



a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa
meravigliosa

Alle radici del Brunello di Montalcino



Castiglion del Bosco è dove è nato il Brunello di Montalcino, uno dei grandi rossi italiani, «inventato» nel 1888 da Ferruccio Biondi Santi - di cui si dice che a Castiglion del Bosco abbia vissuto - quando selezionò un clone particolare di Sangiovese. Oggi l'azienda è di Massimo Ferragamo, già proprietario di Tenuta di Prima Pietra a Riparbella, nell'alta Maremma, ma è rimasta una delle più antiche, grandi e integre tenute del territorio di Montalcino. L'azienda è estesa 2mila ettari, 62 dei quali coltivati esclusivamente a Sangiovese, suddivisi in due zone completamente differenti per terreno e condizioni climatiche. La tenuta di Gauggiole (20 ettari) è a 250 metri sul livello del mare e vanta un terreno misto di argilla e sassi e un clima con escursioni termiche pronunciate che esaltano le note aromatiche della tipologia. La tenuta di Capanna (42 ettari) è il vero cuore aziendale: un unico grande vigneto che corre sul crinale della collina come un fiume verde ed è orientato a Sus-Ovest a un'altitudine che varia dai 350 ai 450 metri sul livello del mare.

Da questi due terreni e dalla rigorosa pratica di lavorazione del terreno che esalta le caratteristiche delle singole vigne si produce una carta di vini estremamente rigorosa. Tre i Brunello di Montalcino docg: il «base» (ovviamente si fa per dire) che arriva dal vigneto Capanna ed è prodotto il 90mila magnifiche bottiglie; il «cru» Campo del Drago, dalla particella più pregiata del vigneto Capanna e del quale si «tirano» ogni anno solo 6mila bottiglie; e il 1100, la riserva prodotta sono in annate eccezionali (l'ultima è la 2010), e quindi straordinaria per classe e potenza. C'è anche un più sbarazzino Rosso di Montalcino doc, prodotto prevalentemente con uve provenienti dal vigneto Gauggiole in 45mila bottiglie annue.

L'inc ntentabile

AL RISTORANTE LAGHI DI MODENA

Tortelli ripieni di erbette (vere) e gnocco fritto da top ten.

*Tappa in un locale funzionale: ottimi prezzi e qualità eccelsa
E d'antipasto quadratini di focaccia con lardo da spalmare*



CRITERI DI GIUDIZIO

L'Incontentabile, al ristorante come ovunque, insegue il buono, il bello, il vero.

IL BUONO

In un locale di qualsivoglia tipologia (ristorante, trattoria, osteria...) vuole mangiare e bere bene, ci mancherebbe altro.

IL BELLO

I sensi sono cinque e quindi esige che anche la vista sia appagata o almeno non afflitta da quadri disgustosi, luci abbaglianti, sale prive di finestre o addirittura sotterranee, tombali. E che l'udito non sia martoriato da musica troppo alta o troppo volgare, o dal rimbombare di ambienti affollati e acusticamente sbagliati che impediscono la conversazione.

IL VERO

La verità, come dicono i filosofi, è accordo con la realtà, quindi l'Incontentabile cerca l'abbraccio con il territorio rifuggendo ingredienti fuoriluogo e un tantino turlupinanti come il pesce di mare sui laghi prealpini, la parmigiana di melanzane (specialità meridionale) a Parma, il salmone sull'Adriatico... E sospetta inautentica la vocazione dei cuochi che passano più tempo davanti alle telecamere che dietro ai fornelli della propria cucina.

Ovviamente la perfezione non è di questo mondo, quindi l'Incontentabile è sempre scontento, eppure non perde la speranza e gira l'Italia alla ricerca dei locali che alla perfezione tendono, per poi raccontarli all'amico lettore.

Camillo Langone

Parliamo di ristoranti modenesi. La Francescana è come la Ferrari. È costosa (due-trecento euri), rumorosa (mediaticamente parlando), non troppo affidabile (servendo piatti formula uno, e quindi spinti al massimo, è ovvio che i problemi tecnici siano frequenti), inoltre la lista d'attesa è lunga un chilometro. Il ristorante Laghi è come la Volkswagen. Come molti modelli della casa automobilistica tedesca questo Volksrestaurant è abbordabile (per spendere quaranta euri bisogna impegnarsi tanto), più silenzioso del previsto (i coperti non sono pochi ma i pannelli fonoassorbenti funzionano), solido (anche pieno non perde colpi) e per sedersi ai suoi tavoli l'Incontentabile ha prenotato due ore prima e nemmeno gli hanno chiesto il numero di telefono. La Ferrari si compra per suscitare invidia negli amici, la Volkswagen è semplicemente funzionale, svolge il suo compito di mezzo di trasporto così come il ristorante Laghi svolge il suo compito di ristorante: non ci vai per vantartene, per scattare un selfie insieme allo chef (che poi chissà chi è, che faccia ha, come si chiama) ma per mangiare bene, bere altrettanto, essere servito e riverito (cosa impossibi-

le alla Francescana dove il maître Giuseppe Palmieri vuole essere riverito lui), e inoltre godersi il molto padano panorama, sui laghetti artificiali da cui il nome, e insomma passare una buona domenica. Per quanto riguarda il mangiare è quasi obbligatorio cominciare con la mortadella, servita con focaccia calda, ma i cipollivori non possono rinunciare alla cipolla cucinata in vari modi che nel menù ha un incomprensibile nome in stile bolognese (forse Bottura si sta infiltrando anche al Laghi) quindi pseudo-ironico e stucchevole: «...e ci toccherà mangiar pane e cipolla... (ripiena, agrodolce, panatina, anelli in pastella)». A parte il nome ridicolo, la parentesi che non si chiude e il numero di puntini variabile, un piatto goloso. Si vorrebbe assaggiare tutto e si scorrono le pagine in preda all'imbarazzo della scelta.



LA SCHEDA

Sito internet
www.ristorantelaghi.it
Indirizzo
Via Albone 27, Campogalliano (Modena)
Orari e contatti
Chiuso mercoledì
Telefono 059.526988
Piatti perfetti
Tortelli di erbette
Tagliatelle con salsiccia gialla di Modena
Dolce salame

BUONO E PER TUTTE LE TASCHE
Dalla mortadella alla focaccia col lardo alle cipolle, dai tortelli ripieni allo gnocco fritto, sono alcune delizie da gustare al ristorante Laghi. In foto: Cristian Sciannamè, il titolare Paolo Reggiani, Marcello Righi e Claudia Roman



a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa meravigliosa

Alle radici del Brunello di Montalcino



Castiglione del Bosco è dove è nato il Brunello di Montalcino, uno dei grandi rossi italiani, «inventato» nel 1888 da Ferruccio Biondi Santi - di cui si dice che a Castiglione del Bosco abbia vissuto - quando selezionò un clone particolare di Sangiovese. Oggi l'azienda è di Massimo Ferragamo, già proprietario di Tenuta di Prima Pietra a Riparbella, nell'alta Maremma, ma è rimasta una delle più antiche, grandi e integre tenute del territorio di Montalcino. L'azienda è estesa 2mila ettari, 62 dei quali coltivati esclusivamente a Sangiovese, suddivisi in due zone completamente differenti per terreno e condizioni climatiche. La tenuta di Gauggione (20 ettari) è a 250 metri sul livello del mare e vanta un terreno misto di argilla e sassi e un clima con escursioni termiche pronunciate che esaltano le note aromatiche della tipologia. La tenuta di Capanna (42 ettari) è il vero cuore aziendale: un unico grande vigneto che corre sul crinale della collina come un fiume verde ed è orientato a Sus-Ovest a un'altitudine che varia dai 350 ai 450 metri sul livello del mare.

Da questi due terreni e dalla rigorosa pratica di lavorazione del terreno che esalta le caratteristiche delle singole vigne si produce una carta di vini estremamente rigorosa. Tre i Brunello di Montalcino docg: il «base» (ovviamente si fa per dire) che arriva dal vigneto Capanna ed è prodotto il 90mila magnifiche bottiglie; il «cru» Campo del Drago, dalla particella più pregiata del vigneto Capanna e del quale si «tirano» ogni anno solo 6mila bottiglie; e il 1100, la riserva prodotta sono in annate eccezionali (l'ultima è la 2010), e quindi straordinaria per classe e potenza. C'è anche un più sbarazzino Rosso di Montalcino doc, prodotto prevalentemente con uve provenienti dal vigneto Gauggione in 45mila bottiglie annue.

Uscire da un ultratipico ristorante modenese senza aver provato il gnocco fritto? Impossibile, anche se al momento dell'ordinazione sorge il problema dell'articolo: «il» come vogliono gli emiliani oppure «lo» come vogliono i grammatici? Si sappia che chi pronuncia «lo gnocco fritto» risulta un tantino pedante. Il gnocco fritto del Laghi è fritto nello strutto e perciò più leggero della media, di poco inferiore a quello del reggiano Caffè Arti e Mestieri, il migliore assaggiato negli ultimi anni. Come lo si accompagna? Con prosciutto, coppa, salame, mortadella, cicciolata... Quando tra una portata e l'altra arrivano in tavola, così, tanto per gradire, dei quadratini di focaccia con una scodella di lardo da spalmare, si capisce definitivamente che: 1) questo non è un locale per vegani; 2) anche gli inappetenti meglio se ne stanno a casa; 3) approdare al dolce passando per primo e secondo è impensabile. Qui le strade si biforcano: o si procede verso la cotoletta «della zia Iris», il rotolo di coniglio, l'anguilla marinata di Comacchio, il petto d'anatra «leggermente affumicato da noi», questi ultimi due piatti molto coerenti col paesaggio lacustre, oppure verso tortelli e tagliatelle e tagliolini. L'Incontentabile non vorrebbe fare uno sgarbo alla zia Iris ma opta per la pasta fresca, sua mania e banco di prova di ogni ristorante non solo emiliano che si rispetti (sono capaci tutti, a buttare nella pentola pasta secca appena estratta dalla confezione). Chissà perché nella sezione primi piatti appaiono, in fondo, le penne al Barolo. Penne in Valpadana? Barolo fra le vigne del Lambrusco? Una brutta stonatura. Intonatissimi sono invece i tortelli di erbetta con aglio dolce di Voghiera e le tagliatelle con salsiccia gialla di Modena. I tortelli sono perfetti, non grevemente ricottosi come altrove accade e invece leggeri sia per la reale presenza di erbe (in altri locali solo millantate) sia per la reale dolcezza, ovvero delicatezza, dell'aglio di provenienza ferrarese. Alessandro Tassoni definì Modena «città della salsiccia fina» ma lo fece quattro secoli fa: lode pertanto al ristorante Laghi, che sarà pure un Volksrestaurant ma qualche signorilità se la concede, capace di resuscitare con le sue tagliatelle spettacolari la nobile tradizione di una pasta color oro (per l'uovo delle tagliatelle e lo zafferano della salsiccia). Purtroppo niente formaggi, se si vogliono sperimentare i dolci: di rito la zuppa inglese e ancor meglio il dolce salame, rustica prelibatezza. Si beve ovviamente Lambrusco e anche qui la scelta è faticosa siccome ce n'è una pagina intera. Poco prima di arrivare ai laghi di Campogalliano si intravede, sulla destra, il Podere Saliceto, e allora è d'uopo ordinare il loro Salaminò, talmente di casa da portare il nome della via del ristorante. Un buon nocino casalingo e poi fuori a smaltire passeggiando sulle rive fra aironi e anatre, di notte pare che la zona sia frequentata da tutt'altra fauna ma di giorno è un idillio, un'oasi.