

● **E' indispensabile che tutti i popoli saggi della terra capiscano che pane e pomodoro è un paesaggio fondamentale dell'alimentazione umana.**  
Manuel Vázquez Montalbán (scrittore spagnolo, 1939-2003))

Pagina a cura di Pier Bergonzi e Daniele Miccione  
gazzagolosa@rcs.it



Nella foto grande i pomodori di Petrilli. In alto Roberto Vezzoso (Prunotto), sotto il Piennolo del Vesuvio

## Corbarino e prunillo pomodori da scoprire

● Salse e pelati in Italia sono un mercato enorme. Viaggio tra i prodotti gourmet

Francesco Velluzzi

**P**iemonte, Toscana, Campania, Puglia. Quando non c'è Sua Maestà il pomodoro, quello fresco da comprare al mercato, è il momento delle salse pronte, in scatola o nel barattolo di vetro. Si tratta di un mercato enorme, oggi che la salsa fatta in casa è diventato un hobby raro. Mutti e Pomì sono ben posizionate nel segmento della grande distribuzione, parecchie aziende che producono pasta hanno creato una linea complementare di salse e sughi. Poi ci sono le eccellenze, che a un prezzo superiore alla media offrono un prodotto di alta qualità, lavorato quasi con criteri familiari. Ecco quattro storie.

**PIEMONTE** L'azienda agricola Mariangela Prunotto, ad Alba, da più di 30 anni adotta il metodo dell'agricoltura biologica. Una filiera unica che lavora salse e confetture, solo frutta e verdura. «Ideò tutto il nonno col prodotto fresco che, però, a un certo punto non pagava più», spiega Roberto Vezzoso, figlio di Mariangela. I suoi vasetti si trovano nei negozi gour-

met. «Usiamo un pomodoro tipo San Marzano. La differenza tra il nostro prodotto e quello del sud è che loro hanno più salinità, noi maggior dolcezza. Per nostra scelta non andiamo nella GDO. La raccolta viene ancora fatta a mano. Facciamo pochi gusti e niente ragù, la carne non entra in azienda». Per il confezionamento Prunotto si affida alla pastorizzazione dei vasi.

**TOSCANA** In Toscana si è fatta largo la ditta Petti, dove tutto è in mano al giovane Pasquale. Solo pomodoro con l'idea di fare concorrenza ai colossi. Petti punta «sulla qualità del pomodoro toscano che lavoriamo a bassa temperatura. Le coltivazioni sono quelle della Val di Cornia, Val di Chiana, Grosseto e Maremma. Tutto è biologico e certificato da Agriqualità. Siamo in GDO, unici con un marchio di certificazione della filiera rilasciato dalla Regione Toscana». Petti fa passate e sughi, piccanti e non. Dadini e pezzettini. Polpa e concentrato. Il pomodoro al centro, questo il motto dell'azienda che ha creato anche dei prodotti alternativi come la passata con lo zenzero e quella col tartufo bianco.

**CAMPANIA** Scendiamo al sud dove il pomodoro è religione. Rare Bontà è una piccola azienda che opera ad Angri, provincia di Salerno. I produttori fanno parte di un gruppo, Apom, che valorizza le bontà dell'Agro Nocerino Sarnese. C'è il corba-

rino, piccolo e prelibato, il Piennolo del Vesuvio e il pomodoro giallo. «Il colore, la consistenza e il sapore del corbarino sono qualcosa di unico, l'eccellenza del gusto», spiega Saverio D'Antuono responsabile commerciale di Apom. «Ideale sia per il consumo fresco che come conserva, il corbarino non viene irrigato, cresce su un terreno molto minerale di origine vulcanica. L'aria marina gli conferisce un sapore agro salmastro».

**PUGLIA** Finiamo in Puglia con Paolo Petrilli che a Lucera ha creato una filiera in cui il pomodoro è al centro di tutto. Parliamo di un prodotto biologico di eccellenza. Le varietà sono tre: San Marzano, Torre Maggiore e Prunillo che non ha un corrispettivo in italiano. «E qualcosa di simile al pachino che cresce in arido coltura senza bisogno di irrigazione», spiega Petrilli. «Forse siamo stati i primi a spingerci su certi mercati, il primo cliente in Spagna è stato Ferran Adrià. Gli chef stellati? Presso uno, molti ti seguono, quello degli chef è un piccolo mondo. Il passa parola è stato fondamentale per il successo del nostro prodotto che all'estero ora va fortissimo arrivando dall'Albania fino all'Australia e toccando tutti i paesi europei e gli Stati Uniti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**SOSTIENE LO CHEF**  
di ALESSIO LONGHINI



### PREPARO «LA MUCCA» COL LATTE D'ALPEGGIO

Alessio Longhini, 29 anni, è lo chef della Stube Gourmet dell'Hotel Europa di Asiago. Ha tecnica e passione per la materia prima. Neo stellato, per la Michelin è anche il «Giovane dell'anno».

**I**l latte d'alpeggio è prodotto da mucche che vivono allo stato brado da fine maggio a fine settembre. Una pratica secolare, che sfrutta i pascoli alpini e prealpini, ancora in uso in Veneto, Trentino Alto Adige e Valle D'Aosta. Porta grandi vantaggi agli animali che fanno attività fisica, respirano aria pura e si nutrono bene con riflessi positivi sulla loro salute e sulla qualità del latte. C'è un effetto benefico anche per i pascoli: il terreno infatti viene arricchito dalle deiezioni degli animali. Il mio ristorante sta ad Asiago e durante la stagione dell'alpeggio andiamo a rifornirci di latte direttamente in malga, a 1400 metri, dove quasi tutto viene usato per fare il famoso formaggio Asiago. Ci sono differenze enormi, a livello gustativo e nutritivo, tra il latte pastorizzato che compriamo al supermercato e quello d'alpeggio che ha perfino un colore diverso: non è bianco ma giallognolo. Il sapore è più ricco, grasso e complesso con i sentori d'erba che caratterizzano non solo il latte ma soprattutto il formaggio fatto in malga.



### Il consiglio

**C**on il latte di alpeggio faccio un dessert che ho chiamato: «La mucca». Preparo un classico gelato al fior di latte e ne metto una quenelle come base del dolce. Poi faccio la ricotta - che uso per una spuma - e lo yogurt con cui preparo un semifreddo da usare a scaglie. Infine recupero la pelle che si forma sul latte scaldato e la faccio asciugare finché non ottengo una pellicola croccante che aggiungo al piatto. Chi riesce a procurarsi del latte di alpeggio può usarlo a casa per il gelato. Nella cucina salata invece è perfetto per una besciamella speciale da usare per una lasagna. Basta un litro di latte, 60 grammi di farina e 60 grammi di burro. Si riscalda il latte, si aggiunge il burro lavorato con la farina e si cuoce. Si sistema di sale, pepe e noce moscata. Chi vuole una versione di territorio può aggiungere speck e Asiago a cubetti.

**SORSEGGIANDO**  
di LUCA GARDINI



### BRUNELLO «MOCALI» VIGNA DELLE RAUNATE

**F**ino a lunedì, Montalcino sarà la capitale del mondo dei vini. Le cantine di quel paradiso delle vigne del senese apriranno per il tradizionale «Benvenuto Brunello». Noi siamo in Toscana per giudicare le prime bottiglie del 2013 e le Riserve 2012 con la convinzione che non serva dare le stellette alle singole annate, meglio contestualizzare e giudicare all'interno di «quel» singolo millesimo i diversi versanti di Montalcino. In questa occasione vogliamo consigliarvi il Mocali 2013, un ottimo Brunello, della cantina Vigna delle Raunate, frutto di uve che vengono da terreni magri, e viti che hanno oltre 30 anni. Il Mocali ha profumi agili di melograno e visciola, ma anche sensazioni polpose di pesca gialla. Al gusto è coerente, succoso, bello teso di iodio. Tannino sapido e spettacolare persistenza.

**BRUNELLO DI MONTALCINO, MOCALI 2013, Vigna delle Raunate. UVE: Sangiovese in purezza. PREZZO: 43 euro.**

IL VOTO **92/100**

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO **BUONO**

SI ABBINA CON **GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ DI CINGHIALE**

DEGUSTARE ASCOLTANDO **ERMAL META E FABRIZIO MORO** «NON MI AVETE FATTO NIENTE»

### FRUTTA SECCA

### Il pistacchio verde snack perfetto



UNA BUSTA DI PISTACCHI DA 100 GRAMMI A 4,90 EURO SUL SITO AZIENDALE

● È contornata da lochi (pistacchietti in dialetto) l'azienda Fernandez, 15 ettari di terreno lavico tra l'Etna e il fiume Simeto, ad un'altitudine di 760 metri con forti escursioni termiche. È l'habitat perfetto per il pistacchio verde di Bronte dop. Il trentenne Andrea Porto commercializza farina, pasta per il gelato e pistacchi sgusciati (non salati) dall'aroma intenso. **Giovanni Angelucci**  
● [agricolafernandez.it](http://agricolafernandez.it)

### L'APPUNTAMENTO

## Da Gobino a Comaschi, tutti i volti del cioccolato

● A Milano fino a domenica di scena il Salon du Chocolat: tra abbinamenti arditi, esibizioni e stampanti 3D



Le praline al lime, menta e zenzero proposte da Marc CARUSO

Massimo Arcidiacono

**P**raline, pasticcini, torte, fondenti, dolci di ogni tipo purché al cioccolato, persino un panino con foie gras, cavolo cappuccio, grue di cacao oppure uno con crema di formaggio, zucchine trombetta, guanciale stagionato e naturalmente... cioccolato. Un tourbillon di incontri, showcooking, degustazioni e provocazioni (in tutto una novantina). È questo, il menù servito al Salon du Chocolat che torna a Milano per la sua terza edizione fino a domenica (al MiCoLab, spazi ex Fiera). Una sfilata di star della pasticceria e di insolite occasioni

per il palato. Pensate alle tavolette di cioccolato con fiori disidratati e cristallizzati prodotti da Adelia di Fant a San Daniele del Friuli; ai boeri di Bodrato con le ciliegie ubriacate nella grappa; alle praline di Marc al lime, menta e zenzero.

**MASSARI & C.** Non mancano i capisaldi: il torinese Guido Gobino col suo cremino al sale e olio Evo, ormai un classico della cioccolateria o la pattuglia dei produttori modicani, da Ciomod a Ciokarrua, da Sabadi alla Dolceria Bonajuto che nella cittadina siciliana lavora fave di cacao dal 1880. Da non perdere la colomba de l'Enzo della milanese Martesana. Da mettere in agenda

l'incontro con Andrea Besuschio (miglior pasticceria d'Italia per il Gambero Rosso) di domani mattina, per esempio o lo showcooking sul «cremino a tre strati» di Iginio Massari e Davide Comaschi (domenica). Mentre merita il premio della curiosità il CiocolArt di Luca Palmerini, ingegnere aeronautico italiano ma con sede a Basilea, dove utilizza stampanti 3D per realizzare oggetti di design a base di cioccolato. Il Salon nasce 23 anni fa a Parigi e conta edizioni in diverse capitali, ovvia l'impronta internazionale anche a Milano, con la presenza di espositori come Chocolate Momotombo dal Nicaragua o Meiji dal Giappone.



Su [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it) le "info" sull'iniziativa milanese

© RIPRODUZIONE RISERVATA