Francesco Santorelli, una storia di rivincita nello sport e nella ristorazione

Prima di iniziare a raccontarvi questa storia voglio porgervi una domanda: **avete mai provato a socializzare con chi vi vive accanto?** Ovviamente parlo di vera socialità, quella che tanti predicano sul web, ma che pochi concretizzano nella realtà. Già… mi riferisco a interazioni sociali tra persone che casualmente si trovano a vivere accanto, ma che in realtà non si conoscono, o meglio, che spesso non sono interessate a farlo.

Eppure… già, eppure viviamo in un'epoca di grandi connessioni virtuali, e, purtroppo, molto meno di relazioni che presuppongono veri rapporti di conoscenza. Mi riferisco a quei 'legami di vicinato' che si consolidano nel tempo, ma soprattutto dal vivo, e che spesso aiutano reciprocamente, rendendo meno soli, chi solo spesso viene a trovarsi per le circostanze della vita. Senza alcun dubbio la frenesia dei nostri tempi, i timori e la diffidenza, non facilitano le relazioni sociali dal vivo. In questa veloce era digitale, rapportarsi sui social network dà l'illusione di una maggiore sicurezza, con meno rischi e interferenze nella nostra sfera privata.

Ma ora vi chiedo: tutto ciò a che prezzo? Apparire e non essere, riempire vuoti senza viverli realmente.

Ebbene, ho voluto fare questa premessa perché recentemente, dopo l'ennesimo cambio di residenza, mi sono trovata in queste circostanze: tra persone vicine e sconosciute, che, nonostante i numerosi impegni reciproci, hanno deciso di cambiare lo stato delle cose. Come dico sempre, la conoscenza delle persone e la condivisione di esperienze è di grande emozione

ed arricchimento. È per questo che oggi voglio raccontarvi la storia di un giovane uomo, in un certo senso ‘a me vicino’, che ho molto apprezzato per la forza e la determinazione che ha dimostrato nel vincere una grande sfida: la vita e gli ostacoli che ci pone.

Vi presento Francesco Santorelli, atleta della Briantea84.

Complice di questa storia è la bella ‘**Mbriana**, spirito benevolo portatore di serenità e buon auspicio, protettrice delle case e dei luoghi in cui è ben accolta. Una fata buona

nata da un’antica leggenda partenopea, che sta accompagnando Francesco nella sua nuova avventura in un campo diverso dal solito: quello della ristorazione. Immagino già le vostre facce stupite! Legami di vicinato, spiriti, leggende… ma di che cosa stiamo parlando direte?! Be’, mi sa che avete proprio ragione. Forse è il caso di partire dall’inizio…

Francesco Santorelli, classe 1992, è stato un bambino come tanti che a Napoli, sua città natale, amava giocare a calcio con gli amici. Un’infanzia bruscamente scossa a sei anni, dopo che un’auto accidentalmente l’ha investito per strada, causandogli una seria disabilità motoria. Un evento traumatico che, dopo le conseguenti difficoltà di adattamento, ha dato via alla sua seconda vita. Fondamentale il supporto della famiglia, essenziale la sua determinazione, ma soprattutto la sua voglia di socialità. Di fatto, dopo alcune esperienze di sport individuale, il bisogno dello spirito di squadra lo ha portato a scegliere il basket in carrozzina. Inizialmente con la Ciss Napoli, poi, dopo la chiamata in Brianza, terra in cui si è trasferito stabilmente, con la **Briantea84**, società sportiva paralimpica con cui dal 2013 ad oggi ha vinto ben 21 trofei.

E la bella ‘Mbriana direte? Cosa c’entra in tutto ciò?

Ebbene, Francesco, oltre ad avere la passione per lo sport di squadra, da buon napoletano ama la pizza. Non contento dei traguardi raggiunti, si è voluto fissare un nuovo obiettivo: diventare ristoratore. Un progetto che gli ha fatto scattare una molla, o meglio, che lo ha portato all’apertura di una pizzeria a Monza: ‘**Mbriana Pizza & Food**’. Un locale inaugurato nel gennaio del 2022 insieme al cugino **Giuseppe Corrado**: formazione alberghiera a Napoli, tirocinio a Londra, realizzazione personale in Brianza. “*Sai Cinzia, a Napoli posso affermare di aver imparato a fare la pizza, ma a Londra certamente ad accettare le tante ore di lavoro che la ristorazione impone*.”

Pizze e Sfizi con materie prime selezionate campane e brianzole, che ho assaggiato e molto apprezzato la sera in cui sono andata a trovare Francesco nel suo locale. In realtà per noi due trovarsi a tu per tu è molto facile. Come ho già scritto, il destino ha voluto che Francesco sia in un certo

senso ‘a me vicino’, o meglio, per dirla tutta, che sia un mio buon vicino di casa. Ecco svelato l’arcano. Vicini di casa che nonostante i molti impegni hanno deciso di tanto in tanto di trovarsi e raccontarsi, magari, aggiungo io, accompagnati da un buon calice di vino e qualche specialità acquistata durante i nostri viaggi. Piccoli momenti di vita che rendono speciali i rapporti tra le persone che casualmente si trovano a vivere accanto.

Si è soliti dire che tutto quel che ci accade ha un senso. Personalmente ci credo fermamente. Sono convinta che ci creda anche Francesco.

Mbriana Pizza & Food – Via Marsala 14, Monza – www.mbrianamonza.it

---

“Fare cioccolato è un affare da enologo”: Marco Colzani, l’enologo-cioccolatiere brianzolo

La mia voglia di conoscere realtà artigianali del territorio in cui vivo e il mio amore per la frutta, mi ha portato a conoscere Marco Colzani, un artigiano con cui ho condiviso

criticità e molti spunti su cui riflettere. Un enologo-cioccolatiere brianzolo che ama la frutta. Sì, perché sempre di frutta parliamo, sia che ci riferiamo all'uva per la produzione del vino, che alle fave di cacao per il cioccolato. Il suo, un progetto sognato e realizzato presso un'area dalle caratteristiche architetture industriali di un tempo, che a seguito di un piano di recupero, è diventata 'Distretto del Gusto'. Mi riferisco all'ex Formenti, nel centro di Carate Brianza.

Marco Colzani è cresciuto nel laboratorio di pasticceria di famiglia a Cassago Brianza. Diventato agronomo, uscito dalle

mura della realtà familiare, ha voluto evolversi autonomamente nel settore enologico. Dopo alcune esperienze sul lago di Como, ha continuato in diverse realtà vitivinicole italiane, e non solo… In Franciacorta con il gruppo Moretti, successivamente a fianco di Roberto Cipresso, enologo di fama internazionale, fino ad arrivare in Sicilia, lavorando a fianco di Arianna Occhipinti, compagna di università, con cui ha fatto la prima vendemmia nella sua cantina a Vittoria. Non si è fatto mancare neanche qualche esperienza in Nuova Zelanda e in Canada, con qualche vendemmia fuori stagione per seguire la produzione di ice wine, i 'vini di ghiaccio'. Un'esperienza che dovette interrompere per un certo periodo per esigenze familiari, che lo riportarono a dedicarsi totalmente all'attività connessa alla pasticceria insieme al fratello. Col tempo, le produzioni più affini alla sua vena creativa, lo orientarono verso due lavorazioni: i succhi di frutta, che, se non fosse per la fermentazione sono poco distanti dal mosto, e il cioccolato. A questo proposito mi fermo un attimo, per riflettere su un'affermazione di Marco.

> *"Cinzia, in realtà il cioccolato è più capibile da un enologo che da un pasticcere, visto che uno dei passaggi essenziali eseguito sulle fave di cacao è la fermentazione. Inoltre, nella lavorazione vanno gestite questioni quali acidità e ossigenazione. Insomma, fare cioccolato è un affare da enologo, e la conoscenza enologica che ho acquisito mi è servita a reinterpretare in maniera moderna la produzione di cioccolato."*

Un'affermazione condivisa anche da un amico cuoco-pasticcere con cui, a tal proposito, mi sono confrontata. In effetti, la maestria di un pasticcere è dal cioccolato in avanti, ovviamente partendo dal presupposto che scelga una buona materia prima. Purtroppo, nel dopoguerra, con l'arrivo dei semi lavorati industriali, le piccole lavorazioni del cioccolato sono state abbandonate per questioni economiche, e conseguentemente, anche la produzione di impianti adatti per

le lavorazioni artigianali (fino a 100 kg giornalieri). A tutt’oggi, il costo delle fave di cacao è pari, se non superiore, ad un cioccolato di media qualità industriale già fatto. Una considerazione che ci dovrebbe far riflettere sulla scelta dell’acquisto.

I collaborati di Marco

Seguendo l’attività dei collaboratori di Marco in laboratorio, mi è sorto spontaneo chiedergli che tipo di formazione professionale è richiesta per chi si pone come obiettivo lavorativo fare cioccolato. Sorprendente la risposta, ma soprattutto l’ascolto delle storie di vita di alcuni dei suoi aiutanti. Eccone alcune. Camille, una giovane francese che da Lione, dopo un corso di laurea in economia e commercio e un’esperienza in Francia nella produzione del cioccolato, si è

trasferita in Italia per amore. Dopo una visita in azienda da Marco e un confronto lavorativo, ha avuto inizio la sua collaborazione che dura ormai da due anni. Paola, formazione professionale di pasticceria a Casatenovo, divisa tra l'attività in un laboratorio di dolci e l'aiuto presso un asilo. Marco l'ha travata perfetta per i suoi progetti di formazione con i bambini. Rachele, formazione in lettere. L'incontro con Marco è avvenuto dopo il suo rientro dal Perù, a seguito di un anno lavorativo presso un'azienda agricola specializzata nella trasformazione di fave di cacao.

Persone con formazioni diverse che avvicinandosi al cioccolato ne ha hanno fatto una ragione di vita. Meravigliosa passione che rende il lavoro un piacere!

L'importanza della provenienza delle fave di cacao

Nei nostri discorsi relativi alla provenienza delle fave di cacao si è parlato anche di Claudio Corallo. Un italiano di cui esser fieri, che a São Tomé e Príncipe, nel Golfo di Guinea, dopo avere affinato le tecniche per la trasformazione del cacao, partendo da una buona materia prima, forma gli agricoltori e lavora in perfetta armonia con l'ambiente. Il risultato è la produzione di un cioccolato che molti definiscono tra i più buoni al mondo. Ma questa è un'altra

storia…

Ebbene, ritornando all'importanza della provenienza delle fave di cacao, Marco acquista esclusivamente da cooperative o da aziende agricole, assicurandosi che sia garantita la tutela dei lavoratori, e che nel contempo non ci siano situazioni di sfruttamento minorile, piaga non del tutto ancora superata. Negli ultimi anni, con il ripristino della filiera corta, la tracciabilità del cacao è totale, e conseguentemente più garantita. In più, la facilità dei contatti diretti con i coltivatori, visto che non è più essenziale l'intermediazione dei trader del cacao, agevola le collaborazioni. Il cacao di fatto è quotato in borsa, e il suo prezzo è fissato a livello internazionale.

A proposito di DOP e IGP, indicazioni sulla provenienza istituite dalla UE

Quando ho chiesto a Marco qualche indicazione sulla provenienza della frutta che trasforma, si è aperta una discussione su un'altra questione a me molto cara. Mi riferisco alle 'perplessità' di molti, chiamiamole così, sulle ben note contraddizioni di sigle che più che chiarire confondono il consumatore. Avete presente le sigle che troviamo scritte sulla frutta e non solo… Mi riferisco alle

IGP, l'Identificazione Geografica Protetta che pone un vincolo sul territorio in cui avviene la trasformazione, ma non sulle materie prime. In pratica garantisce il luogo di produzione e la ricetta, mentre la materia prima può provenire anche da altre località. A differenza, il prodotto con il marchio DOP, Denominazione di Origine Protetta, deve essere fatto in Italia con materia prima italiana. Capita la differenza… già, una questione spinosa per la tutela delle produzioni italiane, che spesso mette in difficoltà i consumatori nella scelta degli acquisti.

L'importanza di collaborare con gli artigiani del territorio

Mi ha fatto molto piacere ascoltare le tante collaborazioni attive con gli artigiani sul territorio. Ad esempio, solo per citarne alcune, Marco è partner del 'progetto sidreria' per la produzione di sidro (rifermentato di succo di mela) con il Birrificio Menaresta, un'altra interessante realtà produttiva di cui vi ho raccontato recentemente. Una collaborazione voluta per la sua convinzione che *il mondo della birra sia molto più preciso e attento del mondo enologico, sia dal punto di vista delle ossidazioni che dalle contaminazioni batteriche*.

Attiva e proficua inoltre la collaborazione che punta alla formazione con le scuole superiori limitrofe. In particolare con 'In-Presa', centro di formazione professionale il cui motto – dal fare nasce l'esigenza di imparare – la dice lunga. Uno dei tanti progetti realizzati e più volte citati nei miei scritti, situati sempre presso il 'Distretto del Gusto' di Carate Brianza.

"Con la frutta io faccio vendemmie tutti i giorni!"

Vi assicuro che ascoltare Marco nel descrivere la sua passione per la trasformazione della frutta è stato davvero avvincente. Tante le sue affermazioni che mi hanno colpito e fatto riflettere. Ad esempio quando, riferendosi alle sue esperienze

come enologo ha esordito dicendomi: *“sai, a differenza di prima io con la frutta faccio vendemmie tutti i giorni!”* spiegandomi che i veri stimoli in cantina, durante la sua attività di enologo, li trovava solo in alcuni brevi periodi del dell’anno. Effettivamente, a suo dire, per molti lavorare la frutta per ottenere succhi e confetture potrebbe sembrare molto meno affascinante che trasformare l’uva in vino, ma per lui, è molto più stimolante e divertente. Che dire… forse solo che ad ognuno il suo, purché sano e ben fatto!

Due i suoi attuali laboratori, uno per la produzione di cioccolato e uno per la trasformazione della frutta in succhi e confetture. Trasformazioni che, per il cioccolato, vengono raccontate attraverso un percorso di formazione chiamato ‘Spazio Cacao’, aperto a chiunque voglia saperne di più sulla provenienza e sulla lavorazione del cacao, a partire dalla fava. Un’esperienza che vi assicuro stimola mente e sensi!

Laboratorio di Marco Colzani www.marcocolzani.it

Piazza Risorgimento, 1 (entrata da via Firenze) Carate Brianza (MB)

Un agronomo contadino con la ‘zappa in mano’ prestato alla birra!

Siamo a Carate Brianza, nel Birrificio Menaresta fondato da Enrico Dosoli, birré e paisan (birraio e contadino). Insieme ad un gruppo di appassionati birrofili, accomunati da un’anima popolare e una agricola, produce birra, anzi, birre e sidri (meglio usare il plurale)!

Prima di raccontarvi com’è andata la mia visita in birrificio, e soprattutto quali sono stati i miei assaggi preferiti, voglio fare un breve ripasso. Si, perché scegliere una birra adatta ai nostri gusti implica curiosità, conoscenza e qualche riflessione. In effetti, se un tempo ci si limitava alla scelta tra una bionda e una rossa, oggi, vista la crescente offerta di tipologie di birre proposte, la selezione è certamente un po’ più impegnativa. Ovviamente la scelta a cui mi riferisco è diretta in particolare alla birra artigianale, una bevanda alcolica prodotta con cereali che il mastro birraio personalizza con il suo estro e la sua esperienza. Un prodotto vivo non pastorizzato (processo di conservazione) e non microfiltrato (ricco di sostanze proteiche) che, se bevuto consapevolmente, è naturale e salutare.

Come da definizione del Ministero delle politiche agricole “*Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrificio indipendente un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza e la cui produzione annua non superi i 200mila ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di prodotto per conto terzi.*”

Una scelta che ci permette di orientarci anche verso lo ‘stile della birra’, termine con il quale si diversifica questa bevanda alcolica in base alle peculiarità, agli ingredienti, al metodo di produzione, al colore, alla gradazione alcolica e alla storia. Fortunatamente agli appassionati birrofili viene anche in aiuto la ‘Carta delle birre’, un utile strumento sempre più presente nei locali che facilita la selezione in base all’esigenza di gusto del momento. Di fatto, degustare una birra comporta un’analisi visiva, olfattiva e gustativa, esattamente come quella per il vino. In aggiunta, nella birra, si osserva anche la quantità e la tenuta della schiuma,

necessaria per evitare l'ossidazione della stessa, e la conseguente alterazione dei profumi. A questo proposito è fondamentale l'utilizzo di bicchieri puliti senza l'ausilio di saponi grassi e brillantanti, che 'uccidono' la schiuma, e modificano l'aromaticità. Bicchieri diversi in base alla tipologia della birra da sciacquare sempre prima dell'utilizzo.

Ebbene, ho fatto questa premessa perché scegliere e degustare una birra artigianale richiede le giuste considerazioni. Esattamente come per l'ultima birra che ho scelto e ho assaggiato nella tap-room del Birrificio Menaresta di Carate Brianza. Ops… ho detto birra?! Meglio usare il plurale! In effetti, per dirla tutta, l'infinita varietà della loro produzione non mi ha facilitato, o meglio, prima di trovare la mia birra giusta, mi ha portato a fare molti assaggi tra birre 'creative' nate da un'ispirazione o una storia, birre 'speciali' nate da stili birrari e innovazione, birre 'barricate'… sour, wild, barrel aged. A queste, poi, si aggiungono le birre single batch e le collaboration beers, per una produzione in continuo divenire. Mica è finita qui… ci sono anche i **sidri** (fermentati alcolici di succo di mele, nel loro caso di mele biologiche di Valtellina), prodotti in partnership con Marco Colzani, enologo e produttore artigianale di succhi (ma questa è un'altra storia…).

A questo punto vi chiederete quale birra ho scelto? Ebbene, anche se il mio cuore non tradirà mai la mia passione per il vino, ci sono momenti in cui la birra la fa da padrona. Detto ciò, tra i miei assaggi, la favorita è stata la **Verguenza**, una birra 'speciale' in stile double I.P.A. ambrata, profumata e straluppolata!

Ho trovato molto interessante anche la **Lamberwine,** Barley wine, “vino” d’orzo. Birra importante di tradizione anglosassone che i bravi mastri birrai di Menaresta invecchiano in botti di Dailuaine, whisky scozzese distillato sulle sponde del fiume Spey. Una birra liquorosa da sorseggiare lentamente, dal color brunito e dai sentori di miele e caramello. Una birra da meditazione (alc. 13,5%), da

abbinare ad un buon cioccolato fondente in serate in cui ci si vuole coccolare.

Un birrificio con evidenti richiami al territorio: la scelta

del nome si rifà alla sorgente del Lambro, il logo riproduce la ‘Sperada Lombarda’, tradizionale acconciatura femminile utilizzata in Brianza fino all’inizio del ‘900. È situato in una vecchia area industriale (ex fabbriche Formenti), denominata “**Distretto del Gusto**”, per l’interessante e comprensibile destinazione d’uso dei suoi padiglioni.

Menaresta, una realtà produttiva nata nel 2007 dalla passione di Enrico Dosoli per i prodotti agricoli e la loro trasformazione. Agronomo birraio durante la settimana, e contadino ‘con la zappa in mano’ durante il suo tempo libero al seguito di un’*Anatra Stonata*, l’azienda agricola della moglie. Una passione per la birra maturata durante gli anni di studio alla Facoltà di agraria di Milano, ma soprattutto, dopo la frequentazione di corsi formativi e collaborazioni presso aziende per la progettazione e il collaudo di impianti di birrificazione.

“Tutto è iniziato, in fondo, con un pugno di malto in un catino…”

Con lui Marco Rubelli, bottegaio cantastorie. In collaborazione: Oscar Mancin, tecnico birraio, Andrea Pagani, cantiniere, Lorenzo Scardoni, the tradesman e Arianna Dalmiglio e Michela Marelli, in tap room.

Convivono in noi due anime: quella "popolare" e agricola, un po' goliardica e irriverente, che si è tradotta in spontaneità e originalità, e quella tecnica e professionale, derivante da studio e continua ricerca. Ciò ha portato alla creazione di birre sempre "di carattere", in cui si fondono insieme l'ispirazione tratta dalle storie personali e dalla natura, l'abilità e la conoscenza brassicola e la volontà un po' scanzonata di proporre sempre il massimo livello qualitativo senza però prendersi mai troppo sul serio, con autoironia e divertimento, e il desiderio vivo, per ogni birra, di raccontarci sopra anche una storia, arricchire il prodotto, oltre che di bontà, anche di aneddoti e contenuti.

Oltre al birrificio ho avuto il piacere di visitare anche la loro bottaia, la **Caution Barrication Area**. Un luogo speciale per chi come me ama queste atmosfere. Un ambiente in cui è protagonista il legno – utilizzato più come contenitore che conferitore – dedicato dal 2009 alla maturazione e produzione di birre sour e barrel aged.

Un pomeriggio di assaggi e conoscenza passato in allegria con anime romantiche che producono birra di qualità con materie prime selezionate e con costanti collaborazioni sul territorio, per la promozione e la valorizzazione del settore brassicolo artigianale brianzolo.

"Abbiamo inventato la birra fermentata col lievito madre, utilizziamo ingredienti anche particolarissimi, ma produciamo anche birre in stile che hanno fatto la storia brassicola in Italia. Siamo forse poco attenti al marketing, poco presenzialisti, ma spacchiamo il capello in quattro per la qualità e non abbiamo paura di lasciare libere le briglie dell'ispirazione! Per questo gli appassionati (ma anche un pubblico più ampio) ci conoscono e ci stimano." Enrico Dosoli.

Birrificio Menaresta www.birrificiomenaresta.com

Piazza Risorgimento, 1 (entrata al civico n. 4) – Carate

Gradite un assaggio di Kümmel?

La prima volta che ho sentito menzionare il ‘Kümmel’ è stato a Cortina d’Ampezzo. Un termine che non conoscevo usato da un’anziana ma arzilla signora, la cara Franca, che nel calore della sua tipica casa ampezzana ha saputo intrattenermi con racconti di viaggi, e con l’assaggio di deliziose preparazioni erboristiche da lei preparate. Passioni comuni – i viaggi e le erbe spontanee – che hanno portato due donne, sia pur di generazioni diverse, a scambi di esperienze e condivisioni di pensieri. Inutile raccontarvi come i disegni del destino a volte mi stupiscono, al punto da condurmi verso la conoscenza di persone che sento molto vicine per le similitudini e gli interessi comuni. Persone mai incontrate prima, con le quali entro in una tale sintonia che con altre, nonostante l’assidua frequenza, difficilmente raggiungo.

Franca, donna saggia e di grande cultura, si è trasferita da Treviso a Cortina d’Ampezzo ormai da molti anni. Dalle sue parole ho capito quanto sia grande l’amore per questa cittadina situata nel cuore delle Dolomiti, che in un certo senso l’ha adottata. Quel giorno, dalla finestra della sua cucina, ho potuto ammirare le bellezze paesaggistiche e le alte vette della Valle d’Ampezzo, che rendono questa rinomata località unica e speciale. È in questa atmosfera che ho conosciuto Franca e che ho assaggiato il Kümmel, un liquore aromatizzato con i semi di cumino dei prati, che ha suscitato

la mia attenzione per il gusto e per le sue origini antiche.

Amando particolarmente i liquori di erbe officinali, che io stessa di tanto in tanto preparo, dopo l’assaggio non ho esitato un attimo a chiedere a Franca la ricetta. Lei, dopo aver recuperato un taccuino con preparazioni rigorosamente scritte a mano, come un tempo si faceva, mi ha raccontato che le dosi le erano state date da una signora molti anni addietro. Ricette della tradizione tramandate di generazione in generazione, che non vanno perse. È questo il motivo che mi porta a condividere preparazioni tipiche, insieme ai ricordi di chi me le ha trasmesse.

Ingrediente principale del Kümmel (dal latino cuminum) è il cumino dei prati, una spezia molto popolare proveniente da una pianta erbacea biennale originaria dell’Asia. In passato era molto usata perché si credeva che il suo uso costante

rafforzasse il rapporto con la persona amata. Sarà il caso di riutilizzarla? Battute a parte, il suo utilizzo è consigliato per le sue proprietà digestive, carminative e antinfiammatorie.

Ma ora passiamo alla preparazione.

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica in cui si è posto un litro di alcool puro a 95 gradi unire:

- 50 grammi di cumino
- 25 grammi di anice verde
- 12 grammi di anice stellato
- 12 grammi di semi di coriandolo
- 10 grammi di chiodi di garofano

Chiudere il contenitore e far riposare al buio per dieci giorni avendo cura di agitare il composto quotidianamente. Una

volta passato il tempo, preparare uno sciroppo facendo sciogliere in un litro di acqua 700 grammi di zucchero. Unire i composti, e, prima di assaggiare il liquore ottenuto, lasciare riposare al fresco per un mese. Profumato, delicato e digestivo. Ve lo consiglio!

“Fare vino insieme”, il progetto di Ca’Liptra

L’ultima tappa della mia recente escursione a Cupramontana è stata all’azienda agricola Ca’Liptra. Solo a pensarci mi vengono ancora i brividi! Non fraintendetemi, mi riferivo alle fredde folate di vento che quel giorno ancora un po’ mi portavano via! Battute a parte, ritornando seria, ho riflettuto sull’importante influenza che questa condizione climatica ha sulla viticoltura.

In effetti, questa massa d’aria in movimento, agendo sul microclima, contribuisce a ridurre l’umidità e conseguentemente sfavorisce la formazione di malattie fungine. Inoltre, limita lo sviluppo di insetti fitofagi dannosi alle colture e di vettori di virus infettivi per le piante, limitando l’utilizzo di trattamenti fitosanitari. Parlo del vento, questo fenomeno atmosferico alleato della biodiversità degli agroecosistemi, e in questo caso, della vite. Uno degli elementi essenziali del clima, che, insieme al vitigno, al territorio e alla maestria di chi fa il vino, esprimono la tipicità di un prodotto.

Quel giorno, arrivata a destinazione, mi trovai immersa in un vero e proprio anfiteatro naturale. A dire la verità appurare l'esattezza del luogo non fu davvero facile. In effetti, la sede della società agricola è poco segnalata. Comunque sia, dopo qualche telefonata chiarificatrice, riuscii finalmente ad iniziare la mia visita a Ca'Liptra. La scelta del nome prende spunto dall'apparato del fiore della vite, una sorta di cappuccio protettivo dell'infiorescenza, che si stacca all'avvenuta fioritura.

Una piccola realtà agricola a conduzione biologica nata nel 2012 dall'unione di tre soci, che, conclusi gli studi di enologia, dopo il tirocinio a Cupramontana – capitale storica del Verdicchio – si sono innamorati a tal punto della zona da trasferire qui le loro vite. "Fare vino insieme", questo è il progetto. Uno di loro, Roberto Alfieri – mia gentile guida – è giunto qui da Monza, sua terra di origine: "Il Verdicchio l'ho

conosciuto e apprezzato durante il mio praticantato a Cupramontana. È molto interessante la sua evoluzione, soprattutto se invecchiato almeno cinque anni.”

Partiti con due ettari di vigneti, parzialmente recuperati, oggi ne allevano nove. Sette nella Contrada di San Michele, zona storica esposta a sud – la zona più calda di Cupramontana – con terreni molto scoscesi e vigne con una pendenza media del 40 %, e due in Contrada San Marco. Vigneti inerbiti trattati solo con rame e zolfo. In una modesta struttura, ancora in via di sistemazione, dal 2012 vinificano in una piccola cantina affinando in acciaio e vasche di cemento, per un totale di circa 20.000 bottiglie annue.

Sapidità, acidità e mineralità, il denominatore comune dei loro vini:

KYPRA : Verdicchio in purezza, lieviti indigeni. Espressione del territorio di Cupramontana, unione di parcelle diverse. Fermenta e affina sulle fecce fini, in vasche di cemento, per almeno 8 mesi.

S.MICHELE 21 : Verdicchio in purezza. Vino di vigna. 0,55 ettari, 350 m s.l.m. con filari esposti a sud-est. Fermentazione spontanea senza controllo di temperatura in barriques di più passaggi. Affinamento per 12 mesi sulle fecce di fine fermentazione e 6 mesi in bottiglia.

LE LUTE : Verdicchio in purezza, metodo classico. Uva raccolta da un singolo appezzamento a 380 m s.l.m. con filari esposti a sud. Prodotto solo in annate particolarmente favorevoli. Affina in bottiglia per oltre 36 mesi.

CALIPTRA : Trebbiano in purezza, lieviti indigeni. Vengono effettuate due diverse raccolte: la prima, anticipata, per mantenere l'acidità e la seconda a maturazione, con breve macerazione sulle bucce. Le due masse, tenute separate fino a fine fermentazione, vengono poi unite per l'affinamento, che si svolge in vasche di acciaio per sei mesi sulle fecce fini.

ARANCIO : Trebbiano in purezza, lieviti indigeni. Proveniente da una singola vigna a 220 m s.l.m. esposta a est. Una lunga macerazione sulle bucce lo sfuma d'arancio. Affinamento di otto mesi in acciaio sulle fecce fini.

AMISTA' : Montepulciano in purezza. Proveniente da una piccola vigna di 0,27 ettari a 200 m s.l.m. esposta ad ovest. Dotato di freschezza e bevibilità, poiché svolge una breve macerazione di 2-3 giorni. Termina la fermentazione in barriques esauste e vasche d'acciaio, affinando sulle fecce fini per 9 mesi.

Società Agricola Ca'Liptra – Via San Michele, 21
Cupramontana (AN) www.caliptra.it

Verso Cupramontana, sull’antica strada del Verdicchio

Le Marche, tanto belle tanto ancora poco conosciute. Mi riferisco soprattutto all’entroterra, e, per gli appassionati come me, alle sue antiche strade del vino. Percorsi costellati da colline e borghi storici che fanno brillare gli occhi per la bellezza dei paesaggi. Tra i tanti, nella mia ultima escursione, ho voluto sceglierne uno legato da sempre alla coltivazione della vite. Un comune parzialmente montano il cui nome fa riferimento al culto della dea Cupra, una divinità italica protettrice della fecondità della terra. Mi riferisco a Cupramontana, borgo storico situato a 505 metri s.l.m. nel cuore delle Marche, che dal 1939 si è guadagnato l’appellativo di capitale del Verdicchio, per la valorizzazione che ha saputo dare a questo vitigno.

Ricordo che anni fa, ad uno dei miei corsi di avvicinamento al

vino, trovai singolare la somiglianza genetica che lega il Verdicchio ad un vitigno veneto. Mi riferisco al Trebbiano di Soave, coltivato nella provincia di Verona e Vicenza, ma non solo. Tra le ipotesi più accreditate sembra che quest'antica 'parentela' sia dovuta ad una migrazione di agricoltori veronesi che nel Quattrocento, per fuggire alla peste, si trasferirono nell'anconetano. Un esodo forzato e documentato, che indusse la popolazione veneta a portare con sé anche le barbatelle delle loro viti. Ovviamente con il passare dei secoli questo vitigno ha saputo ben adattarsi alle condizioni microclimatiche e alle caratteristiche geomorfologiche del terreno, esprimendosi al meglio e assumendo una vera e propria identità organolettica, grazie alla quale può considerarsi un vitigno autoctono. Il Verdicchio – il cui nome ha origine dalle persistenti sfumature verdi dell'acino – è un vitigno versatile che, se lasciato invecchiare, sorprende per la complessità e l'eleganza. Due le denominazioni: Verdicchio dei Castelli di Jesi, di carattere e struttura con tratti alcolici importanti, e Verdicchio di Matelica, più delicato e con un modesto grado alcolico.

Mario Soldati nell'autunno del 1970, durante il suo secondo viaggio alla scoperta di vini veri, raccontò in "Vino al Vino" il suo incontro con il Verdicchio, o meglio, con il Verdicchio della cantina Castellucci di Montecarotto. Un'esperienza ricca di profumi intensi, freschi, pungenti. Colori giallo paglierino verdolino. Sapori dapprima abboccati, poi aciduli, con un'aromaticità che a Soldati riportò alla mente alcuni Riesling, Chablis, Gewürztraminer e Pinot grigi: *"La classe è la stessa, ma la composizione degli aromi è diversa, particolare al verdicchio, o almeno a questo Verdicchio, e, insomma, unica."* Divagazioni a parte, il territorio di Cupramontana è indissolubilmente legato alla viticoltura e alla produzione di Verdicchio. Passeggiando nel suo centro storico, dal tipico aspetto medioevale, ho trovato assai interessanti le botteghe specializzate nella vendita di materiale per l'enologia. La vista delle loro vetrine la

dicono lunga sugli interessi della gente di queste terre.

Continuando con la mia passeggiata ad un tratto il mio sguardo si è rivolto ad una struttura a dire poco imponente. Un gioiello di architettura risalente a inizio ‘700 che avevo tutta l’intenzione di visitare. Peccato che fosse chiusa! Nonostante ciò, come spesso accade nei piccoli paesi, se

gentilmente chiedi… ottieni! Così è stato anche questa volta grazie all'assessore alla cultura del comune di Cupramontana, la gentile Maddalena Mennechella, che per caso si trovava sul posto per sbrigare alcune faccende. La sua cortese e simpatica ospitalità mi ha permesso di visitare il **MIG – Museo in grotta**, un percorso museale situato nelle magnifiche grotte del **Convento di Santa Caterina**. Un labirinto di cunicoli scavati nell'arenaria tutelati dal Ministero per i Beni e le attività Culturali, in cui attraverso pannelli espositivi e materiali didattici viene raccontato il prodotto simbolo di questa terra: il Verdicchio. All'interno presente anche il **Museo dell'etichetta**, in cui sono esposte numerose etichette selezionate dal premio 'etichetta d'oro'.

L'ultima tappa della mia escursione a Cupramontana è stata all'azienda agricola **Ca'Liptra**. Ma di questa visita vi racconterò meglio nel mio prossimo scritto. Si, perché quel

giorno le forti folate di vento mi hanno fatto pensare alla sua importante influenza in viticoltura. Prima di scriverne però voglio documentarmi meglio.

MIG Musei in Grotta Cupramontana (AN) – www.museiingrotta.it

Photo credit Verdicchio: Turismo Cupramontana
www.turismo-cupramontana.com

Ciao Laura, te ne sei andata, questa volta davvero.

Laura Rangoni, giornalista, scrittrice, amante della natura e degli animali. Donna sensibile e coraggiosa. Ricordo ancora quando seppi che aveva lasciato la sua casa di campagna a Savigno, quella casa in cui in una notte d'estate, sedute in giardino, passammo ore a chiacchierare sotto le stelle. Se n'era andata. Spinta da alcune difficoltà, aveva lasciato il suo sogno per andare a vivere in un paesino del Portogallo. Sapere che un'amica era stata costretta ad andare via dall'Italia mi aveva fatto davvero arrabbiare. Ricordo che d'impulso scrissi: "Indegni coloro che portano gli italiani a lasciare la propria terra!"

Lei non tardò a rispondermi, schietta e diretta come sempre: *"Cinzia, si, sono espatriata. È stata una scelta a lungo pensata e molto drastica. Sono gli italiani, (alcuni, per lo meno) che portano gli italiani a lasciare la propria terra. È una questione culturale, non politica. Molte persone sono così incattivite che rendono la permanenza sgradevole. L'Italia è bellissima. Peccato per gli italiani…"* Credete che lei non amasse questo paese e la sua gente? Forse troppo, ma forse anche, la tristezza per ciò che è diventato per lo più questo

popolo, l’ha portata a scelte radicali.

Casa Rangoni, Savigno

Laura Rangoni mi ha guidato durante il mio praticantato da giornalista. Ricordo che una volta concluso il percorso, durante una mia visita a Savigno, con in mano il mio tesserino mi disse: “*E ora che cosa vuoi fare?*” Si stupì molto quando le dissi che in primis quel tesserino rappresentava una rivincita, una sfida con me stessa che mi aiutò a superare un periodo molto difficile della mia vita. Rimase senza parole. Cara Laura, ora sono io senza parole. Ci hai lasciato così, improvvisamente, spiazzati, increduli… Te ne sei andata, questa volta davvero.

Come è mia abitudine dire… le persone continuano a vivere nei ricordi e nei loro scritti. Laura ne ha lasciati molti. Ripensando a una notte d’estate passata insieme a

chiacchierare sotto il cielo stellato di Savigno, riporto alcune sue risposte estratte da un'intervista che le feci un po' di anni fa. Per chi non l'ha conosciuta.

> *Cinzia, i sogni sono la mia unica, vera ricchezza. E sono sogni semplici, da scrittrice di campagna. Il profumo del gelsomino, la tranquillità dei miei animali, i vasetti di conserva in dispensa. Insomma, quella che gli antichi chiamavano aurea mediocritas. I cinquant'anni per me hanno segnato un importante giro di boa: basta vivere "fuori", ho preferito concentrarmi sul "dentro". Su quelle cose che mi fanno felice, che riempiono la mia giornata, e che non hanno un valore economico. La serenità e il ben-essere sono i miei obiettivi quotidiani.*
>
> *Non amo dare consigli non richiesti, perché la vita di ognuno di noi è diversa. Ma arriva un momento nella vita nel quale – se è destino – capisci che non puoi più restare fermo nella tua "zona di comfort", capisci che devi osare, devi fare quello che ami veramente e cercare di essere il più felice possibile, perché la vita fugge in un attimo. Ho compreso queste cose in modo molto traumatico, quando mio padre è uscito la mattina per comperare il pane e non è più tornato. Un infarto l'ha stroncato in mezzo alla strada. Così ho deciso di osare, di assaporare ogni istante della vita come dovessi morire domani. E vivo l'oggi con semplicità, godendo delle piccole cose.*
>
> *Non sono una cuoca, non ho le basi tecniche di uno chef, e non lo farei mai come lavoro. Ma amo il cibo perché portatore di significati culturali e antropologici. Il cibo rappresenta il primo fattore dell'identità di un popolo, viene prima ancora della lingua e della religione, secondo me. Amo ricercare gli antichi sapori, soprattutto della mia terra, e dei luoghi del mondo che ho amato profondamente, amo cucinare come si faceva un tempo, sulla stufa economica, usando attrezzi antichi. Impasto a mano, trito a mano, taglio a mano. Non posseggo nemmeno un robot da cucina e la*

mia “dotazione” di pentole è da museo. Amo il cibo semplice, quello che chiamo il “cibo della fame”, tradizionale, povero, con ingredienti reperibili sul territorio. Troppo spesso abbiamo dimenticato piatti poveri, i sapori antichi, che hanno una storia da raccontare, una storia che sa di sere passate davanti al fuoco, di fiabe narrate nella penombra, o di dura fatica per convincere la terra a donarci verdure e frutti…

Ciao cara Laura, arrivederci.

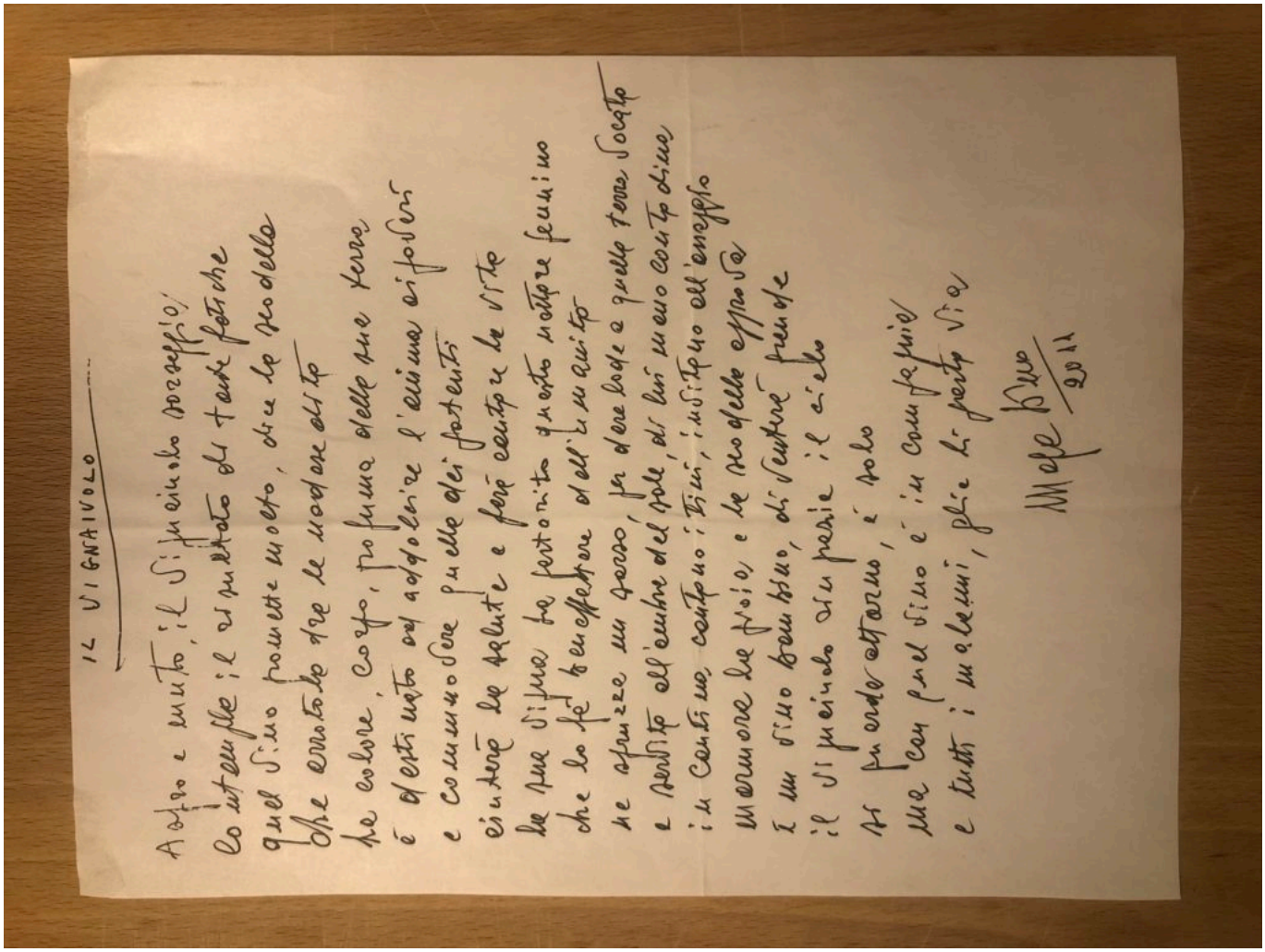
Giardino di Casa Rangoni, Savigno

In ricordo di Lino Maga, uno degli ultimi poeti del vino

Caro Lino, quando ho saputo che hai lasciato questa terra, per un attimo ho avuto un sussulto e una sensazione improvvisa di vuoto. E' passato un po' di tempo ormai dall'ultimo nostro incontro. Ricordo che ero giunta a te grazie al nostro indimenticabile Presidente Sandro Pertini. La sua scelta di bere il tuo Barbacarlo – vino prodotto sulla Val Porrei, la collina di proprietà della famiglia che il nonno Carlo donò ai nipoti – e la determinazione con la quale hai difeso il suo nome, fino a garantirti l'esclusività, hanno evidenziato la tua tenacia nel combattere i soprusi. Ricordo ancora la grinta con cui mi hai raccontato le battaglie legali… "*Cinzia, mai fermarsi, mai arrendersi*!"

Ebbene, caro Lino, nei rapporti conta più la qualità che la quantità, noi lo sappiamo. Proprio per questo tu continuerai a vivere nei ricordi di chi ti ha conosciuto. Chi non ne ha avuto l'occasione, può conoscerti attraverso le tue parole.

Qui di seguito riporto la poesia che mi hai donato e che custodisco tra le mie cose più care. Una delle tante poesie che hai scritto e che hai sparso nella tua bottega dedicate a chi con passione custodisce e rispetta la terra.



Il mio vino non segue le regole del mercato ma quelle del tempo e dell'esperienza, è succo d'uva della terra, del luogo che lo ha partorito, per la gente che ama ancora il sapore della terra. Lino Maga

Le vigne basse di Balter

Azienda agricola Balter, Rovereto (TN)

Siamo a Rovereto, in provincia di Trento. Fa freddo, ma neanche tanto visto il periodo. Ho lo sguardo rivolto ad una distesa di quelle che piacciono a me, di quelle che mi fanno sospirare, di quelle che amo. Alle mie spalle un castelliere, una struttura fortificata risalente al ‘500 posto su una collina a circa 350 m. s.l.m., in cui ha sede l’azienda agricola Balter.

Ho un appuntamento per una visita, ma prima di entrare, come è mia consuetudine, faccio un giro esplorativo per guardare meglio le vigne poste davanti alla struttura merlata. Mi colpisce la loro altezza, insolita da queste parti. Una scelta certamente dettata dai benefici conseguenti al calore conferito alla pianta dal terreno. Ma è ora che vada per conoscere meglio questa realtà agricola del Trentino Alto Adige.

Nell’accogliermi Nicola Balter mi racconta una storia di viticoltura nata agli inizi del 1870 in un edificio con ben due torri inizialmente costruito a scopo militare, e solo in seguito, adibito a mezzadria. Una storia interrotta dalle due guerre mondiali per la posizione strategica del castelliere, che portò, durante la seconda guerra, le truppe tedesche ad utilizzarlo come base contraerea.

Solo nel 1965, dopo vicende alterne e soprattutto un’attenta bonifica del terreno necessaria dopo la fine del conflitto, nuove vigne vennero piantate, inizialmente conferendo le uve ad altre cantine. Dal 1990, con la creazione della cantina interrata, vinificare è stato il nuovo obiettivo della famiglia Balter.

Dieci ettari circa di vigneto in un corpo unico con una superfice pianeggiante. Vigneti tradizionali a pergola trentina e fitti allevamenti a guyot di stampo francese. Per la produzione del metodo classico Chardonnay e Pinot Nero, per i vini rossi Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon, per il bianco Sauvignon e Gewurztraminer.

Con il dovuto rispetto per il loro metodo classico, tra gli

assaggi proposti ho apprezzato la buona combinazione di Lagrein e Merlot. Un vino schietto e avvolgente, con una maturazione in barriques per 8-10 mesi e un affinamento in bottiglia.

- **Nicola, una sola domanda. Davanti al castelliere ho osservato le sue vigne basse. Quando ne abbiamo parlato la sua risposta è stata: “È una mia scelta, basata anche**

su un pizzico di follia!” Mi può spiegare meglio?

> *Negli anni ’90 ho intrapreso un percorso di modifica degli impianti già presenti in campagna, andando ad aumentare molto il numero di piante per ettaro con un sesto di impianto molto fitto e l’altezza stessa delle vigne. Il calore del terreno aiuta la maturazione delle uve, soprattutto nel nostro caso porta giovamento ai vigneti a bacca rossa come il Cabernet Sauvignon o il Merlot. Sono impianti molto particolari che hanno suscitato nel tempo attenzione e studio degli addetti ai lavori.*

Una passione per la campagna tramandata di generazione in generazione Balter, che vede oggi protagonista Nicola con la collaborazione attiva di sua figlia Clementina (recentemente eletta Presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino). Una realtà vitivinicola conosciuta per il suo metodo classico Trentodoc e per i vini fermi.

Azienda Agricola Balter www.balter.it – Via Vallelunga II, 24 Rovereto (TN)

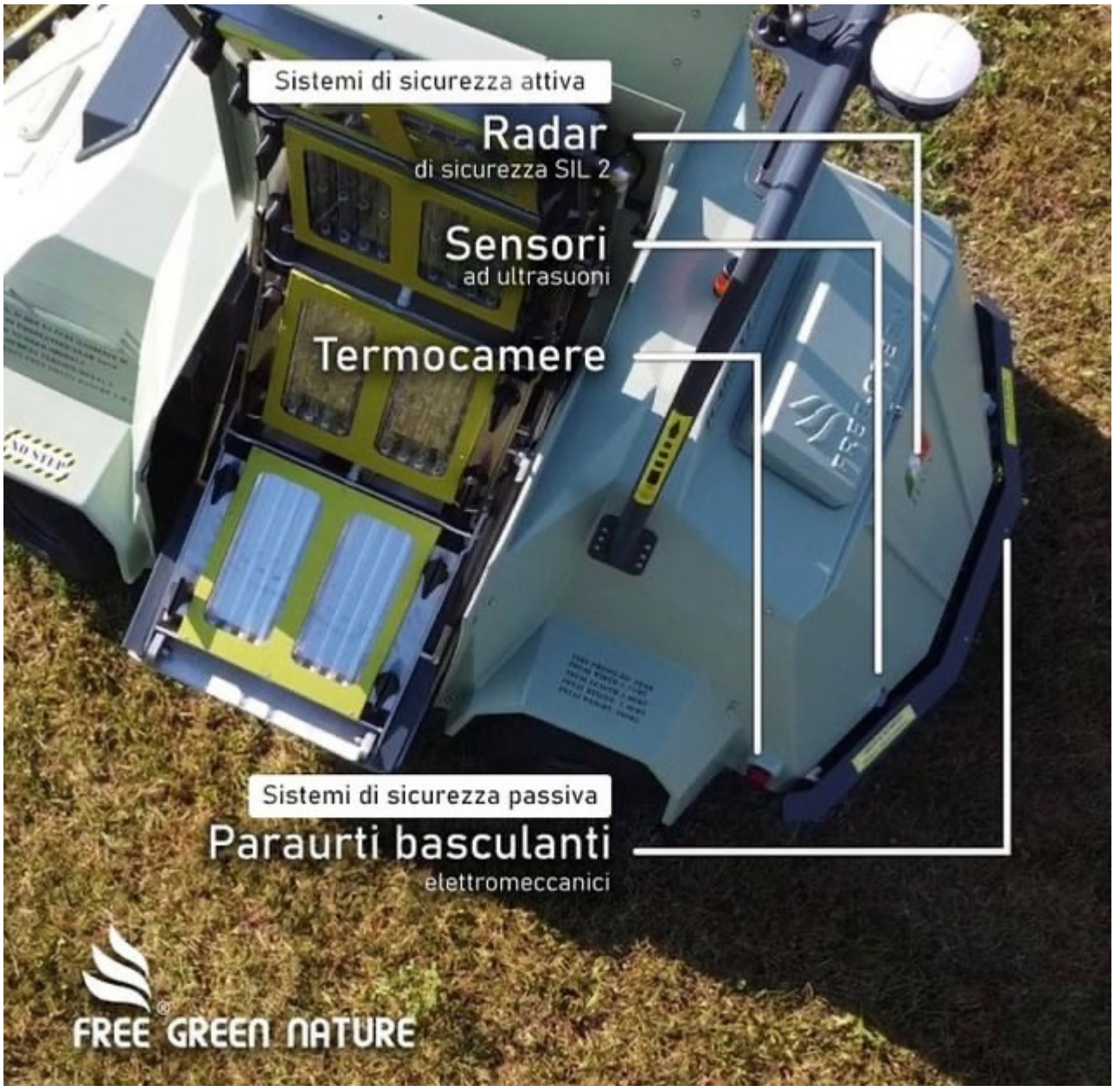
Raggi UV-C, un aiuto prezioso per la viticoltura sostenibile. #ICAROX4

Il mio approfondimento di oggi è sui **raggi UV-C,** o meglio, sul loro potere germicida. Mi riferisco a radiazioni elettromagnetiche con una lunghezza d’onda tra i 100 e i 280 nanometri capaci di neutralizzare gli agenti biologici responsabili dell’insorgenza delle principali malattie crittogamiche della vite, e non solo. Be’, fin qui direi

proprio nulla di nuovo, visto che le capacità antibatteriche e antimicotiche di queste onde sono state sperimentate già nel 1929. **Un valido aiuto per ridurre, o addirittura eliminare, i molti trattamenti fitosanitari purtroppo necessari in viticoltura**. Mi chiedo a questo punto cosa si stia aspettando ad utilizzarli?! La risposta è semplice: la giusta tecnologia!

Ebbene, c'è un progetto di tecnologia verde tutto italiano, e più precisamente trevigiano: **ICARO X4**. Un robot che irradia raggi UV-C creato per **abolire totalmente la chimica in agricoltura** con una capacità massima di copertura di 10 ettari. Un rover ibrido con un proprio laboratorio ambientale installato nell'area che deve trattare in grado di rilevare attraverso sensori la velocità del vento, la temperatura, l'umidità, il punto di rugiada, la pioggia e altri parametri utili.

Una progettazione quasi in dirittura d'arrivo sviluppata da una startup innovativa – **Free Green Nature** – fondata da due soci che, grazie alla loro esperienza, hanno coniugato meccanica ed elettronica. Il risultato di questo impegno ha dato vita ad un'unità robotica che risponde alle esigenze di una **viticoltura sempre più sostenibile**. Un sogno di tanti, soprattutto di chi vuol far bene all'ambiente.



L'effetto dei raggi UV-C sul DNA di batteri, lieviti e virus è noto da tempo. **L'irradiazione diretta di onde elettromagnetiche lunghe 260 nanometri, danneggiando irreparabilmente il DNA di questi microrganismi patogeni, ne impedisce la riproduzione.** Mi chiedo però come questa unità robotica si comporti con tutte le altre forme di vita così importanti nel complesso ecosistema del vigneto.

Per chiarire i miei dubbi ho rivolto alcune domande a Valter Mazzarolo, direttore ricerca e sviluppo di Free Green Nature.

- **A proposito di viticoltura biologica la salvaguardia degli insetti utili è molto importante per il rispetto**

del complesso ecosistema presente in vigna. Ho letto che l'unità robotica che avete progettato prevede un trattamento accompagnato da un potente getto d'aria che ha la funzione di muovere il fogliame per irrorare tutte le parti della vite e nel contempo allontanare gli insetti utili. Dico bene?

Si corretto, questa è una conseguenza, anche se in realtà la funzione è utile anche per altri aspetti facenti parte dei nostri segreti industriali e brevettati.

- **Come già scritto ICARO X4 irradia raggi UV-C, radiazioni elettromagnetiche con proprietà antibatteriche e antimicotiche. Ribadito ciò, mi chiedo se, oltre ad eliminare funghi e batteri, possa avere un effetto distruttivo anche sugli altri microrganismi presenti nel vigneto. Mi riferisco in particolare ai lieviti naturali, funghi unicellulari presenti sulla vite, la cui presenza è importante per quei viticoltori che, attraverso le fermentazioni spontanee, si prefiggono di ottenere vini naturali con maggiore identità.**

Il trattamento non è propriamente un killer distruttivo, dipende dall'energia che andiamo a "irrorare" in quanto è gestita dal computer centrale che provvede a una discesa graduale per consentire lo sviluppo e riformazione prima della vendemmia, con delle tabelle in funzione dei parametri ambientali raccolti da una stazione di analisi posta sul campo. Va da se che l'Italia è la patria degli inventori, ma aziende del nostro livello che hanno investito milioni di euro e 28 anni di ricerca certamente non "scivolano" su queste banalità facilmente risolvibili, al contrario ci sono aspetti ben più importanti che custodiamo gelosamente.

- **ICARO X4 agisce di notte e in completa autonomia per la sicurezza dell’uomo. Una macchina pensata anche per le piccole produzioni e per la viticoltura eroica?**

No il robot agisce anche di notte per altri aspetti fondamentali alla riuscita del sistema di protezione, dipende da quale malattia deve essere debellata o meglio neutralizzata. Se oidio o peronospora, la protezione per operatori quindi l’uomo, è asservita da sistemi elettronici attivi e passivi certificati SIC2 per la navigazione autonoma.

Cinzia, la nostra azienda sta preparando una produzione automatizzata e robotizzata di qualità ai massimi livelli tecnologici. La speranza è di essere un esempio per le future generazioni.

Free Green Nature **www.freegreen-nature.it** Via del lavoro, 31B – Colle Umberto (TV)

Credit photo Free Green Nature