

Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

Una reggia per la cucina italiana



Sarà una reggia, quella di Colorno, a ospitare *Alma*, la prima scuola istituzionale della cucina italiana che vuole diventare il riferimento più autorevole a livello mondiale per la ristorazione che batte bandiera tricolore. Se la sede è tra le

più prestigiose e imponenti che possa essere vantata da una simile istituzione – basti pensare ai tre mila metri quadrati occupati in questo palazzo risultato da una serie di trasformazioni del castello fortificato nel XIII secolo fino ad arrivare a una reggia sontuosa dotata di uno splendido giardino – il comitato tecnico scientifico non è da meno: presieduto da Gualtiero Marchesi che della scuola è il rettore e coordinato da Davide Paolini, vanta componenti insigni: Alfonso Iaccarino, Gianluigi Morini, Fulvio Pierangelini, Annie Feolde Pinchiorri, Antonio Santini, Corrado Assenza, Iginio Massari, Mario Fregoni, Giuseppe Dall'Osso, Giovanni Ballarini, Giancarlo Deidda, Corrado Barberis, Andrea Strata, Marcello Ticca, Luigi Odello, Massimo Montanari, Filippo Arfini, Stefano Landi e Lubiano Montaguti.

Il management è di pari livello: la presidenza è detenuta dall'assessore Albino Ivardi Ganapini, mentre la carica di amministratore delegato è di Riccardo Carelli. E per assaggiatori e sensorialisti una piacevole sorpresa: la scuola sarà anche dotata di una sala per le valutazioni organolettiche unica nel suo genere.

AAA: ecco l'associazione assaggiatori abruzzesi



È da poco stata costituita L'Associazione Assaggiatori Abruzzesi che si prefigge di coltivare e approfondire le conoscenze delle caratteristiche qualitative dei prodotti dell'agro alimentare, sia all'origine che dopo la manipolazione, provenienti dal campo internazionale, nazionale e locale. Davanti al notaio, in qua-

lità di soci fondatori, sono comparsi: Velia Di Bacco, Tito Cieri, Carmine Mastrogiuseppe, Carmine Mancini, Marcello Di Martino, Franco D'Eusanio, Pierluigi Caputi.

Velia di Bacco (in foto) è stata eletta presidente e sarà affiancata da Tito Cieri, in qualità di vicepresidente, e da Carmine Mastrogiuseppe, consigliere. Alla nuova associazione, volta allo sviluppo dell'analisi sensoriale, i più fervidi auguri.

Francoli, la sua grappa e il cioccolato

Il *Sapore vellutato del cioccolato*, la manifestazione organizzata dall'associazione Più Gusto e l'Hotel Principe di Savoia di Milano, quest'anno si è arricchita della presenza delle Distillerie Francoli che hanno proposto la Grappa Luigi Francoli Riserva in Barriques. Sicuramente un'acquavite di forte personalità, capace di fare esplodere la carica aromatica del cioccolato unendo poi le sue pregiate molecole odorose al complesso di quelle che giungono a solleticare piacevolmente il nostro senso più intimo, fino a creare sinfonie uniche, emozioni di cui il nostro cervello richiede perentoriamente la ripetizione. Ottenuta esclusivamente da vitigni piemontesi, la Luigi Francoli Riserva in barriques è elevata in piccoli fusti di rovere fino al completamento del bouquet con comparsa delle note speziate.

Assaggiatori Udinesi: uva e non solo

Molto attiva l'Associazione Culturale Assaggiatori Udinesi (in sigla Acau), sotto la presidenza di Giovanni Milloni, circondato da un gruppo di panel leader di buon livello, sta compiendo lavori di analisi sensoriale di notevole interesse

e portando una ventata di rinnovamento in Friuli - Venezia Giulia per quanto concerne la valutazione dei prodotti tipici. Tra i più importanti è senza dubbio da citare uno studio relativo al frutto della vite. La ricerca ha riguardato la valutazione sensoriale di uve, mettendole sottoposte a stress idrico, con la verifica delle ripercussioni sul vino. Nell'ambito del lavo-



Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

ro non solo è stata affinata la tecnica della misurazione delle caratteristiche dell'uva, ma sono anche state verificate le correlazioni tra i caratteri sensoriali di questa e quelli del vino che ne deriva, rilevando quanta influenza abbia lo stress idrico.

L'analisi sensoriale in università

L'analisi sensoriale è ormai entrata come disciplina obbligatoria in diversi corsi di laurea e, in questo primo trimestre, sono stati coinvolti gli studenti di viticoltura ed enologia degli atenei di Udine e di Verona. Se notevole è l'entusiasmo con il quale i due gruppi hanno affrontato la materia e non da meno il profitto ottenuto, l'evento di maggiore rilievo in questo contesto è sicuramente il decollo del Master Universitario in Scienze dell'Analisi Sensoriale dell'Università Cattolica. Si potrebbe dire che sia ormai giunto alla quarta edizione, viste le precedenti tre che hanno sfornato sensorialisti di vaglia già dall'anno accademico 98-99. Ma la novità di quest'anno sta appunto nel fatto che, con la riforma, è diventato un prodotto di alta formazione che garantisce un titolo ufficiale rilasciato da un'università. Diretto dal professor Mario Fregoni, conta su un gruppo di allievi, ovviamente laureati, provenienti un po' da tutta Italia.

La grappa al Senato, invitati i diplomatici stranieri



Organizzata dalle distillerie Tenute Collesi, alla fine di gennaio si è svolto a Roma, al Senato, un seminario sulla grappa destinato a far conoscere la nostra acquavite di bandiera ai diplomatici stranieri. L'adesione è stata decisamente elevata, l'interesse altissimo: per tre ore gli esponenti della diplomazia dei cinque continenti hanno seguito Luigi Odello che li ha condotti attraverso l'Italia della grappa, tra cenni storici e profili tecnologici, tra teoria dell'analisi sensoriale e assaggio in pratica. A proposito di questi, le grappe proposte, tutte ottenute con il sistema bagnomaria, erano firmate da

Collesi, Bertagnolli, Pilzer, Paolo Marolo, Giovi e Villanova. Una moltitudine di personaggi politici e di rappresentanti di organizzazioni sono intervenute per portare il saluto. Tra questi la vicepresidente dell'Istituto Nazionale Grappa Mariacarla Bonollo.

Sandro Bottega, una ne fa e cento ne pensa



Sandro Bottega, che qui vediamo in una foto con il compianto Alberto Sordi e con Stefania Sandrelli, pare non esaurire mai la sua vena creativa che viaggia con uno straordinario parallelismo con la capacità di mietere successi. E partiamo da questi ultimi: è di pochi mesi fa la notizia che la sua grappa Alexander è stata piazzata da Food & Wine, una delle più prestigiose riviste americane sulla quale scrivono le migliori firme dell'enogastronomia, tra gli otto premi Spirits of the Year. Senza dormire sugli allori, l'affermato grappaiolo trevigiano ha voluto riportare alla ribalta il rito del "rasentini", la celebre abitudine veneta di diluire con un goccio di grappa le ultime gocce di caffè che rimangono sul fondo della tazzina ancora calda. E' un peccato di gola che unisce in un unico abbraccio l'aroma tostato del caffè con quello floreale e fruttato della grappa enfatizzato dal calore. A questo omaggio alla tradizione, uno più profondo è seguito: la realizzazione della grappa Pax, confezionata in una speciale bottiglia in vetro soffiato che reca al suo interno una colomba. E' una creazione che vuole esorcizzare il rischio di un prossimo conflitto attraverso il messaggio creato non solamente dal nome, ma anche dai vitigni che hanno concorso alla sua produzione: Prosecco per l'Europa, Cabernet Sauvignon per le Americhe, Riesling per l'Oceania, Chardonnay per l'Africa, Shiraz per l'Asia.