

di Tullio Vincenzi

Con quattro grandi cru



Marina Salada con il suo staff, Maurizio Arduino dell'azienda Damilano, Giuseppe Bettella dell'omonimo salumificio e Igor Cressoni del pastificio Al Ponte

'Re Barolo', così è stata intitolata la degustazione avvenuta all' enoteca Emporio Vini e Sapori di Cremona. Protagonista assoluto il Barolo. Ospite d'onore della serata l'azienda vitivinicola Damilano che ha proposto quattro grandi cru di Barolo: Cannubi, Liste, Cerequio, e Brunate tutti dell'anno 2006 e che prendono il nome dagli stessi vigneti da cui provengono. In rappresentanza della casa piemontese era presente il direttore vendite, Maurizio Arduino, il quale ha spiegato che le grandi fortune delle Langhe, sono principalmente due: il territorio e il vitigno (nebbiolo). Vitigno che attecchisce in questo modo solo

in questa particolare zona, unica al mondo, per la tipologia del terreno calcareo argilloso, e in alcune zone con una percentuale di sabbia maggiore. Il terreno si divide in due macrozone: i comuni di Barolo e La Morra dove, per questioni morfologiche, ma anche di filosofia di vinificazione, si hanno Baroli che hanno dei tannini più ammorbiditi e pronti da bere prima rispetto agli altri, ma sempre con una notevole longevità. E i comuni di Serralunga, Monforte e Castiglione Falletto dove, per una tipologia di terreno leggermente diverso, si hanno dei Baroli che si esprimono più tardi, con capacità di invecchiamento dai 10 anni in su. La casa vitivinicola Da-

Ospite d'onore l'azienda Damilano che ha proposto Cannubi, Liste Cerequio e Brunate, tutti del 2006

milano è una delle cantine più storiche di Barolo, la sua nascita risale al 1890 quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e a vinificare le uve di proprietà. Giacomo Damilano, genero del fondatore, sviluppò con passione questo lavoro insieme ai figli, trasmettendo tutto ciò ai suoi nipoti, Paolo, Mario e Guido Damilano, che dal 1997 sono al timone dell'azienda e rappresentano la quarta generazione.

La degustazione dei quattro Baroli è stata abbinata a un menù realizzato con materie prime di nicchia scelte da Marina Salada, proprietaria dell'enoteca e sempre alla ricerca di prelibatezze gastronomiche: come antipasto culaccia, mortadella e pancetta del salumificio Bettella, azienda a conduzione familiare che usa un metodo particolare per la produzione dei propri insaccati a cominciare dalla cura con cui vengono alimentati i suini utilizzando solo mais essiccato prevalentemente coltivato nei loro

fondi, orzo, soia, crusca e siero di latte, con l'obiettivo di portare gli animali oltre i 280 chili raggiunti in 16 mesi. Come primo sono stati serviti i tortellini di Valleggio sul Mincio del pastificio Al Ponte, proposti in due diverse versioni: fritti con una leggerissima pastella come uno snack e al burro fuso e salvia. All'antipasto e al primo sono stati abbinati Brunate elegante e pronto alla beva e Cerequio meno immediato ma più profumato. Il secondo consisteva in un pollo biologico di un'azienda agricola al confine tra la Liguria e la Toscana servito con una giardiniera dell'azienda La Baita di Imperia, preparata con verdure di un orto naturale a 700 metri s.l.m. e irrigato solo con acqua di sorgente. A questo piatto invece sono stati abbinati i due cru Cannubi, fiore all'occhiello dell'azienda, la prima bottiglia è stata prodotta nel 1752 ed è conservata a Bra presso il ristorante Slow Food. Il secondo cru è Liste.

Isabella Radaelli