

GRAPPA

# ARIA DI PINO

Cumino montano, prugne selvatiche, genziana, rosa canina, mirtillo, resina di cirmolo (pino cembro). Tutti ingredienti provenienti dai fondi amministrati secondo antiche leggi di usi civici del territorio dalla "Magnifica Comunità di Fiemme", nel cuore del Trentino. E utilizzati dal maestro distillatore Massimo Donei (incidentalmente fratello di Paolo Donei, chef-patron di Malga Panna) per comporre una tavolozza squisitamente autoctona e stagionale di deliziose (il distillato è di altissima qualità) grappe aromatizzate. Anzi, meglio: infusi naturali delle Dolomiti, secondo la "Donei's version". Tutti preparati a Panchià, nel laboratorio artigianale costruito nel 1716 da un signore (al secolo Tommaso Daprà) che tutti conoscevano però con un tipico soprannome locale: "L'Ones", che è anche il marchio scelto da Donei per la sua limitata produzione. Da ricercare



dunque con cura presso i più attenti rivenditori, o contattando l'autore a [info@grappalones.it](mailto:info@grappalones.it). Una bottiglia via l'altra, tutte commoventi, le aromatizzate di Donei costano poco meno di 30 euro.

Antonio Paolini

## DIAVOLETTO CALABRO

Peperoncino di Calabria in polvere "Me li cucco": rosso fiammante, profumo intenso con decise note speziate, sapore vigoroso e stuzzicante. Vitalizza il gusto senza anestetizzarlo. Questo "rossardente diavoletto folle" viene esclusivamente coltivato e prodotto in Calabria nella Piana di Rosarno-Gioia Tauro, ed esattamente a Melicuccio (da cui il gioco di parole). L'azienda Lombardo richiama con orgoglio il paese d'origine nella sua linea di peperoncino piccante, calabrese al cento per cento. Le cultivar impiegate, Cayenne e l'autoctona Naso di Cane (Casalino), seguite dal seme alla raccolta, crescono nelle province di Reggio Calabria (in prevalenza) e Vibo Valentia. Un esempio di filiera breve con tracciabilità: i peperoncini vengono coltivati e lavorati in una fascia territoriale ristretta, «garantendo inalterate, in ogni singola fase, le proprietà organolettiche di questa pianta dai numerosi benefici, senza aggiungere additivi né conservanti», spiega Anna Lombardo.

Alessandra Piubello

Foto: Getty Images



## Luoghi da scoprire di Giovanni Scipioni Alla luce di Hammerfest

A Hammerfest il sole di mezzanotte splende per tutta l'estate. Siamo in Norvegia, nella città più settentrionale, una meta da vivere ben equipaggiati, sia nel fisico che nella mente. Fa freddo anche nella buona stagione ed è bene coprirsi adeguatamente, anche se, in questo angolo di Nord, la traiettoria del sole attraverso l'orizzonte regala più di venti ore di luce al giorno. Il sole non tramonta quasi mai e per chi è abituato a ritmi più morbidi, può forse provocare qualche difficoltà. O, al contrario, una piacevole novità. Con i riflettori messi a disposizione dalla natura sarà possibile visitare una città completamente ricostruita dopo la Seconda guerra mondiale ma che conserva intatta la bellezza delle strade.

Una passeggiata è d'obbligo. Soprattutto nella zona della città dove si trova il Royal Polar Bear Society Museum. È la più bella. Poi avviatevi alla Zikk-Zakk Veien, il sentiero che sale in quota sul monte Salen, per vedere dall'alto la città, il mare e buona parte del territorio circostante. Altra tappa cittadina al Museum of Reconstruction for Finnmark and Northern Troms, con la ricostruzione del territorio dopo la seconda guerra mondiale. Il sole che non tramonta quasi mai permette inoltre di lasciare Hammerfest per andare a scoprire la natura dell'Artico, il "santuario" da difendere dagli assalti dell'economia e dello sfruttamento petrolifero. Incontrerete renne, come da copione, ma la luce di mezzanotte vi cullerà in un'atmosfera speciale. Non dimenticate la macchina fotografica o una videocamera e, soprattutto, non fatevi imprigionare dal diaframma. Scattate e riprendete senza preoccuparvi troppo dei problemi tecnici, il sole e gli angoli di luce di questo territorio saranno sufficienti per immagini particolari.

## Primo caldo sotto l'Etna

Alla mattina si aprono le finestre e si respira il profumo delle arance. Sono quelle del giardino di tredici ettari che circonda lo Zash, casa di campagna a Riposto, vicino a Catania, che ha da poco vinto il premio per le migliori stanze d'Italia. Per gli ospiti, spazi ombreggiati dove dedicarsi alla lettura, piscina, ristorante di cucina siciliana e un menu di escursioni che portano verso il Parco dell'Etna a cavallo, oppure in barca, lungo le spiagge della costa di Taormina (doppia in b&b da 140 euro, [www.zash.it](http://www.zash.it)). Dallo Zash si possono anche percorrere le strade del vino etneo o provare



l'emozione del rafting nelle stupende gole dell'Alcantara, un canyon con pareti alte fino a 50 metri, originato dal raffreddamento di antiche colate laviche e percorso al centro dalle acque del fiume Alcantara ([www.terralcantara.it](http://www.terralcantara.it))

Luisa Taliento