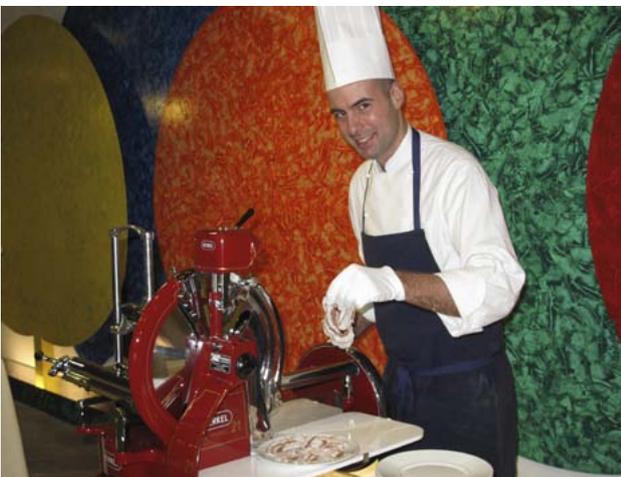




Al Devero

Cucina del talentuoso Enrico Bartolini e prodotti di Podere Forte per un binomio vincente

La notizia è di quelle ghiotte. Che, comunicata in una ghiotta cena con ottimi vini, diventa ancora più ghiotta... Curiosi? Andiamo con ordine. Siamo al **Devero Hotel** di Cavenago (Bg), alla corte dello chef stellato **Enrico Bartolini**. Convocati in questa raffinata location, pensavamo di gustarci un menu creato appositamente con i prodotti dell'azienda **Podere Forte** di Castiglione d'Orcia (Si), accompagnato dai vini della medesima proprietà. Cosa che è puntualmente avvenuta, per la gioia dei commensali, che hanno potuto così assaggiare i saporiti salumi (culatello stagionato 36 mesi, pancetta, spalla cruda 24 mesi), seguiti da zuppa di ceci e fagianella, dalle indimenticabili pappardelle con la lepore (sono rimaste nei miei sogni), bon bon di cinghiale, tordi alla brace, gelato al miele. Ad accompagnare i piatti lo *Spumante rosé Asya* (alla sua presentazione ufficiale, un rosé di pinot nero 100%, 48 mesi sui lieviti, sboccato dieci giorni prima appositamente per la serata, che ci ha colpito per la rara finezza espressiva e la piacevolissima beva), *Greco di Tufo 2009*, *Petrucchi Orcia DOC 2008*, *Petrucchi Il Magnifico Orcia DOC 2007*, *Guardavigna Toscana IGT 2008*. **Pasquale Forte**, un piccolo grande uomo dotato di vivida intelligenza e indiscusse capacità imprenditoriali, vulcanicamente animato da un



indomito spirito di conoscenza, ci ha sempre abituato bene: i suoi prodotti sono veramente di altissima qualità. D'altronde il suo perfezionismo è noto: sceglie solo il meglio nelle sue attività (dalle persone agli strumenti operativi, dalla terra ai prodotti), per poter dare a sua volta il meglio ai suoi clienti. Quindi, tornando al punto, la cena si stava rivelando ancora una volta una conferma dell'ottimo lavoro aziendale, quando, a sorpresa, è arrivato l'annuncio. **Forte**, alla presenza del suo consulente, il celebre enologo **Donato Lanati**, dell'amico **Roberto Conterno** (suo il mitico *Monfortino* che ha vinto i più prestigiosi premi internazionali) e dello chef **Enrico Bartolini** ha dichiarato l'avvenuta conclusione del **Progetto Rocca d'Orcia**. E di che si tratta, direte voi. Rocca d'Orcia è un antico borgo ancora intatto nel cuore della Toscana, poco lontano da Pienza e da Montalcino. Di origini etrusche, il paese Rocca d'Orcia (conosciuto anche come Rocca di Tentennano) era il centro di controllo strategico sulla Via Francigena, la famosa strada medievale che univa Roma con il nord Italia e la Francia. Chiunque andasse a Roma (o ne venisse), doveva passare sotto lo sguardo vigile dei signori della Rocca, alta ed inespugnabile. Purtroppo nel corso del tempo, progressivamente, si spopolò, fino a raggiungere la cifra di 42 abitanti. Ebbene, Pasquale Forte realizza un altro suo sogno, quello di ridare vita a questo luogo capace di trasmettere il fascino della storia, rispettandone le caratteristiche che l'hanno mantenuto integro nel tempo. Qui nascerà l'**Osteria Perillà**, sotto la guida dello chef stellato Enrico Bartolini che ne sovrainderà l'opera (ma senza abbandonare il Devero). Gli ottimi prodotti dell'azienda Forte, degustati nel corso della nostra serata al Devero il venti febbraio, saranno i *leitmotiv* del menu, ma non mancheranno anche selezionati fornitori locali. L'alta qualità, il ritmo delle stagioni e la creatività di Bartolini nell'interpretare senza mai stravolgere la materia prima, saranno i tratti distintivi della cucina. A completare il progetto **Perinquà**, un'enoteca con un'ampia selezione di vini e prodotti altamente selezionati; **Riamà**, un emporio, e **Spazio SE**, una galleria che ospiterà autori di fama internazionale che operano nel campo della ricerca fotografica. Inarrestabile Forte, dall'energia vincente e dall'umanità sulle dita, chissà se 15 anni fa quando fondasti un'azienda di 146 ettari in un luogo incantevole, con l'obiettivo di creare un mondo nuovo, un ecosistema incontaminato e auto sufficiente, già ti animava questo progetto? Ripercorrendo la storia di **Podere Forte**, la scelta di lavorare in biologico prima (certificati da sette anni) e in biodinamico poi (certificati Demeter da 3 anni) dimostra il grande rispetto per la natura e per la terra. Niente è capace di suscitare un piacere così atavico e profondo, niente sa riportare tanto alle origini, come un sapore genuino o un profumo evocativo della terra. E nei prodotti di **Podere Forte** tutto ciò si vive. Credo che questo imprenditore illuminato, figlio di agricoltori e con la terra nell'anima, non finirà di stupirci: avrà in serbo ancora delle belle sorprese per il futuro.