei tavoli del ristorante Capo Santa Chiara

"Spiffero Ciliegiolo" di Narni per carni grigliate e formaggi

Fabio Turchetti turfab62@libero.it

IL VINO

arà anche vero che il tema dell'autoctonicità con il conseguente recupero della nostra viticoltura più radicata nel territorio, rischia talvolta di sfiorare l'ideologia sovrastrutturale, rispetto alla realtà poi espressa nel bicchiere: comunque la si pensi, però, un fatto certo è che il weekend del 14 e del 15 giugno potrebbe indubbiamente meritare una deviazione (anche consistente) verso Narni, in quel lembo della verde Umbria proprio a ridosso del confine laziale. Ma attenzione, non solo per la storia e le bellezze del luogo; anche per misurarsi con il ciliegiolo, uva

antica ma oggi capace di fornire risultati costantemente interessanti. Parliamo della seconda edizione di Ciliegiolo d'Italia, per l'appunto: rassegna che, oltre a coinvolgere trenta aziende del Belpaese, vedrà anche seminari, degustazioni guidate, proposte gastronomiche e cooking-shov (www.ciliegioloditalia.it).

(www.cillegioloditalia.it). Nell'attesa, proprio dalle sette cantine che compongono l'Associazione dei Produttori di Cillegiolo di Narni, peschiamo questo Spiffero della Fattoria Giro di Vento: un rosso schietto e diretto, con naso marcato da ritorni di cillegia, frutti di bosco amplemento, secretta di proprio del producto di pr e melograno, e segnato al palato da grande bevibilità, corpo ed equilibrio. Con delle carni alla griglia o sui formaggi stagionati farà di certo un

Birre artigianali, un boom dal sapore tutto italiano

LA TENDENZA

censimento completo non esiste. Sicuramente so-no almeno mille, forse mol-ti di più. Sono i birrifici artigianali italiani, nati 10-15 anni fa con piccoli investimenti (ba-stavano appena una decina di migliaia di euro) e molto entusiasmo. Adesso i proprietari dei primi brewpub italiani sogna-no sicuramente la fortuna (me-ritata) capitata a Leonardo Di Vincenzo, fondatore di Birra del Borgo. La scorsa settimana il birrificio di Borgorose in pro-vincia di Rieti è stato comprato da Ab InBev, il più grande grup-po birrario del mondo che ha già in portafoglio marchi come Beck's, Corona, Leffe, All'interno della multinazionale belga-brasiliana il piccolo birrifi-cio laziale sarà la la punta di diamante della qualità e servirà al gruppo per «sviluppare la sperimentazione difficilmente perseguibile su scala industria-le». «Per noi – tranquillizza Di Viscotto i servanta bazzachi. Vincenzo - ci saranno ben pochi cambiamenti. La nostra attività resterà completamente indi-pendente e avremno tutti i vantaggi di una serenità economica che si fa sempre fatica a trova-re». Di Vincenzo, secondo le in-discrezioni, avrebbe incassato poco meno di 20 milioni di eu-

IL FENOMENO

Una bella soddisfazione (e molte preoccupazioni) per tutto l'artigianato birraio italiano, il più vivace in Europa nell'aver creato in pochi anni un fenome-



UN NUOVO MERCATO ANALIZZATO DALLA GUIDA DI SLOW FOOD IL 22 L'EVENTO A ROMA OSTIENSE

no di tutto rispetto. Analizzato con rigore nella "Guida alle bir-re d'Italia 2017" di Slow Food (576 pagine, 16,50 euro), appe-na arrivata in libreria. Luca Giaccone Eugenio Signoroni, i curatori, vedono gli aspetti positivi ma non nascondono i timori: «L'esplosione dei birrifici ar-tigianali ha inevitabilmente sol-levato molti problemi, dalla definizione stessa di birra artigianale (sulla quale rimaniamo piuttosto scettici), all'opportu-nità di sviluppare una filiera di materie prime nazionali, all'assurdo e pericoloso attacco craf-ty (birre solo fintamente artigia-nali) di alcune multinazionali, fino all'evoluzione delle tipolo gie prodotte dai nostri artigia-

I degustatori di Slow Food hanno recensito 2.708 bionde, ros

se e scure di 512 birrifici, indivi-duando quelle imperdibili (complessivamente circa 200). Le migliori sono le 58 birre Slow che oltre a essere eccellen-ti per valore organolettico «emozionano, perché raccontano la storia di un territorio, di un birrificio o di un birraio». La regione più premiata (con 19 birre al top) è il Piemonte, dove del resto si è affermato Baladin, del resto si è affermato Baladin, il primo e più noto dei birrifici artigiani italiani. Seguono Lom-bardia (8) e Abruzzo (4); con 3 ciascuna Lazio, Campania, To-scana ed Emilia. Unica regione senza riconoscimenti è la Sici-lia. Tra le birre premiate anche alcune con uno stile originale assolutamente italiano: le Ita-lian grape ale che prevedono l'utilizzo di uva tra gli ingredienti. «Noi pensiamo - raccontano Giaccone e Signoroni - che i produttori italiani siano fortu-nati: non devono sottostare a regole, a tradizioni, a culture che in altri Paesi rischiano di essere bloccanti. Sono liberi di spazia-re tra le materie prime, le tecniche produttive, le ispirazioni sti-listiche. Questa libertà è una grande ricchezza per il movi-mento birraio italiano».

Intanto la birra approda addi rittura nelle aule parlamentari, dove si discute della definizione di artigianale come prodotto non pastorizzato e non microfiltrato. Insomma: da nicchia a fe-nomeno di moda, anzi di mas-sa, vista l'affluenza prevista al prossimo Birra Gourmet (22-23 maggio) che si terrà all'Opificio