

VISTI DA VICINO

I PERSONAGGI. Volume ricco di foto, scattate nelle quattro stagioni

FRANCIACORTA UOMINI E TERRE RACCONTANO UN MIRACOLO

La Franciacorta è il territorio dell'exploit italiano delle bollicine. Il "terroir" è diventato un vino grazie a un centinaio di produttori: ecco le loro storie

Antonio Di Lorenzo

Nelle Cantine consorziate dormono 14 milioni di bottiglie. Appena cinque anni fa erano nove. L'incremento della produzione è stato pari al successo di questo vino. Un *terroir* che è diventato sinonimo di bollicine prestigiose. Le bottiglie restano ancora poche, certo, se confrontate con i numeri dello champagne, che naviga su 330 milioni di bottiglie prodotte l'anno. Ma sono diverse anche la storia e le date. Dom Perignon "inventò" il metodo classico della rifermentazione in bottiglia nel XVII secolo, ai tempi di Galileo Galilei, quasi 400 anni prima della

nascita del Consorzio della Franciacorta. Non a caso un antesignano delle bollicine, come Franco Ziliani, ha chiamato "Storica '61" la sua bottiglia che ricorda la prima annata imbottigliata assieme a Guido Berlucchi, appunto tremila bottiglie nel 1961. La Cantina, divenuta da tempo di sua proprietà dopo la scomparsa del co-fondatore, porta ancora quel nome.

Il successo delle più prestigiose bollicine italiane, quelle del Franciacorta, è testimoniato da un fatto semplice: il nome del territorio è diventato la migliore etichetta. Senza altra aggiunta. Così come si chiede uno *Champagne* senza pensare che sia una regione della

Francia, allo stesso modo si chiede un calice di *Franciacorta* sapendo esattamente che cosa finirà nel bicchiere ma senza pensare che sia un pezzo di geografia. Della vita e della tradizione prima che della provincia bresciana.

Ecco perché la Swan Group, casa editrice specializzata, che firma anche riviste di settore prestigiose come *Monsieur* e *Spirito di vino*, ha battezzato "*Franciacorta, una terra, un vino*" il libro dedicato a questa realtà enologica. In 354 pagine, ricchissime di fotografie, si narrano la maestria del lavoro e la generosità della natura che hanno reso possibile questo miracolo enologico.

Il racconto si sviluppa su due

registri differenti. Il primo livello è quello storico, che narra le vicissitudini di una piccola zona della Lombardia, sempre assai contesa ma sempre attenta alla valorizzazione delle proprie risorse. Il secondo piano è quello dell'immagine. Attraverso l'obiettivo di fotografi dalla poetica differente, quali Francesco Cito, Aldo Pavan e molti altri, la Franciacorta è ritratta nelle quattro stagioni. Ampio spazio è dato ai 96 produttori che sono ritratti magistralmente e dei quali si forniscono sia schede dell'azienda che dei prodotti.

Gli autori dei testi sono firme di primo piano nel settore: Francesco Arrigoni, Andrea Grignaffini, Pierluigi Gorgoni, Roger Sesto, Marco Tonelli; con loro ha collaborato Riccardo Ricci Curbastro, altro storico produttore della zona. I loro scritti completano le immagini con il racconto del lavoro tra i filari e nelle cantine.

Il libro è impreziosito anche da alcune citazioni. Va ricordata, per esempio, quella di Arnaldo Pomodoro: «Il Franciacorta è una stella del firmamento, anzi un sole caldo e ricco che irradia energia, piacere e vita».



Maurizio Zanella

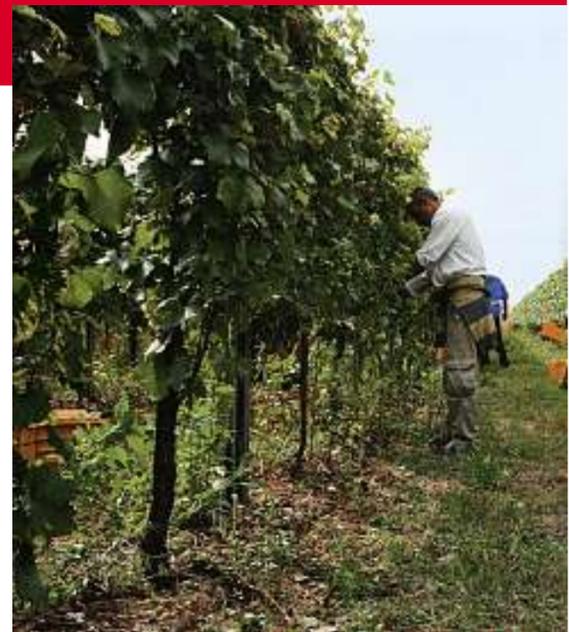
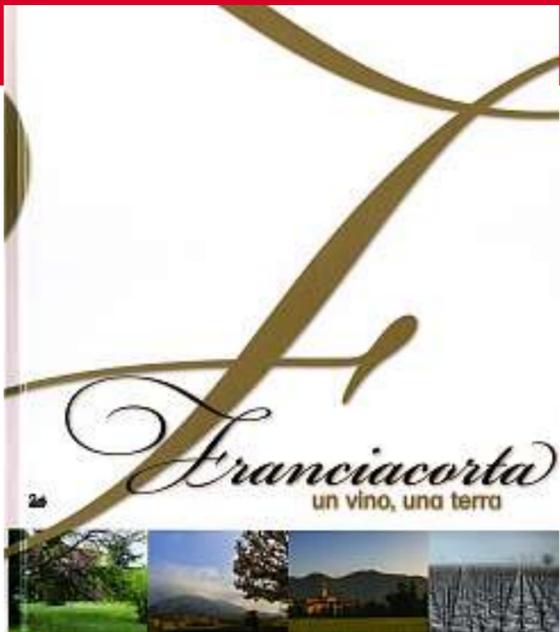
Ha commentato Franz Botré, editore di Swan Group: «La passione per l'editoria di qualità non poteva dimenticare un

Prime firme del giornalismo di settore e grandi fotografi per un volume di 354 pagine

A presiedere il Consorzio Franciacorta è Maurizio Zanella, al vertice di "Cà del Bosco"

contributo a un vino di qualità come il Franciacorta. Anzi, a un territorio che è tutto da scoprire. Lo abbiamo fotografato in quattro periodi diversi dell'anno, cambiando fotografo per ogni stagione. Ne è emerso un ritratto che ha meravigliato anche me per l'intensità e la bellezza dei luoghi».

Il Consorzio Franciacorta è presieduto da Maurizio Zanella, un antesignano della produzione di questo vino con la sua celebre Ca' del Bosco, che da alcuni anni fa parte del Gruppo Santa Margherita, del quale è presidente il vicentino Stefano Marzotto. I soci del Consorzio Franciacorta, che ha sede a Erbusco, sono un centinaio. «Siamo orgogliosi di aver partecipato alla realizzazione di questo raffinato progetto editoriale - spiega Maurizio Zanella - Attraverso queste pagine emerge la cultura e la passione contenuta in ogni nostra bottiglia». ♦



I PRODOTTI TIPICI. Un volume curato da Amedeo Sandri e Carla Urban edito da Terra Ferma

La resurrezione del maiale in 53 ricette Tutti i salumi e l'identikit dei norcini

E poi le sagre di paese e i piatti celebri, come gli "ossi de mas'cio"



La copertina del libro edito da Terra Ferma

«El mas'cio xe 'na botega». «Del mas'cio non se buta via niente». Proverbi e modi di dire tradizionali entrati nel patrimonio comune, nella memoria collettiva. Quasi un affettuoso ricordo del maiale, che muore di morte violenta e

dopo risorge in squisiti salumi e ricchi piatti. Al maiale, il Consorzio di promozione turistica "Vicenza è" e la Provincia di Vicenza hanno dedicato un libro di 140 pagine, edito da Terra Ferma. Il volume prende in esame la tradizione vicentina



Il salame all'aceto balsamico, una delle splendide foto di Bulegato

legata al maiale: ossia salumi, ricette ma anche norcini, ossia gli specialisti del settore. Li è andati a cercare Carla Urban, che ha compilato un elenco ragionato degli esperti che fanno vivere le antiche tradizioni legate alla macellazione e al confezionamento dei salumi. Il suo è un viaggio che spazia in tutta la provincia, da Montebelluna a Recoaro, da Sovizzo a Valli del Pasubio.

Ad Amedeo Sandri, cuoco con la passione di scrivere sin dai tempi de "La Cucina Italiana" con Giuseppe Maffioli, negli anni Settanta, è toccato un altro compito: raccontare la

tradizione vicentina legata al maiale. Nel volume sono elencati (e spiegati) i diversi tipi di salumi ricavati dal maiale; sono anche presenti 53 ricette di piatti, nelle splendide fotografie di Cristiano Bulegato, che ne testimoniano, appunto, la resurrezione.

Lo scopo del volume è illustrato da Dino Secco, vicepresidente della Provincia, nella prefazione del libro: legare il turismo ai prodotti di tradizione è una leva che gli enti vogliono usare per migliorare la capacità di attrazione del Vicentino, che vanta molte prelibatezze. ♦ A.D.L.

LA STORIA. Un libro di Gianni Moriani spiega retroscena poco noti

La brioche è nata nel 1683 dopo la vittoria sull'Islam

C'è perfino un campionato mondiale della categoria: quest'anno, per la cronaca, il numero uno è stato un americano, Michael Phillips, proclamato per il 2010 re del caffè e del cappuccino. Ma c'è da credere che neppure lui, malgrado la maestria con cui li prepara, sappia quanta strada ci sia alle sue spalle, e quanti precursori abbia avuto in questa nobile arte. Potrà aiutarlo, in tal caso, un prezioso libro fresco di stampa il cui titolo coincide con l'ordinazione fatta almeno due mattine alla settimana al bar (statistica recente e citata nel testo) da oltre 10 milioni di italiani: "Cornetto e cappuccino", scritto con completezza di documentazione e leggerezza di penna (rara abbinata) da Gianni Moriani, ed edito da Terra Ferma.

Tutto, racconta Moriani, comincia nel 1582, quando un medico di Marostica laureatosi a Padova, Prospero Alpini, torna dall'Egitto dove ha trascorso quattro anni al seguito di un patrizio della Serenissima, Giorgio Emo, nominato console al Cairo. Appassionato anche di botanica, scrive un testo pubblicato a Venezia, "De plantis Aegypti Liber", in cui fa conoscere al mondo occidentale una pianta i cui semi vengono impiegati per realizzare un decotto chiamato "caova"; il caffè.

Il cornetto, o brioche, entra in scena nel 1683. Quando do-



po due mesi di assedio a opera dell'esercito turco comandato da Mustafa Pasha, Vienna nel 1683 viene liberata dalla coalizione guidata dal re di Polonia Giovanni Sobieski, per celebrare la vittoria i fornai confezionano un dolce a base di uova, farina, burro, zucchero, lievito e acqua tiepida cui mettono il nome di kipferl, che in austriaco significa mezzaluna; insomma, mangiarlo diventa una sorta di esorcismo, come papaveri il turco. Il prodotto è così buono da fare rapidamente il giro d'Europa, assieme a caffè e cappuccino, partendo dalla Francia dove presumibilmente

lo esporta Maria Antonietta d'Asburgo, quando nel 1770 va in sposa a Parigi a Luigi XVI; i fornai locali ci aggiungono una generosa dose di burro, e da buoni nazionalisti lo ribattezzano "croissant". Con una coda che arriva fino ai giorni nostri, e singolarmente proprio lì da dove era partita: a due passi da Marostica, vicino ad Asolo, giusto venticinque anni fa i fratelli Fabio e Paolo Gallina, collegandosi alla tradizione del forno di famiglia aperto dal bisnonno, si mettono a produrre cornetti surgelati e pasticceria da colazione col marchio Forno d'Asolo. ♦