

l'editoriale  
di Paolo Massobrio

## La svolta

C'è chi la butta in politica, chi dice che non cambia mai nulla ed "era meglio quando si stava

peggio", e chi invece comincia a prenderne atto: qualcosa sta cambiando. E in meglio. Non so se saranno indicatori efficaci di questo, ma i due eventi che documentiamo ampiamente in questa Circolare vanno esattamente in questa direzione. A Golosaria Monferrato sono

tornati i turisti (ed erano tanti, come ai tempi migliori) e prendo a simbolo quella foto di gente in piazza a Vignale, sorridente, che guarda verso l'alto, insieme col sindaco Tina Corona e col direttore della Stampa Mario Calabresi. Ma anche  
segue a pag. 2

# la Circolare

maggio

2

2014 anno XIX

periodico dell'Associazione Club di Papillon diretto da Paolo Massobrio



> Registrazione Tribunale Alessandria n. 443 del 3.7.93 > Poste Italiane S.p.a. - spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. L. 46/04) art. 1 comma 1, DCB Alessandria > euro 0,50 > Aut. Dir. Prov. P.P.T.T. Alessandria > Progetto grafico e impaginazione: Studio Due S.r.l., Alessandria - www.studio-due.it > Stampa: Litografia Viscardi, Alessandria

Con il contributo  
della Regione Piemonte

periodico  
Omologato  
Postale italiano



l'evento



31 maggio, 1 e 2 giugno  
**GOLOSARIA  
A RICCIONE**  
[www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)



l'e-book

il Golosario  
in 4 e-book



i prossimi  
appuntamento

Ritorna  
**MaremmaWineFoodShire**  
16-18 maggio



chiedere ai presenti la patente di pavesità, attraverso la preferenza di un piatto o di un prodotto.

☛ *Bel convegno anche questo direi, dove tra il serio e il faceto sono riuscito a far emergere alcune cose di rilievo. Al rappresentante del ministro ho chiesto all'improvviso, mentre parlava, se l'Ente Risi era da considerare tra quelli da eliminare. E lui ha dato rassicurazioni che non lo era. Però stranamente, non ha ricevuto applausi.*

### A Trento per Passito è Passione

Parto immediatamente per Trento: questa sera alle 18, mi aspettano a Palazzo Roccabruna per la 9ª edizione di Passito è Passione che prevede l'abbinamento del Vino Santo con cinque torroni italiani del mio Golosario. Una degustazione memorabile, con i campioni di Canelin di Visone, Di Iorio di Dentecane, Francucci di Camerino, Caffè Sicilia di Noto e Scaldaferro di Dolo.

La sala è ovviamente strapiena di gente che s'era prenotata per tempo. Ma chi voleva poteva fare la sua degustazione al piano di sotto, dove cera anche la cena con l'ottimo chef Stefano Bertoni di Castel Toblino.

Alle 22,30 terminato il tutto, mi avvio nel mio albergo, dopo essere passato a piedi per il bel centro storico della città.

Il giorno dopo, siamo sulle tracce di un produttore di vino, Cobelli, di Sorni di Lavis. In realtà sono tre fratelli che hanno deciso di produrre il vino sulle tracce del loro padre Aldo. E rimango rapito dalla sapidità di quei vini, tanto da scrivere di getto un pezzo per la Stampa, che vi ripropongo integralmente. Poi il pranzo al Wine Bar perbacco di Mezzolombardo e infine una visita al Museo di Trento, che da circa un anno fa molto parlare. E m'ha colpito vedere accanto a questa struttura ideata da Renzo Piano, un villaggio di design innovativo, con i palazzi e i negozi ancora vuoti. Pochissimi hanno acquistato e probabilmente il futuro sarà di costruire un Campus universitario, pena l'ennesima cattedrale nel deserto.

☛ *Quanto mi ha dato il Trentino in questi anni? E quanto*



*A Trento per l'assaggio dei torroni con Mariagrazia Brugnara*

*ho dato a loro? La tenacia di un rapporto premia, se penso alle mie frequenti visite a Isera, poi a Castione di Brentonico per la castagna e infine a Trento per Passito è Passione. Tutto ciò che ho visto l'ho sempre raccontato, e quello che ho visto qui è davvero eccezionale.*

### I vini del gesso dei masi trentini

Mariagrazia Brugnara e Paolo Milani di Palazzo Roccabruna a Trento non sono solamente dei funzionari, ma anche dei missionari. Lo dico perché da anni mi fanno compagnia nei miei viaggi trentini, immedesimandosi con la mia voglia di scoprire gusti, ma anche valori. Senza di loro non sarei mai arrivato in quella cantina profonda di Sorni di Lavis, in località Maso Panizza di Sopra, dove tre giovani fratelli Denis, Tiziano e Ivano, rendono viva la memoria del loro papà, Aldo Cobelli, stroncato da un infarto nel 2005. "Ma quella che poteva sembrare la fine - hanno scritto sul loro depliant - è stato l'inizio di un'avventura stupenda". E qui premetto, testimoni Mariagrazia e Paolo, che mi sono entusiasmato oltremisura per quei vini unici che, grazie alla presenza del gesso di quei terreni, manifestano una sapidità incredibile, mai provata prima. Ma quali vini? Be' il Nosiol 2012 da uve nosiola aveva un profumo di sambuco e una sostanza che raramente ho trovato altrove. L'Arlevo, che in dialetto si chiama figlio, nasce da uve chardonnay e chiude con la medesima sapidità del primo ma è finemente acidulo e di persistenza lunga. Entusiasmo a mille per il Gess 2011, da uve Gewürztraminer comparato col 2009. Ti tradisce l'aromaticità dei profumi, ma poi lo senti secco, vellutato, fine, in un gioco in bocca fra gli amari e i fiori. La suadenza sale col campione 2009. E questo vino lo ber-

rei ogni sera, giacché il finale ti dà la gioia della camomilla, ma anche il litchis e il mango, e un poco il tamarindo. In anteprema ho avuto il privilegio di assaggiare il brut "Aldo" pas dosè 2009 (40 mesi sui lieviti) dalla spuma intensa, con una speziatura sferzante. È fresco e sapido, asciuga la bocca nel finale di note aromatiche e nasce da uve chardonnay. E infine il Grill, ovvero il maestoso Teroldego, dal colore rosso porpora, impenetrabile come una cantina, che sale al naso con una ventata di more e poi chiude con la sua tannicità in un gioco amaro e sapido che mi fa dire d'aver assaggiato uno dei rossi più buoni d'Italia. Tutta la raccolta delle uve da vigne vecchie è da manuale e la coltivazione si ispira ai metodi più che naturali avviati 150 anni fa dai loro avi. Bravi!

### 15 aprile Polenta a Gandino e il Magazine del Padiglione Expo

Giornata milanese oggi. Alle 10 al Pirellone, c'è la prima riunione della redazione del magazine online del Padiglione Italia. E io, insieme a Gianfranco Vissani, siamo stati imbarcati nella redazione coordinata dal collega Fabio Zanchi. Il direttore generale del Padiglione Italia Cesare Vaciago ci spiega il progetto e poi dà la parola ai vari collaboratori, in modo che si arrivi a una linea editoriale condivisa. Aldo Bonomi fa la sintesi delle varie suggestioni. C'è molto entusiasmo, soprattutto da parte mia che uscirò con un primo pezzo sulla pasta italiana, come e quando?

☛ *M'ha fatto piacere questo riconoscimento, il terzo da quando s'è cominciato a parlare di Expo. Mi ha fatto piacere perché la mia attività giornalistica ha prodotto un interesse anche per il mondo dell'Expo, al quale voglio raccontare la*



*Il Vino Santo di Passito è Passione*

*mia Italia vera, che incontro giorno per giorno. Ci divertiremo molto.*



*La cena a Gandino con i 7 tipi di mais per la polenta*

*Con Gianfranco Vissani e Cesare Vaciago alla riunione per il magazine del Padiglione Italia*



*I cuochi del mais spinato di Gandino e dei suoi fratelli*



*La Home del nuovo magazine del Padiglione Italia Expo 2015*

La sera con Andrea Albanese siamo invece a Gandino, un paese della bergamasca un tempo florido per il settore tessile. Ci ha invitato un gruppo di appassionati per farci assaggiare sette tipi di polenta realizzata con sette mais diversi (Biancoperla, Sponcio, Marano, Spinato di Gandino, Scagliolo, Rostrato di Rovetta, Ottofile piemontese). È un confronto con il loro mais spinato, una varietà di montagna, che hanno riscoperto da qualche anno e attorno alla quale hanno cominciato a fare iniziative dopo aver promulgato la De.Co.. Alla fine la polenta migliore risulterà proprio quella di mais spinato.

Andrea Albanese non capiva il mio entusiasmo, ma in verità vedermi immerso in una comunità che attorno alla De.Co. ha sviluppato un progetto culturale ed economico, è un sogno. In paese c'è un

negozio, dei fratelli Perletti, che da negozio di alimentari è diventato boutique del gusto e qui si assaggia la birra al mais spinato, il crackers, e persino il pane Garibalda, che tenni io a battesimo. Poi a cena, l'entusiasmo di un imprenditore come Filippo Servalli che fa parte del gruppo che ha fatto nascere questa filiera e di Dario, il titolare dell'enoteca Franchino di Casnigo che ha abbinato i vini, uno per ogni polenta. Insomma un sogno di cui presto parlerò.

**16 aprile  
A Chiaravalle della Colomba e cena del Club da Cerveni**

Dopo gli ultimi appuntamenti milanesi, ovvero il comitato della Villa Reale di Monza, eccomi sulle tracce di Chiaravalle della Colomba, l'abbazia vicino a Fiorenzuola che desideravo conoscere. E mi sorprende d'aver realizzato questo desiderio, alla vigilia del giorno dedicato a san Roberto di Molesme, che di fatto

fondò l'ordine dei cistercensi. Ho passato due ore in silenzio, fra i chiostri di questo monastero clamoroso, la chiesa, e poi le costruzioni intorno dove un giorno, spero, potrebbe prendere vita un progetto dedicato al cibo.



*Il chiostro di Chiaravalle della Colomba*

Alle 20 sono invece a Borgonato, in Franciacorta, per la cena del Club di Papillon di Brescia alla cucina del grande Stefano Cerveni del Due Colombe, nel suo nuovo locale. Una cena speciale, nel locale che deve essere stato una grande chiesa. Con gli amici di sempre e una cucina tra le



*Il libro dedicato al paese di Gandino*



*Stefano Cerveni del Due Colombe a Borgonato*