

DE GUSTIBUS

ETNICI IN CITTÀ
BALAFON, TAGLIO, VICTOIRE
IL PASTO GIUSTO, TAJ MAHAL
PENA DEL POCHO, BON WEI

L'UNICA STELLA
IL NIPPO IYO SU MICHELIN
CON HAURO E LORENZO
C'È VIETNAM MON AMOUR

LOCALI STORICI

Grand Hotel Tremezzo e Greta Garbo
La leggenda del lago

GIACCA maschile, pantaloni, camicia e cravatta. E occhiali scuri, spesso anche la sera. Faceva impazzire di curiosità le nobili e ricche signore ottocentesche che erano in albergo e che le appiccicavano lo sguardo mentre passava nei saloni, quando attraversava la sala da pranzo e sedeva a tavola, mentre passeggiava in terrazza, persino quando s'imbarcava su un motoscafo e spariva sul lago. Era bella, elegantissima, informale, raffinata, misteriosa, inavvicinabile. Semplicemente «affascinante» per gli uomini che parlavano di lei a bassa voce in sala biliardo. Occupava l'elegante grande camera al primo piano, in centro, col balcone. Avvolta in una riservatezza straordinaria, che la provasse tutta la vita, sicuramente era Greta Garbo quell'ospite misteriosa del Grand Hotel Tremezzo perché, nel 1932, l'attrice cioè l'albergo e Tremezzo nel film «Grand Hotel» con l'entusiasmo e la sicurezza di chi c'è veramente stato e ha amato quei luoghi.

Si arriva dalla statale o dal lago e, come allora, lascia a bocca aperta il Grand Hotel Tremezzo, maestoso e vestito di un liberty splendido, con il parco che è quasi tutt'uno con quello della confinante mitica Villa Carlotta. Con l'ascensore si sale nella hall e si entra nel mondo raffinatissimo in cui ruotava la Belle Epoque, tra preziosi saloni, antichi arredi, servizio da sogno. La terrazza sul lago di Como è straordinaria; la piscina galleggiante incredibile; la suite dedicata alla divina Garbo meravigliosa. Tutto è creatura di Valentina De Santis, che qui ha trasfuso la sua personalità e il suo gusto, ricreando quella classe che già affascinava il turismo d'élite d'inizio Novecento.

Claudio Guagnini

Identità Golose all'Expo Gate con le grandi cucine del mondo

Paolo Marchi presenta gli chef world milanesi



di MARCO MANGIAROTTI

PIATTO ETNICO. Multiculturale, quindi mai piatto. Le cucine, le culture, le tradizioni migrano, si contaminano, accelerano con la ricerca, la tecnica, i tecnologici e l'innovazione. Poi ellitticamente, le migliori e corenti ritornano all'origine. Perché il cibo è il nutrimento del mito. Expo invece il pretesto, il mezzo e il fine, in collaborazione con Identità Golose a Expo Gate. Fuochi accesi sul mondo per tutto gennaio, dal 12, con chef e testimonianze di Milano Multiculturale, film d'autore, documentari, esperienze gastronomiche. Si parla con Paolo Marchi e i suoi ospiti di «cucine dell'altro mondo», per scoprire chi sono e cosa cucinano gli chef stranieri che, a Milano,

meglio interpretano la cucina del loro Paese di origine.

IL CICLO «La cucina internazionale a Milano» è un talk show, storytelling e show cooking, sotto la regia di Marchi, nello Spazio Sforza di Expo Gate, dalle 13 alle 14 e dalle 18.30 alle 19.30. Si parte lunedì con il Balafon (Mali) alle 13 e il Taglio alle 18,30 con lo chef tunisino Mohamed Mabrouk. Martedì il pasto giusto (Egitto) alle 13 e Iyo (Giappone) alle 18,30, con lo chef Hauro Ichikawa e il

suo secondo Lorenzo Lavezzari, che porporranno Cubi di Wa-Gyu di Kobe e Wasabi fresco. Hauro e Lorenzo hanno avuto la prima stella Michelin per un ristorante etnico italiano. Mercoledì alle 13 Finger's Garden (Brasile & Giappone) e alle 18,30 il ristorante peruviano La Pena de Pochon con un antipasto tradizionale: il tamal composto da mais e carne di maiale in foglia di banana. Giovedì il ristorante cinese Bon Wei, con il suo chef Guoqing Zhang, presenterà una ricetta del Sichuan, Pollo freddo in salsa piccante. Alle 18,30 Vietnam mon amour (Vietnam). Venerdì alle 13, Victoire Goulubi del Victoire, nata a Brazzaville, Repubblica del Congo, stage con Claudio Sadler (due stelle Michelin), poi nella brigata di Fabrizio Ferrari, all'Acanto e all'Incoronata. Presenta il suo Rollè d'Orata e manioca all'erba cipollina sulla crema di broccoli e platano al vapore. Chiude alle 18,30 il Taj Mahal (India).



DAL CONGO ALL'OLTREPÒ
In alto Victoire Goulubi da Brazzaville, chef del Victoire, una protagonista degli incontri multiculturali con Identità Golose all'Expo Gate; sopra, Lino Maga nella sua cantina a Broni per la degustazione del Barbacarlo



LA SPESA

Viva l'extravergine dell'anno scorso
Nel 2015 non c'è

SHOCK da extravergine: siamo fritti. L'olio nuovo italiano è pochissimo. O non c'è proprio. E il poco ha raddoppiato in molti casi il proprio prezzo, o aumentato del 30-40 per cento nelle regioni, come la Sicilia, dove la raccolta ha retto. Un problema che riguarda tutti i maggiori produttori mondiali di olive, dalla Spagna a Marocco e Tunisia, fino alla Siria, che ha 74 milioni di ulivi ma è devastata dalla guerra civile. Vi raccontiamo questo perché mai come quest'anno, «la peggiore raccolta a memoria d'uomo» per Pietro Sandali del consorzio Unaprol, per il maltempo e gli insetti (la mosca dentro), sarà difficile trovare sul mercato olio extravergine di qualità. L'unico che, in modica quantità, fa bene al gusto, ai piatti e alla salute.

Solo la Grecia non ha avuto problemi e le autobotti stanno viaggiando da settimane verso l'industria che imbottiglia olio dalla filiera incerta. Vi giro allora qualche dritta per la sopravvivenza in un mercato che arriva al 40, 50 per cento dei numeri del 2013. In molte aziende agricole del Centro e del Sud Italia i frutti non sono stati raccolti e sono rimasti a marcire sugli alberi, il poco prodotto disponibile non è di qualità eccellente per le avverse condizioni meteo. Quindi, vi consiglio di comprare tranquillamente l'extravergine dell'anno precedente, di cercare su Internet i piccoli produttori, di sguinzagliare amici e parenti nel Sud. Il tracollo di Umbria e Toscana, bottiglie a 16-18 euro in loco, non aiuta, prezzi raddoppiati in Abruzzo e Molise. Quindi occhio all'etichetta, all'indirizzo del frantoio, e nella grande distribuzione comprate da chi vi fideate. Se potete Eaty, Esselunga, Coop, le prime che mi vengono in mente.

Marco Mangiarotti

È IL VINO più ammantato di leggenda che esista in Italia. Perché nasce in un territorio la cui produzione vitivinicola era apprezzata già da Napoleone. Perché da oltre da centotrenta anni ha il nome di una collina nei pressi di Pavia che da sempre appartiene alla stessa famiglia. Perché il suo attuale proprietario Lino Maga è diventato famoso anche per il carattere appartato e la vis polemica. Perché non è un vino che trovi in giro e se lo vuoi devi andare a prenderlo dalle mani del produttore nella cantina di Broni. Perché è un vino che

PRIMA PARTE IL VINO DI BRONI DI LINO AMATO DA GIANNI BRERA
La leggenda anarchica del Barbacarlo di Maga

possono fare soltanto Lino Maga e famiglia. Perché viene ogni anno diverso. Perché era il preferito di Gianni Brera. Perché è osannato da tutti. Ma soprattutto perché è un vino di una bontà celestiale.

ECCO il Barbacarlo. Il vino che tutti dovrebbero provare almeno una volta nella vita. E non c'è modo migliore di farlo che recar-

si nelle deliziosa sede di Maga Lino (come ama farsi chiamare), per degustare le varie annate poste su un grande tavolo di legno. È entusiasmante scoprire come mutino da un anno all'altro le caratteristiche di questo blend di Croatina, Uva rara e Ughetta (Vespolina): ora più frizzante ora meno, una volta abboccato e l'altra secco. Tra una sigaretta e l'altra, accesa a ritmo continuo, Ma-

ga è un placido effluvio di racconti: «Il nome Barbacarlo nasce nel 1886, quando il mio bisnonno fece la donazione delle colline ai suoi nipoti. Allo zio si attribuiva il titolo di "barba", così, in onore di zio Carlo, quel territorio è stato chiamato Barbacarlo».

UN TERRITORIO in cui il vino veniva così buono che finì con l'identificare lo stesso con-

petto di nettare di qualità di questa zona dell'Oltrepò pavese. Diversi vignaioli cominciarono a usare impropriamente il nome Barbacarlo, «un abuso di nome», contro il quale Maga scatenò una battaglia legale fin dagli anni '60, vincendola dopo lustri di viai nei tribunali. Oggi soltanto lui può chiamare il suo vino Barbacarlo, anche perché soltanto lui e il figlio Giuseppe possono farlo così buono. Perché sia così buono, lo scoprirete la prossima puntata.

Domenico Liggeri
www.storienogastromiche.it