
Culinaria: squisitezze artigianali, eccellenza del gusto e della passione dei produttori d'Italia

DI ALESSANDRA PIUBELLO

- I. L'universo esiste soltanto per la vita e tutto ciò che vive si nutre.
II. Gli animali si pascono, l'uomo mangia, solo l'uomo di spirito sa mangiare.
III. Il destino delle nazioni dipende dal modo in cui si nutrono.
IV. Dimmi quello che mangi e ti dirò chi sei.*

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Avete presente un grande salone con tutte le golosità e prodotti tipici dal Trentino alla Sicilia? Una vetrina di espressioni territoriali di livello, presentate da produttori medio piccoli orgogliosi e fieri del proprio lavoro, fuori da ogni logica di globalizzazione? Beh, siete approdati a pianeta Culinaria, buon appetito!

Centodieci aziende che spaziano dalle carni ai salumi, dal cioccolato al caffè, dagli oli agli aceti balsamici, formaggi, tartufi, birrifici, prodotti tipici dell'Alto Adige e molto altro, sono pronti ad accogliervi nella tensostruttura collegata al Kurhaus per spiegarvi i loro prodotti e farveli assaggiare.

Le sezioni di Culinaria quest'anno sono diversificate rispetto agli anni scorsi. Ecco allora **Culinaria Eccellenze**, dedicata ai produttori

di alta qualità con una produzione limitata, **Culinaria Tradizione e Innovazione**, destinata alle aziende di media e alta qualità con una produzione di più larga scala e **Culinaria Territorium**, settore dedicato alle aziende di prodotti tipici supportate dal contributo dei comuni e delle CCIAA, per questa edizione in particolare dalla Camera di Commercio di Fermo (con una quindicina di partecipanti) e di L'Aquila. Una delle novità di quest'anno è la **Rue de Chef**, nomen omen, composta da aziende che operano nel settore tecnico per chef (per fare qualche nome, Stamplast – piatti e accessori tecnici in plastica ecostostenibile –; SchönhuberFranchi – specialista nel segmento dell'ospitalità –; Koppert Cress – foglie, erbe ed aromi per la cucina professionale – ed altre). Anche quest'anno ci sono i birrifici nell'area BeerPassion, un comparto

che ogni anno è cresciuto, fino ad arrivare a quota quindici presenze. Ci sono nomi che hanno fatto la storia della birra in Italia, come Baladin, il primo nato e più importante produttore artigianale. Il patron Teo Musso, pioniere in un ambito che nel 2012 ha oltrepassato la soglia di quattrocento entità, è un imprenditore geniale e visionario, tanto bravo quanto invidiato dai più. Poi ci sono nomi del calibro di Birra del Borgo, l'Olmaia, 32 Via dei Birrai e ancora Forst, Amarcord e altri.

Ripercorriamo **le tappe di Culinaria con Helmut Köcher, presidente e fondatore della manifestazione**: "La storia inizia nel 1997 con una cinquantina di produttori, per poi crescere fino ad arrivare oggi a centodieci aziende. Dieci anni fa Culinaria era all'interno della Kurhaus, poi è stata adottata la soluzione di una tensostruttura collegata. In



questi quindici anni abbiamo sempre cercato l'eccellenza, i prodotti di nicchia, le specialità gastronomiche artigianali. La commissione degustatrice, composta da chef, tecnici e gastronomi, oltre ad occuparsi della scelta delle aziende più rappresentative a livello qualitativo, ha stabilito dei criteri ulteriormente selettivi. I membri del panel durante il festival fanno sempre altre verifiche per accertare che lo standard sia all'altezza. E' importante la relazione che si crea qui tra produttore e appassionato, per far comprendere tutto il lavoro che c'è dietro alla realizzazione finale, per sottolineare la zona di provenienza, le tecniche usate e chiaramente, poi, far assaggiare il risultato".

Quest'anno ci sono alcune novità: **per la prima volta i distillati e i liquori vengono inseriti all'interno del percorso di Culinaria**. Ecco allora, nel contesto, la **prima degustazione di grappe del Merano**

WineFestival, a cura dell'azienda Nonino. Domenica undici novembre alle ore 16.30 presso l'hotel Terme di Merano, per celebrare i centoquindici anni di distillazione della famiglia, **Cristina Nonino** e il sommelier **Paolo Lauciani** guidano una memorabile degustazione. I Nonino hanno saputo trasformare la grappa da cenerentola a regina delle acquaviti. La rivoluzione de 'l'acqua di fuoco' parte da un paesino, Ronco di Percoto, spero nella Bassa, in una campagna qualunque eppur struggente a sud di Udine. Qui sono state scritte, con passione e determinazione, pagine di storia, che hanno portato i Nonino ad essere riconosciuti come i veri ambasciatori della grappa italiana nel mondo, anche con un premio, conferito dall'ex Presidente della Repubblica italiana Carlo Azeglio Ciampi. Cristina Nonino, figlia dei famosi Benito e di Giannola che hanno saputo dare finalmente una vera dignità a questo

prodotto, così ci descrive l'azienda: "La nostra famiglia si dedica all'arte della distillazione fin dal 1897. Nel 1973 i miei genitori creano la grappa Monovitigno, rivoluzionando il modo di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo; nel 1984 segniamo un'ulteriore svolta nel mondo della distillazione italiana e creiamo l'Acquavite d'Uva UE. Le nostre distillerie imbottigliano esclusivamente grappa e acquaviti distillate con metodo artigianale, nei nostri alambicchi discontinui a vapore. Le grappe ed acquaviti invecchiate sono imbottigliate solo dopo un lungo affinamento naturale in barrique, senza aggiunta di aromi o di caramello. Dal 1952 le nostre cantine ospitano piccole botti di legni diversi. Oggi ne vantiamo ben millesettecentocinquanta, in quercia Nevers, Limousin, Grésigne, ex-Sherry, in acacia, ciliegio selvatico e pero, che custodiscono i nostri tesori. I partecipanti alla degustazio-

ne hanno l'opportunità di verificare come, degustando UE Acquavite d'Uva Nonino Cru Monovitigno Moscato di Vallagarina di diverse ed importanti annate di invecchiamento, venga smentito quanto affermato dai francesi - che per tradizione fanno scuola - , ossia che i soli distillati da uve neutre possano dare vita alle migliori Riserve". Per la speciale ed unica occasione, i Nonino hanno estratto dalle cantine di invecchiamento padronale alcune annate che non sono in commercio: la 'Riserva Grappa Monovitigno Merlot 7 anni' e 'UE Cru Monovitigno Moscato Vallagarina 7 anni'. L'assaggio comprende anche: Grappa Nonino Monovitigno Merlot Vendemmia 2010; Grappa Nonino Monovitigno Merlot Vendemmia 2004 invecchiato sette anni in barrique Limousin; Grappa Nonino Riserva 115 Anniversary invecchiata da tre a diciannove anni in barrique; UE Acquavite d'uva Nonino Monovitigno Moscato Cru Besenello in Vallagarina Vendemmia 2010; UE Acquavite d'uva Nonino Monovitigno Riserva Moscato Cru Besenello in Vallagarina Vendemmia 2004 invecchiata sette anni in barrique ex Sherry; UE Acquavite d'uva Nonino Monovitigno Riserva Moscato Cru Besenello di Vallagarina Vendemmia 1990 invecchiata diciotto anni nell'unica barrique di Nevers numero 82. Va sottolineato che il ricavato del prestigioso appuntamento va devoluto ai terremotati dell'Emilia Romagna e di L'Aquila.

Un'altra novità riguarda la new entry dei whisky scozzesi dell'azienda vicentina Vom Fass, spillati direttamente dalla botte, con un effetto veramente scenografico, attraverso un sistema innovativo che viene presentato in Italia proprio in occasione del Merano WineFestival. Vom Fass, nata in Germania a Waldburg nel 1995, apre il suo primo punto pilota ad Arcugnano nel 2008 per poi espandersi sul



territorio nazionale.

Abbiamo intervistato brevemente per voi qualche azienda (purtroppo tra oltre cento produttori abbiamo dovuto restringere di molto il focus, non ce ne vogliono le tante altre realtà lodevoli di menzione) presenti a Culinaria, giusto per darvi un assaggio di quello che trovate in quest'area e farvi venire l'acquolina in bocca...

L'azienda *SI.GI* viene fondata nel 1996 da Silvano Buccolini e da sua moglie Giuliana Papa, da cui l'acronimo SI.GI. Silvano proviene dall'esperienza dell'Istituto Tecnico Agrario e provvede al recupero delle antiche varietà locali mentre Giuliana è una grande appassionata e custode delle ricette casalinghe. 'Manteniamo - spiega Silvano Buccolini - l'originalità della tradizione riportando in vita antiche ricette, lavorazioni e frutti come la Sapa, le visciole al sole, la gelatina di mele rosa, i morici, le brugnolette, i fichi bianchi, il vino di Visciola, il Giuggiolone (bevanda aromatizzata a base di vino, ottenuta dalla fermentazione delle giuggiole, in pratica un brodo di giuggiole secondo la cultura contadina) e tanti altri. Produciamo confetture, gelatine, sott'olio, salse di frutta, condimenti, realizzati integralmente a mano, attraverso l'u-

tilizzo di strumenti semplici, come il passaverdura a diverse grandezze e metodi di cottura tradizionali, come la bollitura a pentola aperta. La nostra coltivazione biologica pone la massima attenzione alla purezza delle materie prime. Non usiamo addensanti chimici o conservanti, né coloranti di estrazione naturale; la maggior o minore consistenza e densità del prodotto viene ottenuta esclusivamente attraverso le diverse metodologie di cottura, mentre la sua freschezza viene preservata grazie a minuziose tecniche di conservazione al naturale, nel rispetto dei cicli stagionali. Sono sapori, aromi, colori inconfondibili, dove si mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali, aromatiche cromatiche ed olfattive rivolte a quanti vorranno riconoscere la genuinità del cibo. Infatti quando i visitatori di Culinaria vengono al mio banco, presento brevemente l'azienda e poi passo subito all'assaggio, per avere la risposta immediata del palato di chi degusta e coglierne la soddisfazione. Oramai sono dieci anni che vengo al salone: alcune criticità ci sono, ma credo che gli organizzatori stiano lavorando per costruire delle edizioni sempre migliori".

"*La Pasta di Aldo* - ci spiega il titolare Luigi Donnari - sorge in un



paesello che si trova fra le tante colline che caratterizzano il territorio marchigiano, a ridosso dei Monti Sibillini e vicino al mare Adriatico. Ispirato dalle tradizioni, dagli usi e costumi di questi luoghi, insieme con mia moglie Maria abbiamo avviato nel 2001 un piccolo laboratorio, recuperando tecniche tradizionali del territorio per creare prodotti che puntano sull'eccellenza gastronomica. Per ogni formato di pasta usiamo una miscela diversa di semole, l'impasto è amalgamato con cura e la sfoglia viene lavorata in modo da lasciare l'impasto soffice. La sfoglia viene tagliata e appesa su particolari stecche nei telai riposti nell'essiccatoio, per consentire una lenta e naturale essiccazione personalizzata a bassa temperatura: un rito, più che un processo di lavorazione. Partecipo a Culinaria da dieci anni, la considero una manifestazione molto importante che deve continuare ad essere molto selettiva e a non ammettere commercianti ma solo produttori. Non partecipo al salone per vendere: il mio obiettivo è quello di far capire che la mia azienda produce una pasta diversa dalle altre. Cerco di trasmettere a coloro che visitano il mio tavolo, le origini e i perché, facendo trapelare le mie emozioni e l'impegno che metto nel

mio lavoro".

"*Fine Food and Wine* - racconta Federico Minussi - è una società impegnata nella ricerca, promozione e importazione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti da tutta Europa. E' una piccola azienda nata dal percorso formativo che abbiamo seguito nel corso degli anni, oltre a quello strettamente accademico. Abbiamo sempre avuto a che fare con il mondo gastronomico, con la ristorazione e con il vino. Questo ci ha portato, circa cinque anni fa, a scegliere una nostra strada imprenditoriale fatta di rapporti internazionali, di ricerca e voglia di conoscere. Importiamo prodotti gastronomici dalla Spagna, come il jamon iberico Pata Negra e la Cecina de León e anche vini come lo Champagne. I nostri prodotti, in particolare il jamon iberico, da noi conosciuto anche come Pata Negra, hanno bisogno di essere spiegati, raccontati, descritti e infine provati. Quello che noi cerchiamo di fare in occasioni come Culinaria è offrire un pezzo di conoscenza in più, arricchire chi ci premia con la sua visita di dettagli, particolarità, usanze che caratterizzano i nostri prodotti. Vogliamo che i nostri visitatori imparino a riconoscere un prodotto di grande qualità, ne sappiano cogliere anche le sfumature,

l'attenzione e la dedizione che c'è dietro a un prodotto del genere e la sua naturale bontà. Culinaria per noi è la giusta manifestazione all'interno di quell'incredibile contesto che è il Merano WineFestival. E' una piccola, ma significativa parte, di un'esperienza di gusto e senso. Un attimo di pausa, un po' di relax e distrazione dal principale evento che rimane il vino con le sue numerose declinazioni. Il nostro stand è sempre molto visitato, durante i tre giorni di intensa attività. I prodotti che offriamo attirano e stuzzicano la curiosità di chi li conosce solo per sentito dire, ma sono coloro i quali hanno già avuto modo di provare le nostre specialità, nelle edizioni passate - è il terzo anno che partecipiamo - o in altre occasioni, a tornare sempre con attenzione ed entusiasmo".

Conosciamo un pochino anche l'azienda *Optima Carne*, nata dall'idea e dalla passione di Alberto Demagistris, veterinario buiatria operante nella provincia di Cuneo. "Trattiamo esclusivamente femmine e castrati di razza bovina piemontese - esordisce Demagistris - una delle migliori razze da carne del mondo, che arrivano da allevamenti sostenibili. I vitelli sono allevati come un tempo in stalle non sovraffollate, su lettiere di paglia di grano, senza forzature alimentari né farmacologiche. Nell'alimentazione utilizziamo solamente mais, crusca, fave, orzo, germe di grano, pisello proteico, polpe di bietole, fieno di prato stabile di prima qualità, concimato esclusivamente con letame bovino. Non vengono utilizzati scarti di lavorazione industriale e nemmeno la soia. L'allevamento naturale richiede ovviamente tempi più lunghi per l'ingrasso, ma fornisce una carne particolarmente tenera e gustosa. Dopo la macellazione le mezzene vengono fatte frollare da due a quattro settimane. In un sol giorno vengono poi ese-

guiti tutti i tagli, messi sottovuoto e consegnati tramite corriere in brevissimo tempo. Obiettivo primario di *Optima Carne* è anche quello di far riscoprire i tagli generalmente considerati 'meno nobili', quelli che la nostra società, un po' per moda un po' per colpa della frenesia quotidiana, ha dimenticato, e che conservano intatto il sapore della buona cucina di una volta. *Optima Carne* ha partecipato all'edizione di Culinaria 2011, che si è rivelata un'esperienza davvero entusiasmante grazie alla professionalità e alla passione di tutto lo staff. Crediamo che questa sia una manifestazione di importanza fondamentale sul territorio per avvicinare il pubblico a (ri)scoprire il lavoro di tante realtà aziendali italiane, sincere ed appassionate. Oltre ad illustrare il nostro prodotto e il lavoro che svolgiamo, riteniamo fondamentale la degustazione, per 'far parlare la carne' e perché il visitatore possa accorgersi già dal primo assaggio del gusto e della tenerezza che la caratterizzano. Vorremmo trasmettere l'idea che per ottenere dell' 'optima' carne un team specializzato ogni giorno cura e segue personalmente gli animali, senza forzarli e provvedendo innanzitutto alla loro tranquillità e al loro benessere. Inoltre ci piacerebbe diffondere il più possibile la nostra filosofia alimentare, perché ci rendiamo sempre più conto di come certi tagli e certe preparazioni rischiano di andare sprecate o perdute, anziché valorizzate come meriterebbero. Grazie a tutti gli chef che collaborano al nostro fianco, abbiamo provato che ancora oggi, in questo millennio dove tutto corre un po' troppo veloce, una carne prodotta coi giusti tempi e valorizzata attraverso le giuste preparazioni in cucina può davvero meravigliarci. Al *GourmetArena* hanno già utilizzato i nostri prodotti per i loro piatti e anche alla cena di gala per la pre-



sentazione del Merano Wine Festival 2011".

Concludiamo la nostra carrellata in dolcezza con *Amedei*, fondata nel 1990 da Cecilia Tessieri. Alla base l'idea di dedicarsi all'avventura che la porterà a scoprire i preziosi segreti del cioccolato. Una scelta che darà vita ad una realtà unica, la sola boutique produttiva italiana a vantare il controllo completo della filiera, dal seme di cacao al prodotto finito, un'eccezionalità che le ha permesso di vincere più volte presso la Chocolate Academy di Londra il premio per il miglior cioccolato 'dal seme alla tavoletta'. *Amedei* è l'unica azienda italiana a produrre cioccolato utilizzando semi di cacao identificati e provenienti dalle più pregiate piantagioni esistenti al mondo. L'attività inizia in un piccolo laboratorio, quarantacinque metri quadrati e un solo dipendente, per produrre praline. Ma la perfezione è ancora lontana: "Il cioccolato veniva acquistato da altri e non c'era molto di nostro nel prodotto - ricorda Cecilia Tessieri -, e ben presto mi apparve evidente che la qualità del cacao e la capacità di lavorarlo al meglio sono le chiavi per garantire un vero successo. Inizio così a recarmi in paesi

lontani alla ricerca di un cacao unico, fra gli altipiani del Madagascar, nei luoghi impervi del Venezuela, della Giamaica e dell'Ecuador, nelle isole caraibiche di Trinidad e Grenada e ovunque si coltivino varietà di cacao che hanno mantenuto il carattere aromatico proprio del territorio a cui appartengono. Nel frattempo, divento maître chocolatier, dopo un lungo apprendistato in Francia, Belgio e Germania. Contemporaneamente recuperiamo, in giro per l'Europa, antichi macchinari, alcuni dei quali risalgono al 1800, altri al primo dopoguerra, macchine molto delicate i cui pezzi di ricambio non esistono più e che richiedono una manutenzione continua. Ben presto però vecchi e nuovi macchinari riescono a convivere alla perfezione e dopo sette anni dall'iniziale decisione di intraprendere l'avventura del cioccolato, nel 1998 arrivano sul mercato le prime tavolette a marchio *Amedei*". A Culinaria i golosi di cioccolato possono tornare ad assaggiare *Amedei* dopo qualche anno di assenza, partecipando anche a delle degustazioni personalizzate. Non ci resta che augurarvi buon festival!