

GUSTO | DIARI PARMIGIANI

Una sera a tutta Malvasia

A Monte delle Vigne si è cominciato con una verticale dell'iconica Callas

di Sandro Piovani

Malvasia (aromatica di Candia) amore mio, vien da dire. Perché c'è una cantina, monte delle Vigne, che propone una «verticale» della sua iconica «Callas» (2005 l'annata più vecchia) e c'è uno studioso, Paolo Tegoni, che presenta il suo libro «Malvasia». E poi c'è un convivio dove la Malvasia della cantina di Ozzano viene abbinata alla cucina dello chef Mariano Chiarelli. Insomma, una giornata a tutta Malvasia per gli appassionati e per gli addetti ai lavori.

La verticale di Callas, epiche le annate 2005 e 2008, freschissime e ancora longeve così come longevità hanno promesso le annate più giovani in una evoluzione adeguata ai cambiamenti climatici ed anche gastronomici: una Malvasia di Candia rappresentativa di un territorio e assolutamente icona di un bere parmigiano di alta qualità. Una conferma in più, semmai ce ne fosse stato bisogno, sensazioni confermate dai maggiori esperti, dai ristoratori e dagli addetti ai lavori presenti.

E ancora Malvasia, questa volta fissata nel volume (che porta lo stesso titolo) di Paolo Tegoni. Un momento emozionante e intenso, una sorta di presentazione quasi vissuta sul campo, con la cantina di Ozzano ad ospitare gli intervenuti e i vitigni di Malvasia di Candia quasi ad indicare la strada. Nella presentazione Paolo Tegoni era affiancato dal professor Alberto Natale, docente all'Università di Bologna. Un libro che è anche una sorta di diario di bordo, diario di un viaggio nel Mediterraneo, da dove la Malvasia è partita per approdare in



IL LIBRO

«Malvasia, un diario mediterraneo» di Paolo Tegoni con le fotografie di Francesco Zoppi e le illustrazioni di Lucia Catellani. Terrae Opificio Culturale editore.

molte nazioni «rivierasche», tra cui naturalmente l'Italia.

«Il vino - ha spiegato Alberto Natale - è fatto proprio per viaggiare. Un viaggio evolutivo, dall'Anatolia alle Isole Greche e da lì alla conquista dell'Europa. Un viaggio verso gli Dei, a volte». Insomma un viaggio che alla fine ha portato la Malvasia di Candia sino alle nostre colline, passando (in Italia) per Venezia. Un vino che rappresenta un territorio. «Io sono ozzanese - ha spiegato emozionato l'autore Paolo Tegoni - , sono emozionato questo lavoro che parte proprio dalle mie prime esperienze enoiche, dal mio comfort wine, un vino che mi accompagna da sempre». Bisogna ricordare che Tegoni è un grande esperto di vino, di tutti i vini. Ma la Malvasia di Candia è il «suo» vino. «E' stato un viaggio emozionante, filologico, un viaggio che parte dall'amore per il vino - ha proseguito Tegoni -. E chissà che prossimamente, dopo l'estate, non si possa fare un grande convegno sulla Malvasia». L'idea è importante, soprattutto per la Malvasia di Candia: «Credo che ora si debba uscire da una sorta di complesso di inferiorità che il nostro vino, non solo la Malvasia, sembra avere certe volte. Nella verticale di oggi abbiamo assaggiato l'evoluzione della Callas, un vino di grande spessore che ha tutte le carte in regola per conquistare i mercati». Sin qui la Malvasia, poi la tavola: Mariano Chiarelli ha proposto un menu ittico ma con inserti locali. Soprattutto con gli involtini di scampi e culatello di Zibello tartare di Prosciutto di Parma e gambero Rosso di Mazarà del Vallo, E naturalmente l'abbinamento era Callas. Perfetto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proposta | Il ristorante Perlage propone una degustazione unica

Tortellata «mon amour» Soprattutto al giovedì

Tortelli, un grande classico della nostra cucina. E il loro successo è dovuto a due motivi semplici: la facilità di gustare il piatto uniformemente (ovvero pasta e farcia insieme) ed anche per la varietà della farcia stessa. Tortelli di erbetta, di zucca, di patate: sin qui la tradizione. Ma dalla tradizione ci si può anche lanciare in simpatiche e soprattutto gustose variazioni, con la pasta che diventa semplicemente contenitore e la farcia che esce dominante. L'hanno pensata così quelli del Perlage (V.le Fratti, 22/A Parma), ristorante che, oltre ad un menu interessante, al giovedì raddoppia con il menu «La Tortellata», tortelli a volontà e dolce (33 euro) e con torta frita e salume in più (38 euro).

Tortelli da scegliere in un menu che prevede preparazioni tradizionali (d'erbetta e di zucca), altre dedicate ai formaggi (gorgonzola e pecorinino), altri ancora dedicati alla carne e salumi (strolghino poi spalla cotta, brasato, coniglio) o ittici (acciughe, moscardini, branzino, orata, gambero). Insomma tortelli in tutte le declinazioni. Tutti interessanti. Ne andrebbero citati almeno cinque, su tutti consigliamo quelli alla spalla cotta. Robusti e ben fatti. Ma non c'è che l'imbarazzo della scelta.

s.p.



Perlage Lo staff del ristorante di viale Fratti ed alcuni tipi di tortelli, tutti da assaggiare.

