

a terra».
scrittore e giornalista)

Pagina a cura di
Pier Bergonzi
e **Daniele Miccione**

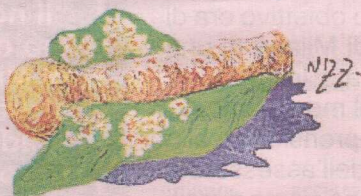
SOSTIENE LO CHEF
di **RICCARDO**
GASPARI



PRIMI, SALSE, DESSERT VI SPIEGO IL RAFANO

Riccardo Gaspari, 29 anni, è passato dallo sci - azzurro in Coppa Europa con Innerhofer - alla cucina. Con ottimi risultati: l'8 febbraio sarà tra i relatori di Identità di Montagna, al convegno di Paolo Marchi. Il suo El Brite de Larieto di Cortina d'Ampezzo, gestito con la moglie Ludovica, è tra i ristoranti d'alta quota emergenti.

Ho un ricordo infantile: il bollito fumante che veniva servito con una salsa a base di cren fatta con la radice di rafano grattugiata e bollita con aceto, olio, zucchero e sale. Forse proprio per questi ricordi sono così affezionato al sapore piccante del cren. Che qui a Cortina accompagna sempre gli affettati. Nel mio ristorante lo uso in due modi: ne faccio una salsa densa che ricorda quella classica ampezzana oppure lo servo fresco grattugiato con carni dalle lunghe cotture. Per esempio preparo una pancetta di maiale cotta a bassa temperatura con le nostre spezie classiche: vaniglia, cannella, anice stellato, chiodi di garofano. Il rafano è importante perché sveglia la tendenza dolce del piatto. Ho preparato perfino un dolce, la kren brulée, che usavo però come entrata. Facevo aromatizzare la panna col rafano, la cuocevo a bagnomaria e poi la caramellavo con lo zucchero.



SORSEGGIANDO
di **LUCA**
GARDINI



BOCA 2010 LE PIANE UNA «SPANNA» IN PIÙ

Non solo Langhe. Il Nebbiolo, vitigno straordinario quanto riservato, rende bene in pochi luoghi baciati dalla natura. Tra questi le zone di Ghemme e Gattinara (dove il Nebbiolo viene chiamato Spanna) e per estensione anche di Boca, nel novarese. Qui, vicino al Lago d'Orta, sotto lo sguardo del Monte Rosa, l'Azienda Le Piane produce un vino spettacolare.

Le radici sono quelle del vecchio Giuseppe Antonio Cerri, ma ora il Boca è prodotto con la stessa passione dallo svizzero Christoph Kunzli. L'annata 2010 è particolarmente convincente. Al naso ha profumi di ciliegie sotto spirito, erbe officinali e un finale che ha sentori minerali. Al palato risulta ricco e di grande sapidità con ritorno di frutti rossi e una lieve, quanto piacevole, nota speziata.

BOCA 2010, Azienda Agricola Le Piane, Boca (Novara).
UVE: Nebbiolo 85%, Vespolina 15%.
PREZZO: Circa 40 euro.



IL VOTO

95/100



RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO
EQUO



SI ABBINA ALLA GRANDE CON
PICCIONE ARROSTO CON
MANDORLE



DEGUSTARE ASCOLTANDO
PAOLO CONTE
«DIAVOLO ROSSO»



IL DOCE