

**PERSONAGGIO**  
**DARIO CECCHINI**  
 «Lavoro con la morte tutti i giorni  
 ma sono un carnivoro con coscienza»

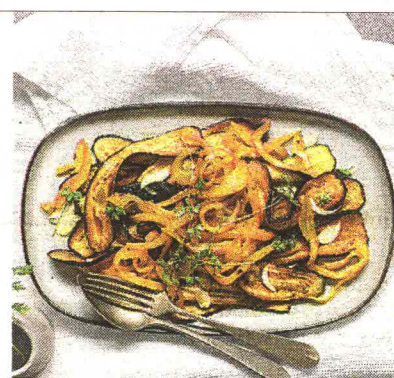
di **Alessandra Dal Monte**, foto di M. Carassale

11

**CUCINA DELLE DONNE**  
**LAURIE COLWIN**  
 Le zucchine al peperone  
 e l'elogio del fiasco domestico

di **Angela Frenda**, foto di S. Giorgi

30



16.06.2021

**CORRIERE DELLA SERA**

#32

MERCOLEDÌ

ANNO 4 - N. 6

# COOK

## LA MIA DOLCE VITA ITALIANA

Un piatto di pasta è una delizia per il palato ma è il gelato mangiato alla luce abbagliante del sole estivo che appaga davvero. E la consapevolezza che si tratta di una sensuale indulgenza, così come altri dessert della tradizione, rende questo piacere ancora più struggente.

di **Letitia Clark**  
 foto di Charlotte Bland

18

**REPORTAGE**  
**FRANCO BERRINO:**  
 «VI SVELO IL SEGRETO  
 DELLA LONGEVITÀ  
 FELICE»

Viaggio a Camaldoli  
 nella sua casa-monastero

di **Isabella Fantigrossi**  
 foto di Laura Spinelli

6

**LAVINIA FAGIUOLI**

per il *Corriere della Sera*

Disegna da sempre ma lavora come illustratrice da poco più di un anno. Utilizza soprattutto disegno a china, collage, incisione e monotipia. Nel 2019 a Milano ha fondato il Collettivo La Touche, spazio di sperimentazione artistica

COOK.CORRIERE.IT

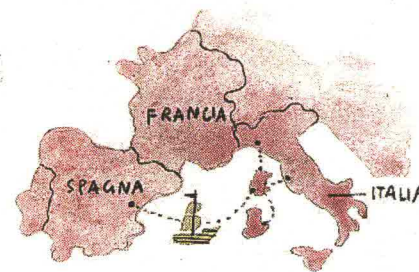
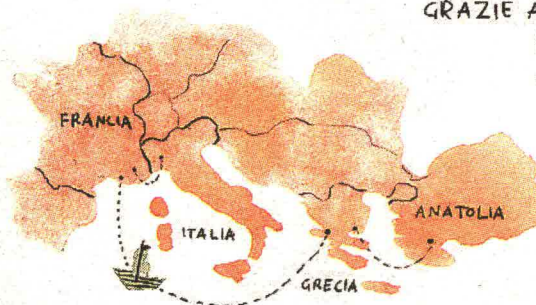


## SCUOLA DI VINO

Tutti i profumi della macchia mediterranea in un bianco mutevole e dalle grandi potenzialità. Che si beve fresco a pochi mesi dalla vendemmia. Ma può anche essere stappato anni dopo, quando restituisce i sapori intensi della frutta tropicale matura

## VERMENTINO

1. SULLE ORIGINI DEL VERMENTINO CI SONO DUE IPOTESI. LA PRIMA: VIENE DALL'ANATOLIA E HA RAGGIUNTO LA FRANCIA GRAZIE AI GRECI E L'ITALIA GRAZIE AI LIGURI. LA SECONDA: ARRIVA DALLA SPAGNA, APPRODA IN CORSICA, POI IN LIGURIA, SARDEGNA E TOSCANA

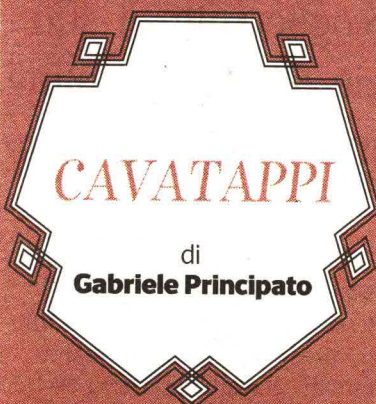
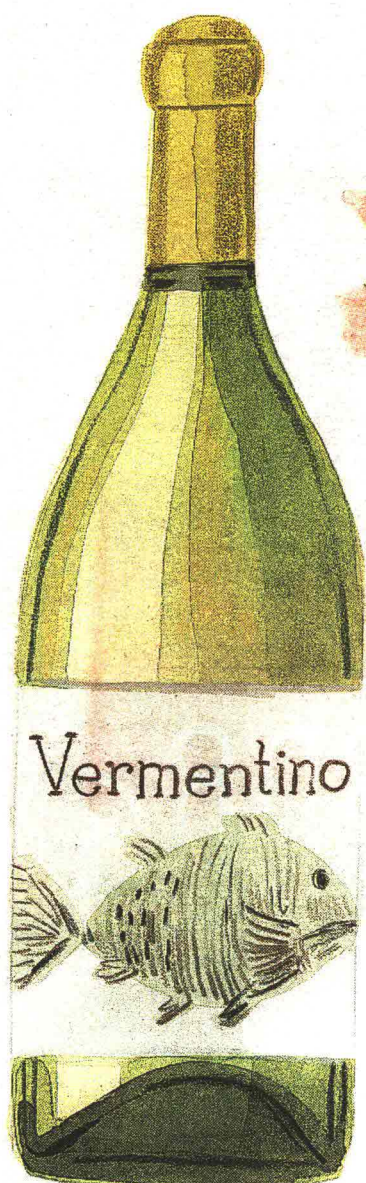


2. COMPARE IN 55 DOC ITALIANE E NELLA DOCG VERMENTINO DI GALLURA

3. IL CONTE GIORGIO GALLESIO, AGRONOMO DELL'800, LO DEFINI' «VITIGNO PREDILETTO, CON UN INSIEME DI PREGI DIFFICILI A TROVARSI IN ALTRI VITIGNI»



4. SONO IN TOTALE 832 GLI ETTARI DI VERMENTINO IN MAREMMA. IN ITALIA GLI ETTARI COLTIVATI A VERMENTINO SONO CIRCA 7000



DALL'ALTO ADIGE ALLA SICILIA, I TOUR IN VIGNA



**D**a gite in bicicletta fra i filari a degustazioni in luoghi d'arte. Ora che si sta tornando a viaggiare in molti sono alla ricerca di mete per week end fra natura e cultura del vino. Le possibilità sono tante e consentono di scoprire territori in cui la tradizione enologica racconta storia, storie e usi. Partiamo dall'Abbazia di Novacella in Alto Adige, che — oltre a visite a cantina, vigneti e degustazioni delle sue etichette abbinate a specialità sudtirolesi — dà la possibilità di visitare il monastero e scoprire la vita di un gioiello artistico risalente al 1142. Spostandosi in Valpolicella Classica, la storica cantina Tommasi consente di intraprendere dei wine tour in e-bike fra filari e panorami mozzafiato. Percorsi che è possibile concludere nella quiete di Villa Quaranta, resort con Spa che l'azienda possiede fra Verona e il Lago di Garda. Nel cuore della Maremma, invece, da non perdere è il Castello di Montepò. Sede dell'omonima cantina e dimora di Jacopo e Tancredi Biondi Santi, padre e figlio, dove degustare un *supertuscan* leggendario come lo Schidione. Qui è possibile percorrere a cavallo o in bicicletta la natura che circonda il maniero del '200. Ma, anche, unire alla visita un'esperienza gourmet allo stellato «Da Caino», della chef Valeria Piccini. Passando in Sicilia, c'è Planeta: azienda vitinicola attiva da diciassette generazioni. Nelle sue cantine offre un percorso dal nome iconico: «White Album». Un viaggio fra i vini bianchi che raccontano la biodiversità dell'Isola, provenienti da tre dei cinque territori dove Planeta opera in regime di agricoltura sostenibile: Menfi, Noto e l'Etna. Un'esperienza da vivere anche nella Foresteria di Menfi: quattordici camere nella natura e un ristorante che propone antiche ricette della tradizione familiare siciliana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«È

un vitigno che sente il mare». Questo è il mantra di ogni sommelier italiano quando si stappa un Vermentino. Vero: ama il Mare nostrum, soprattutto le coste del Tirreno.

Ma dopo secoli di prosperità tra Sardegna, Liguria e Toscana, è il momento di oltrepassare i confini dell'ovvio e di leggere il futuro di questo bianco mutevole. La fama del Vermentino come bianco fresco ed estivo, da bere pochi mesi dopo la vendemmia, è meritata. Purtroppo, però, ancora un tantino riduttiva. Quello che i vignaioli e gli appassionati stanno testando e scoprendo è il suo potenziale di vita protratta. Può presentarsi come un sorso di freschezza che sa di pompelmo e macchia mediterranea, ma anche con profumi e gusti di frutta tropicale matura grazie agli anni trascorsi in bottiglia. La ricerca della longevità è sempre più marcata. Lo si è visto nell'ultima edizione del Vermentino Gran Prix, organizzato dal Consorzio Maremma. Tra i dieci vini premiati (67 campioni, metà dell'annata corrente, 2020, metà della precedente), 9 sono del 2019 (Nudo bio di Del Nudo, Chicca di Guido F. Fendi, Codice V di Belguardo, Prelius bio di Castelprile, Norcias di Colle Petruccio, Diaccio di Cavallini, Monterò bio di Monterò, Vermentino

di Luciano Ferraro  
illustrazione di Felicita Sala

di Tenuta Dodici, Litorale di Val delle Rose). È la conferma di quanto avvenuto nel Gran Prix dell'anno scorso. «I più votati da sommelier e ristoratori — fa notare Francesco Mazzei, presidente del Consorzio Maremma — sono i Vermentino 100 per cento e quelli dell'annata precedente con affinamenti più prolungati. L'unico 2020 in classifica è stato il Marmato di Terre dell'Etruria». Il Consorzio ha interpretato la tendenza aprendo le porte a una nuova categoria, il Vermentino Superiore, con un anno di affinamento in più. E già ci sono cantine maremmane, come La Biagiola, che presentano il loro vino a cinque anni dalla vendemmia. La Doc Maremma, terra di rossi, negli ultimi 15 anni ha moltiplicato per 6 gli ettari di Vermentino (da 138 a 832) fino a farne il vino più imbottigliato. Il Vermentino corre veloce anche nelle altre zone d'Italia (6.000 ettari in totale), Sardegna e Liguria in testa. Incerta la base di partenza (Spagna per alcuni, anche se lì il Vermentino non c'è; Medio Oriente con decollo dall'Anatolia e transito in Grecia per altri, come Mario Fregoni dell'Università Cattolica di Piacenza). È certo invece il prossimo traguardo: aumentare la resistenza di scalata al futuro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA