

Sapori & amori

Nel bicchiere La manifestazione «Collisions-Harvest» si svolge a Barolo dal 18 al 21 luglio



di LUCIANO FERRARO

Chef

Cracco sbarca al Forte Village E insegnerà a cucinare

Ad agosto Carlo Cracco chiuderà a Milano e aprirà in Sardegna: al Forte Village, il resort di lusso della costa sud. I piatti e i vini sono stati provati qualche sera nel suo ristorante in via Hugo, con Lorenzo Giannuzzi (ad del resort) e Giancarlo Aneri (il produttore di vino che ha portato la sua ultima creazione, un brioso e divertente Lambrusco di Sorbara). Partenza con l'insalata russa caramellata, vertice con il risotto al pomodoro verde, pinoli tostanti e scampi. Cracco, protagonista di MasterChef conduttore di Hell's Kitchen, non si limiterà a cucinare, organizzerà anche una scuola di cucina. Avrà come avversario un altro grande cuoco in veste di insegnante, Gordon Ramsey, che prenderà possesso di uno dei 21 ristoranti del resort, tra cui ci sono quelli dei cuochi stellati Rocco Iannone, Giancarlo Perbellini e del sardo Antonello Arrus.

Il festival

di Marisa Fumagalli

No Ogm: eccellenze vegetariane a Gorizia

«Dalla tavola alla tutela del Pianeta»: un festival vegetariano per esplorare uno stile di vita sempre più diffuso. Nel centro storico di Gorizia, Borgo Castello, da oggi a domenica la V edizione dell'evento organizzato da Eventgreen con il supporto di Biolab e il patrocinio di istituzioni locali e nazionali. Madrina la dj vegana Paola Maugeri. Con qualificati ospiti stranieri (come la scrittrice statunitense Melanie Joy, che racconta il suo ultimo libro *Finalmente la liberazione animale!*) e italiani (tra cui Andrea Segre, Antonio Galdo, Luca Mercalli, Antonio Lubrano, Rossano Ercolini, premio Goldman Environmental Prize 2013) si discuterà di vegetarianismo, valorizzando le eccellenze di «casa propria». E qui si distingue la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, unica in Italia con una normativa che proibisce la coltivazione di mais transgenico. «No Ogm» è parola d'ordine del festival. Oltre il dibattito: botteghe e ristoranti veg, laboratori per bambini e showcooking. www.festivalvegetariano.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I migliori Barolo sono puri e potenti come canzoni di Neil Young. Sembrano vivere in un passato di fatiche contadine, feste agresti e cene borghesi del Novecento. Sembrano melodie rassicuranti, stile country. Basta però avvicinarsi per sentire virtuosismi, assoli e musica nuova. Perché mai come nel vino, coltivare la tradizione, salvare gusti e piante, può aprire strade mai battute.

«Harvest», raccolto, è il disco-capolavoro di Neil Young. È anche il titolo di un festival organizzato proprio a Barolo, la sesta edizione di un evento a cui è stato dato il nome «Collisions». Quello del 21 luglio sarà l'unico concerto in Italia di Young.

Quando il cantautore canadese incise «Harvest» non immaginava di essere bocciato dagli influenti critici di *Rolling Stone*. Le sue ballate vennero considerate conservatrici, mentre la potenza del rock incendiava giradischi, palchi e stadi. Era il 1972.

Come il cantautore, una generazione di vignaioli ancorata alla tradizione è stata criticata in passato per non essersi messa al passo con i tempi, assecondando i nuovi gusti (la divisione è, ad esempio, sull'uso più o meno spinto delle barriques e sull'omologazione da legnosità e vaniglia). Finito lo stordimento per rossi modernamente concentrati più che fini, risulta più chiaro che l'aver mantenuto legami saldi alle radici è stata una scelta lungimirante. Come per Young con «Harvest», un ritorno al futuro e un invito: «Let me fill your cup with the promise of a man», «lascia che riempi il tuo calice con la promessa di un uomo».

Young arriverà a Barolo con la band che lo ha accompagnato per buona parte della sua carriera: i Crazy Horse. Di loro ha scritto: «Sono la mia finestra sul mondo cosmico dove la musa vive e respira, nella zona speciale della mia anima dove le canzoni pascolano come i bisonti. La mandria è ancora lì e le pianure sono sconfinata» («Il sangue di un hippy», Feltrinelli).

«Collisions-Harvest» è un «festival agri-rock». Tanta musica dal 18 al 21 di questo mese: Deep Purple, la cantautrice newyorchese Suzanne Vega, Elisa, il rapper pugliese Caparezza, il rapper sardo Salmo. Poi i dialoghi con James Ellroy, Jonathan Coe, Piero Pelù, Francesco Guccini, Mauro Corona, Jeffery Deaver, Francesco De Gregori, Mario Biondi, Milo Manara, Morgan, Valeria Parrella, Carlin Petri-



Il raccolto

Si intitolava «Harvest» (dall'inglese «Raccolto») il disco del 1972 del cantautore canadese Neil Young (in alto, foto AP). Da lì il nome del festival agri-rock a Barolo (a sinistra una vigna locale, foto di Fabrizio Porcu): «Collisions-Harvest», dal 18 al 21 luglio, con Suzanne Vega, Elisa, Caparezza e, tra gli altri, in unica data italiana, Neil Young

**Il ritmo delle vigne
Le note di Neil Young nascoste nel Barolo**

Un festival agri-rock fatto di concerti, dialoghi e lezioni per celebrare il matrimonio tra arte e cibo. Con tanti ospiti molto speciali

ni, Ferzan Ozpetek, Dario Fo e altri ancora. Ovviamente cibo. «Collisions consente di abbinare a musica e letteratura ad alta enogastronomia di strada e tradizionale (a prezzi popolari e accessibili), dai formaggi dop alla alle nocchie di Cravanzana», dicono gli organizzatori, elencando lezioni e apparizioni, comprese quelle degli chef stellati Davide Oldani, Cristina Bowerman ed Enrico Crippa. E poi il vino. Tocca al critico Ian D'Agata, autore di «The native grapes of Italian wines», occuparsene. Il Barolo innanzitutto: «Sto con Neil Young e i vignaioli che hanno pensato al futuro garantendo le tradizioni — dice D'Agata —. Prendiamo il 1990, una grande annata per il Barolo. Il vino dei modernisti, assaggiato oggi, è già stanco, spento. Il vino che nasce ispirandosi a tecniche tradizionali ha invece ancora molto da dire». Sabato 19 luglio verrà degustata l'annata 2010, l'ultima sul mercato, un evento riservato a critici e giornalisti di tutto il mondo, come Bernard Burtschy (*Le Figaro*) e Chaty Huyghe (*Forbes*). Sul tavolo molte etichette che

piacerebbero al cantautore country se nel frattempo non fosse diventato astemio: Ceretto, Cordero di Montezemolo, Pio Cesare, Elio Grasso, Bartolo Mascarello, Marchesi di Barolo, Giuseppe Rinaldi, Roagna, Paolo Scavino, e altri. All'Enoteca del Barolo è stata poi organizzata una serie di incontri, condotti da D'Agata (gratuiti e prenotabili sul sito www.collisions.it). «Vogliamo raccontare gli autoctoni piemontesi e aprire le porte alle due zone vinicole ospiti: l'Oltrepò pavese e il Friuli Venezia Giulia». Si comincia sabato 19 con «Le grandi Barberie», racconto dei vini di Monferrato, Alba e Asti. Quindi il Fallegro, il Vermentino del Roero prodotto da 40 anni da Gianni Gagliardo: in cattedra il super sommelier Luca Gardini. E gli autoctoni meno noti? Si chiamano Pelaverga, Nascetta, Richè, Rossese bianco. «Spiegherò con Stephen Brook della testata britannica *Decanter* — annuncia D'Agata — una ricchezza da preservare al di là degli umori e delle mode di mercato, un patrimonio di biodiversità da tutelare». Interessante, domenica 20, il dibattito-degustazione sui vini naturali. Tra gli altri ci saranno Andrea Gori del sito *Intravino* e Monty Waldin di *Decanter*. Alla guida Giovanni Bietti, autore di «Vini naturali d'Italia, Manuale del bere sano».

Accanto ai grandi classici come il Barolo, sono proprio i vini naturali e i vitigni autoctoni ad offrire percorsi ricchi di scoperte per gli appassionati. Magari ascoltando per l'ennesima volta Harvest e leggendo l'autobiografia di Neil Young: «Oggi c'è un gran vento e io ne faccio parte».

(divini.corriere.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il personaggio Scoperto dalla Bbc, fu invitato a Downing Street da Blair, e la sua carriera di chef decollò

Pasta all'inglese. La sfida del giovane Oliver

Jamie Oliver ha 39 anni, e da 20 è uno chef famoso in tutto il mondo. Era il 1997 quando la Bbc lo scoprì e gli affidò uno show, *The Naked Chef*, che debuttò lo stesso anno assieme al suo primo libro di cucina, il più venduto del Regno Unito. Due anni dopo fu invitato dall'allora primo ministro Tony Blair al 10 di Downing Street per preparare il pranzo al suo ospite italiano, il presidente del Consiglio Massimo D'Alema, e la sua carriera prese il volo.

Oggi ha alle spalle decine di libri e altrettanti show televisivi, oltre a 50 ristoranti italiani sparsi per il mondo: ha 3.000 dipendenti e un fatturato di circa 260 milioni di euro, ma non dimentica il primo approccio con la cucina italiana. «Quando frequentavo la scuola di cucina, l'insegnante ci chiese cosa avremmo voluto fare nella vita», racconta Oliver al *Corriere della Sera*. «Io risposi che avrei voluto imparare a fare la pasta meglio di chiunque altro. In molti scapparono a ridere, ma uno studente italiano mi disse che

sarei dovuto andare da Gennaro Contaldo, al Neal Street Restaurant di Covent Garden».

Quando si presentò al ristorante, Contaldo lo assunse subito. «All'inizio gli preparavo il pane e teglie di pasta, e gli lasciai piccoli messaggi nella farina». Negli anni han-

no costruito un solido rapporto di lavoro: Contaldo è apparso negli show televisivi di Oliver e ha addestrato i cuochi della sua catena di ristoranti, di cui è diventato socio. «Nel Regno Unito abbiamo sempre avuto costosi ristoranti italiani, alcuni buoni e al-

La pasta
Quando l'insegnante del Westminster Catering College gli chiese cosa avrebbe voluto fare, Jamie (foto) rispose: «La pasta, meglio di chiunque altro»



Gli inizi

Jamie Oliver è nato nel 1975 a Clavering, piccolo villaggio dell'Essex (Regno Unito) dove i suoi genitori gestiscono uno degli unici due pub, The Cricketers. Lì si avvicinò ai fornelli e sentì nascere quell'amore per il cibo italiano che già a 20 anni lo ha reso famoso in tutto il mondo

tri terribili. Io volevo creare qualcosa di autentico», spiega Oliver, che nel 2008 ha lanciato *Jamie Magazine*, rivista mensile di cucina che ad aprile è arrivata in Italia, diretta da Maverick Greissing.

Nel 2002, Oliver ha inaugurato Fifteen, una fondazione benefica dove insegna a cucinare a giovani dal passato turbolento e che ha diplomato quasi duecento ragazzi. Assieme a loro, nell'aprile del 2009, ha preparato il pranzo per i leader presenti al G20 di Londra. «È emozionante ricevere i complimenti delle persone più potenti al mondo», racconta lo chef, che quel giorno preparò un antipasto di salmone scozzese organico condito con salicornia e cavolo marino, «ma soprattutto vedere i sorrisi sui volti dei ragazzi». Ne è passato di tempo da quando Tony Blair invitò il giovane Oliver a Downing Street. Oggi il suo ciuffo biondo è in tutto il mondo sinonimo di cucina italiana.

Andrea Marinelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA