

»» blog.ilgiornale.it/gentedispiritoGente
di SpiritoLe armi segrete
di Sabatini,
gin di Toscana

CORTONA «Base» di Sabatini

Anni e anni di surf sulla cresta dell'onda, hanno avvicinato il gin italiano al bagnasciuga, ovvero alla resa dei conti. Il boom di consumi e di etichette - non tutte imperdibili - ha prima fatto impazzire di gioia i maniaci degli ingredienti astrusi; poi, però, come sempre il grande pubblico decide e si polarizza. E, parafrasando uno spot, sceglie «le solide realtà».

Nella squadra dei gin autoctoni, uno ha tutti i crismi per diventare il portabandiera: si chiama Sabatini ed è - prima ancora che un distillato di ginepro - un distillato di toscane. Solo che, al posto della gorgia, ha l'accento londinese. Perché due sono i punti di forza di questo gin nato nel 2015: le 9 botaniche provenienti dai colli intorno a Cortona e la perfetta tecnica di distillazione inglese della Thames distillery, che realizza la ricetta ideata dalla famiglia Sabatini.

La famiglia, già. È il segreto di questa azienda, dove padre e figli provenienti da altri mestieri si sono messi in mente un progetto affascinante: portare in giro per il mondo un gin che evochi quella Toscana che il mondo adora. Così - seguendo l'esempio del nonno Guglielmo Giacosa, che un secolo fa lavorava per Cinzano in Sudamerica e Australia - Ugo, Filippo, Enrico e Nicolò Sabatini hanno lanciato il cuore oltre il vigneto, l'uliveto e le paradisiache aiuole dove coltivano iris, timo, finocchietto, verbena e chi più erbe ha, più ne distilla. E il successo non si è fatto attendere: una rinomata competizione per bartender, affollate visite guidate in sede, la distribuzione internazionale, la conquista dell'Asia («i giapponesi sono venuti tre volte a "visitare" le botaniche...»). Balsamico eppure ampio, fresco ma con una dolcezza profonda, Sabatini è un London Dry gin eccellente e duttile. La chicca? Come base del Martini cocktail (vermut dry, gin, limone), ma con due gocce del delicato olio Sabatini sopra. Un drink aureo per il gin simbolo del Rinascimento dell'Italia di Spirito.

Sabatini gin, 41,3°, 35 €

40%

la percentuale del calo di peso che subisce un culatello in un anno di stagionatura per arrivare al peso classico di circa 4 chili

42

i mesi di stagionatura delle forme di Culatello DOP, richieste da cuochi e Vip. In alcuni casi si arriva fino a 48 mesi

Sua maestà, il
CULATELLO

Maurizio Bertera

■ La nebbia. L'elemento fondamentale, impreveduto e ineliminabile della storia: senza quel silenzioso, avvolgente abbraccio che arriva dal Po, il Culatello non sarebbe mito. Non prenderebbe quella consistenza morbida e vellutata, non regalerebbe quel sapore dolce e particolare che richiama la frutta secca e i canditi, non avrebbe quell'aroma da sottobosco che ne fa un gioiellino.

Lo si produce in una zona limitata, tra la Via Emilia e il Grande Fiume: otto comuni della provincia di Parma - Busseto, Polesine Parmense, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa, Colorno, Zibello che funge da riferimento per la DOP - da dove escono circa 80mila pezzi all'anno, per il 15% destinati all'export. Una nicchia (ma venti anni non si andava oltre i 6mila) specializzata in un salume sofisticato: una parte della coscia di suino adulto, lavorata togliendo la cotenna e il grasso in eccesso, per poi essere «massaggiata» a mano con sale, pepe intero ed aglio. Si insacca nella vescica del suino stesso e si «ingabbia» in una fitta rete di spago. C'è anche chi lo bagna con vino bianco secco, per darle un sentore vinoso ma è il clima, influenzato dal Po, a fare la differenza, grazie all'alternanza con le estati tipiche della Bassa: assolate, torride, dove non si respira, con un'umidità da Guinea Equatoriale.

Quanto è buono il Culatello, gente: invocato dal vate D'Annunzio («Subito, subito, subito tre fette di culat(t)ello!»), esaltato dal figlio prediletto e cantore della Bassa quale Gioan Brera fu Carlo («Un culatello fresco di taglio rosseggiava invitante come un prezioso marmo di Verona») e amato follemente da Giuseppe Verdi, a cui Busseto rende il giusto onore con un monumento nella piazza centrale. Ed è proprio al grande musicista si deve la «sliding door» decisiva per le sorti del Culatello: fu lui - nel 1882 - a licenziare un norcino della zona, Carlo Spigaroli, che era il fattore della sua tenuta. Trovò un nuovo impiego a Polesine Parmense, presso l'Antica Corte Pallavicina. Carlo era il bisnonno di Massimo Spigaroli (vedi box sotto), «the special one» del Culatello, in copertina o in prima fila agli eventi, nonostante non cerchi scientificamente le luci della ribalta.

Il modo migliore per gustare il re dei salumi? Ci sono piatti che lo utilizzano (vedi le ricette dove accompagna le tagliatelle emiliane) ma cuochi e foodlovers considerano il Culatello troppo prezioso, così preferisco servirlo o goderne in purezza, accompagnato da un pane a pasta dura - molto diffuso al Nord - o al massimo qualche ricciolo di burro. Favoloso.

La notizia in chiusura: sarà protagonista di un'iniziativa che fa parte del progetto «Puliamo il Po e puliremo il mondo», lanciato da Spigaroli (che è pure sindaco di Polesine Zibello) insieme a Enti e imprese del territorio. Sino ad aprile 2020, recuperando un sacco di plastica nel fiume, si riceverà un ticket che permetterà di avere una fetta di Culatello. Tanti sacchetti, tante fette: ristoranti, trattorie, produttori e il Consorzio stesso hanno già aderito, il guru di Slow Food - Carlin Petri - ha impartito la benedizione. In effetti, è una bella idea per aiutare Padre Po: senza di lui, ricordatelo sempre, non nascerebbe il Grande Salume.

Vengono
prodotti
appena
80mila pezzi
all'anno
in una
piccolissima
zona: solo
otto Comuni
della provincia
di Parma



Era amato
dal musicista
Giuseppe Verdi
L'iniziativa:
fino ad aprile
chi recupera
un sacchetto
di plastica
dal Po, riceverà
in cambio una
prelibata fetta

PREZIOSO
Sopra il
Culatello
con la sua
tradizionale
forma a
pera. Viene
stagionato
per un
periodo che
va dai 16 ai
48 mesi
(foto di
Alessandro
Gandolfi)

■ Massimo Spigaroli è uno dei pochi a far sorridere sempre il divino Alain Ducasse - lo chef più stellato al mondo, sicuramente non un compagno - che ne parla pubblicamente come «un maitre, un artisan superbe». E nella sua mailing ci sono tantissimi clienti vip a partire da Carlo d'Inghilterra.

Con il fratello Luciano - partendo dal ristorante di famiglia Al Cavallino Bianco - ha costruito all'interno dell'Antica Corte Pallavicina - un insediamento del XIII secolo, acquistato nel 1990 e restaurato in venti anni - un autentico mondo padano fatto di grandi salumi, azienda agricola, allevamento di suini, relais con ospitalità di charme e ristorante stellato dove fare l'esperienza gourmet in una sala affrescata, quasi «dentro» il fiume.

«Il Culatello deve bere tanto, più sei vicino all'acqua e più verrà buono» dice Massimo nel servire un Fortana del Taro, vino icona di Giovannino Guareschi che per gli 'indigeni' rappresenta l'abbinamento ideale. Al Relais, in novembre, si è fermato George Clooney con la signora Amal: la «dritta» arrivava dal collega Bob De Niro che si era innamorato





IL RELAIS DI MASSIMO SPIGAROLI

E all'Antica Corte Pallavicina anche il museo dedicato al salume

C'è l'azienda agricola, l'allevamento di maiali e il ristorante stellato

del territorio e del cibo mentre girava Novecento, il "filmone" di Bernardo Bertolucci, proprio nelle campagne parmensi. La genialità di Spigaroli sta nell'aver messo a punto l'attuale "sistema culatello", perché girando in lungo e in largo l'Europa, ha creato l'allevamento di Nero di Parma, antica razza suina "ritrovata". E ha recuperato due antichi salumi che stavano scomparendo: la spalla cruda, dall'incredibile potenza di aromi e sapore, e appunto il Culatello, che negli anni '80 ha ripreso a produrre secondo le vecchie tradizioni, lavorato nei modi e nei tempi corretti.

Stagionato in cantina naturale e difendendolo da chi lo voleva far diventare (non stiamo scherzando) un prodotto industriale da fare ovunque, pure in capannoni clima-

tizzati. Un impegno che nel 1996 ha aiutato non poco ad avere la DOP. «Abbiamo creato un mostro sacro - spiega orgogliosamente Spigaroli - unendo la qualità della materia prima, le favorevoli condizioni micro-

climatiche e il genius loci, fatto di tradizione ed esperienza». Che l'Antica Corte Pallavicina - con tutto il rispetto per gli altri 22 soci del Consorzio - sia il tempio è fuori discussione: c'è anche il Museo del Cula-



MASSIMO SPIGAROLI
Nel suo Relais Antica Corte Pallavicina, realizzato con il fratello Luciano, ha ospitato vip come Carlo d'Inghilterra e George Clooney con Amal (foto Infraordinario)

tello e Masalén con un'estensione open air chiamata Po Forest, un percorso all'aperto, di 1,5 km, diviso in dodici tappe alla scoperta del bosco, della vegetazione di golena del Po e dell'allevamento allo stato brado di 150 maiali neri. E poi ci sono le Cantine della Corte dove già nel XIII secolo si affinavano i salumi che i marchesi Pallavicino mandavano in regalo agli amici Sforza come ai più temibili capitani di ventura per tenerseli buoni: la fama del prodotto era già notevole, il valore elevato come adesso che si viaggia sui 70 euro al kg.

Nel caveau più amato (e fotografato) della norcineria tricolore ci sono circa 5mila pezzi in maturazione, che viene effettuata tra ottobre e febbraio: la forma a pera è intorno ai 4 kg di peso, la stagionatura va dai 16 ai 48 mesi. Al ristorante, per la cronaca, si serve in apertura il «42 mesi Gran Riserva Platinum»: da impazzire. Di fronte allo spettacolo, il neofita resta basito, il patron racconta di ospiti che sono rimasti lì sotto per ore come fossero in una sala del Louvre. Ci siamo stati più volte, ha ragione lui.

MB

ANERI

Un «Leone» di Prosecco sulle tavole inglesi

Sbarco in grande stile in Gran Bretagna

■ Se c'è un Paese che ama il Prosecco più della stessa Italia, ebbene questo è la Gran Bretagna. Bastava sfogliare un quotidiano inglese nei giorni che precedevano il Natale per accorgersi che qualsiasi pubblicità di supermercati proponesse al centro della tavola delle feste non una bottiglia di Champagne ma una della bollicina veneta. E il Prosecco è tanto amato dai sudditi di Sua Maestà da doversi preoccupare solo fino a un certo punto della prossima Brexit e delle conseguenze che il divorzio di Londra da Bruxelles potrà avere sull'interscambio commerciale tra le due aree. Anzi, giureremmo che i più accaniti dei «leavers» brinderanno all'evento con una bottiglia di Prosecco.

Magari l'Aneri Prosecco Biologico Leone docg, il prodotto naturale di una delle aziende più rinomate nella produzione di questo vino, che sta preparando uno sbarco in grande stile nel Regno Unito, sotto il segno dell'italianità. Il gruppo San Carlo di Carlo Distefano, la più prestigiosa catena di ristoranti tricolori oltre-Manica, ha stretto un accordo con la Aneri per proporre questa etichetta in tutti i suoi locali. E sarà una presentazione in grande stile: l'Aneri Prosecco Biologico Leone docg sarà infatti presentato nella fascia alta (anche di prezzo) della carta delle bollicine, al pari degli Champagne, e ogni bottiglia sarà accompagnata da un flyer che spiegherà ai clienti le caratteristiche del vino e come gustarlo al meglio.

Aneri punta forte su questa partnership, al punto da avere destinato al gruppo San Carlo ben 10mila delle 80mila etichette prodotte del Leone, praticamente esclusivista per il Regno Unito. «Questo accordo con un gruppo così prestigioso e questa collocazione sono per noi motivo di orgoglio e premiano la nostra costante ricerca di qualità e innovazione», esulta Giancarlo Aneri.

«Non ho nessuna paura a spendere per le materie prime, per la qualità è fondamentale», spiega da parte sua Carlo Distefano, che partito nel 1962 dalla natia Ragusa per fare il barbiere, si trova dopo qualche decennio di lavoro e visione a capo di un piccolo impero della ristorazione. Già, un impero. Perché dopo il Regno Unito Distefano si è allargato arrivando con i suoi locali anche in Bahrein, Qatar, Riyadh e a Bangkok.