

Dal buon senso al buon gusto

Ricette dei monaci nel ristorante La Badessa a Torino

Rossella Ratclif è una raffinata intellettuale cresciuta nella cultura cattolica, la cui divorante passione per i suoi aspetti culinari e iconografici ha generato lo strabiliante ristorante La Badessa in piazza Carlo Emanuele II 17 a Torino che offre piatti dei monaci in un ambiente allestito come una galleria d'arte tra ritratti del Seicento, sculture a soggetto ecclesiale e una commovente collezione di *ex voto*, dipinti devozionali naïf dedicati a miracoli ricevuti.

Il nome del locale deriva da Maria Caterina Operti di Cervasca, suora vissuta nell'Ottocento affiancando alla vocazione religiosa quella per i fornelli, per un periodo cucciniera della regina Maria Teresa d'Asburgo-Lorena.

Per decenni Rossella ha bussato alle porte dei conventi raccogliendo preparazioni antiche e recenti, riproponendole dal 1996 nel locale affinché la cucina dei monasteri "legata ai prodotti dell'orto, agli animali allevati in cortile e ai frutti ed erbe che nascono spontanei" non venisse dimenticata.

Il progetto ha prodotto anche un prezioso volume sempre a firma di Ratclif, *La cucina della Badessa*, con 131 ricette, base di quello che porta in tavola, come gli incantevoli Agnolotti di brasato con zabaione di pecorino giovane (dal Monastero Santissima Annunziata di Fossano), i ghiottissimi Topini di patate e farina di castagne in bagna grisa (fondata di tome) secondo remoti dettami dall'Alta Valle Stura, i favolosi Tagliolini ai soli rossi d'uovo con ragù di anatra all'Armagnac e ginepro ispirati dal Monastero di San Pietro e Paolo di Germagno come la sublime Guancia di vitella della Granda al Barolo con purea di patate allo zafferano, fino al clamoroso Rollè di coniglio nostrano ripieno di olive taggiasche, salsiccia del Roero e tartufo nero che si deve all'Abbazia Santa Fede di Cavagnolo. Capolavori assoluti per un'esperienza che segna la vita.



Gli amanti dell'olio extravergine di oliva piccante e amaro come si deve stanno determinando la crescente fama della Dritta, cultivar tipica dell'area Vestina in Abruzzo, nella parte interna della provincia di Pescara.

È in questa zona che si trova Penne, poco più di dodicimila abitanti, appartenente alla Comunità montana Vestina e inserito tra i Borghi più belli d'Italia. Qui la società agricola Cignale lavora i suoi circa venti ettari coltivati "esclusivamente con metodi naturali", preservando "tutte le caratteristiche originarie delle varietà da secoli presenti in questi luoghi". La sua filosofia del "rilancio di colture e varietà originarie" trova piena espressione nell'Olio di Collemaggio da monocultivar Dritta, la quale "deve il suo nome alla posizione di rami e foglie rivolti verso il cielo", i cui frutti vengono raccolti nelle campagne pennesi, brucati a mano e moliti a freddo in poche ore.

Al palato l'olio di Dritta sprigiona subito il carattere ardente, seppure senza irruenza, nascondendo per un istante il montante finale amaricante che ne fa un prodotto superbo. Caratteristiche che lo rendono perfetto per condire anche da solo le fumanti zuppe invernali, soprattutto quelle di legumi e cereali. Sul pane potranno goderne invece soltanto i consumatori esperti, perché nella sua crudezza è un olio ben distante dal gusto comune e omologato, per fortuna. Per



certi versi, può ricordare la Mignola marchigiana.

La Dritta è anche la cultivar prevalente che rientra nella D.O.P. Aprutino Pescarese, insieme all'onnipresente Leccino, ma si esalta decisamente di più se gustata nella sua versione in purezza.

Alle qualità nutrienti e antiossidanti di quest'olio EVO, occorre aggiungere quelle cosmetiche, visto il suo impiego da parte di Cignale anche in prodotti come creme per le mani, per il viso e per il corpo.

Vino al vino

La (ri)scoperta dei vitigni in Basilicata

Gerardo Giuratrabocchetti delle Cantine del Notaio di Rionero in Vulture (Potenza) cercando vitigni lucani più resistenti ha individuato tipologie ignote: affinando l'indagine con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, è emerso che un tempo esistevano un centinaio di varietà di uve autoctone, come riportato da testi di inizio Novecento.

Si è giunti così all'individuazione di circa quaranta viti locali ancora presenti in Basilicata, messe in coltura nei Comuni di Maschito e Ripacandida, per recuperare germoplasma indigeno con la Regione, l'Università e due aziende vitivinicole, una materana e un'altra della Val d'Agri.

Il primo esito è il Guarnaccino, uva forse imparentata con varietà bordolesi ma qui presente da tempi remoti. A vinificarlo con esiti entusiasmanti è la 600 Grotte di Chiaromonte, con il Recept Rosso e la versione Rosato.

De.Co.

Non solo salame... nelle regioni del Nord

Non soltanto salami ma anche altri salumi si fregiano della Denominazione Comunale, con il dominio del Veneto grazie a sei prodotti della provincia di Vicenza: Cincionela cò la rava di Chiampo, Sopressa di Valli del Pasubio, Carne secca di Lusiana, Bondola di Torbelvicino e i Salumi di Lonigo quali Sopressa con la braciola, pancetta salamata e i cotechini, quello "con lo sgrugno" (con lo spolpo della testa) e l'altro con la lingua.

La Lombardia si fa valere con il Cotechino delle Grazie (Curtatone, Mantova), La Mundiöla che è una coppa stagionata dell'Oltrepò Pavese preparata con vino Bonarda, quindi tre specialità del Salumificio Bustese in quella Busto Arsizio (VA) definita "a paes de luganeghiti" (paese dei salumieri): salame prealpino, antica coppa bustese e lardo contadino. L'Emilia Romagna risponde con la deliziosa Spalla cotta di San Secondo, dalla Bassa parmense.