



**LEGGENDE  
E CREDENZE DELLE  
ALPI PIEMONTESE**  
È IN EDICOLA CON  
**LA STAMPA**

**MODENA**  
**Maiale in piazza a Campogalliano**  
Domenica a Campogalliano si svolge l'edizione 2013 di «La Pcaria: il maiale in piazza», con la lavorazione a vista dei suini e stand gastronomici



**BARI**  
**Il Carnevale di Putignano**  
Partono domenica a Putignano (Ba) i festeggiamenti per uno dei più antichi carnevali italiani. Sfilate di carri allegorici, cortei in costume e maschere.



**LE PAGELLE DI EDOARDO RASPELLI**

raspelli@tin.it



**In cantina**

PAOLO MASSOBRIO

**Il pecorino con la farfalla**

**L**a farfalla in etichetta, ma anche la comune origine ha convinto Davide Gibertoni di Polesine di Pegognaga (Mantova), titolare di una delle più belle boutique del gusto d'Italia (Davide Cose Buone) ad adottare questo vino. La farfalla perché il suo secondogenito, Giovanni, dalla nascita è affetto da una patologia che necessita cure delicatissime, detta appunto della farfalla, per la fragilità della pelle. Ma lui non s'è perso d'animo e ha scritto un libro bellissimo, *Il sorriso della farfalla*, con tanto di ricette in appendice per raccogliere fondi a favore della ricerca per questa malattia che colpisce un bimbo su 85 mila. Simone Binelli, trentottenne e farmacista di Gonzaga lo conosceva ancor prima che lui scegliesse l'Abruzzo per produrre vino. Una scelta perfezionata dopo aver conseguito, col massimo dei voti, la seconda laurea in enologia e grazie al sostegno della moglie Francesca (ingegnere meccanico). Hanno quindi scelto le colline teramane, tra l'Adriatico e il massiccio del Gran Sasso, per



coltivare vigne nel rispetto all'ecosostenibilità, in regime biologico e investendo in nuovi filari di pecorino. Accanto a quelli preesistenti di montepulciano e trebbiano, trasformati dal sistema a cordone libero a guyot. Un tocco di poesia l'ha messo il padre, entomologo per passione, che ha scelto per i vini il nome di specie di farfalle osservate tra i calanchi e i boschi. Dagli undici ettari vitati collinari (20 mila le bottiglie) emerge l'Abruzzo Pecorino Machaon 2011: paglierino fluido come l'olio, al naso un profumo netto di polpa di mela; in bocca lo senti rotondo, pieno, ampio con un finale secco e sapido. Ma ottimo è anche il Trebbiano d'Abruzzo Apollo 2011, dal bouquet fruttato e floreale, mentre al palato la morbidezza lascia spazio a speziature raffinate. Tradizionale è poi il Montepulciano d'Abruzzo Apollo 2011, vinificato per 8 mesi in acciaio, mentre da una raccolta anticipata delle stesse uve, prende vita un rosato floreale ma di buona struttura: il glorioso Cerasuolo d'Abruzzo «Apollo». Da conoscere. Davvero bravo!

**AUSONIA**  
ATRI (TE)  
CONTRADA NOCELLA, 6  
TEL. 3402329860  
UNA BOTTIGLIA DI ABRUZZO PECORINO  
MACHAON 2011: EURO 9

**Agnolotti e salmone affumicato in casa**  
Al Pinocchio di Borgomanero si mangia nel segno di 50 anni di tradizione

**Il ristorante**

**F**uori, all'aperto, in un angolo appartato del grande giardino, si alza lieve e profumato un filo di fumo: sono trucioli di legno di abete, naturalmente profumati di resina. Vengono dal figlio maggiore che recupera «gli scarti» della lavorazione della sua azienda di mobili e li regala al papà. Lui, il figlio, ha deciso da tempo di fare un altro mestiere ma in questo modo dà una mano al ristorante di famiglia, che ha pochi eguali in Italia.

Anche se la stelletta della cieca «sguida Nichelini», dopo parecchi decenni di presenza, non brilla più sopra il Pinocchio, l'entusiasmante saga di famiglia continua. Accanto al filo di fumo, dentro un rustico ma efficace piccolo forno, lo chef e patron del Pinocchio, Piero Bertinotti, prepara in modo artigianale una delle tante leccornie del locale: il salmone arriva crudo qui, alla periferia vicina di Borgomanero, e lui lo affumica leggermente, soavemente, facendone un prodotto, un piatto, le cui fettine si sciogliono deliziosamente in bocca. Anche se la copertina del menu è ancora quella vecchia, anche se sotto l'antico disegno a matita c'è la scritta «I quarant'anni del Pinocchio», in realtà da poco il locale ha festeggiato (in amichevole sordina), i 50 anni. Piero, classe 1938, faceva il camionista; tra i suoi contatti a Gozzano c'era il papà di Massimo Giletti che commerciava in stracci allora tanto preziosi non solo a Prato. I genitori di Piero, Giovanni e Lina, comperarono un terreno e Piero con la moglie Luisa, il 2 novembre del 1962 aprì quello che sarebbe dovuto essere un buon ristorante per i camionisti di passaggio nella diritta strada già allora ben trafficata. Oggi il Pinocchio è un ristorante importante, di classe, ma dove «si vende una cosa che non c'è più» o quasi: la familiarità, il calore umano, l'aria di casa. L'arredo caldo, i pochi tavoli ben distanti (accanto alla separata ampia sala che può ospitare banchetti anche numerosi), le finestre affacciate sul giardino, sono sempre immutabili; poi, per la ventura bella stagione, una grande terrazza dove sarà un grande piacere mangiare all'aperto. Costantino Tromellini, Massi-



mo Alberini, numi tutelari troppo spesso saliti al paradiso dei grandi critici gastronomici, ritroverebbero i sapori di sempre. Luisa Bertinotti ogni tanto smette di fare la plurinonna e scende al ristorante ma accanto a Piero, in sala, accanto a validi anche nuovi dipendenti, la figlia Paola e la nuora Laura. Gli ingredienti soprattutto locali creano classicità e fantasia: dal burro e dai grandi formaggi stagionati dai Fiori del Guffanti di Arona, al Palzola di Cavallirio, ai calamaretti spadellati, al merluzzo dissalato, al tegamino di lumache di bosco. E poi paniscia novarese, zuppa di zucca e castagne, agnolotti ai tre arrostiti, fritto di mare e di lago, rognoncino di vitello, i dolci ottimi come tutto il resto. Menu medio alla carta con 90-100 euro (menu degustazione a 55 ed 80).

**PINOCCHIO DAL 1962**  
BORGOMANERO (NO) VIA MATTEOTTI 147  
TEL. 0322.82273 FAX 0322.835075  
WWW.RISTORANTEPINOCCHIO.IT  
GIORNO DI CHIUSURA: MERCOLEDÌ  
ULTIMA PROVA: 23-12-2012

il voto **16/20**

**Piacenza: vieni c'è una stanza nel bosco**

**L'albergo**

**“V**ieni, c'è una strada nel bosco; il suo nome conosco; vuoi conoscerla tu?”. Nel 1943 Gino Bechi incise questa canzone per il film *Fuga a due voci*. Io sono nato sei anni dopo ma che meraviglia quando il grande cantante fiorentino la cantò a me bambino ed ai miei, ospitandoci nella sua cantina invasa dal più immaginifico dei plastici ferroviari che mi sia mai incontrato di vedere! Le parole di questa immortale canzone le risentirete, le rivivrete in questo angolino di campagna piacentina, proprio all'inizio dei primi contrafforti dell'Appennino. Prima, magari dato un'occhiata a quella meravigliosa, eroica struttura di allevamento e ristorazione che Luciano Pigorini ha creato a Viustino di San Giorgio Piacentino con quella sua Viustino65: polli, capponi, faraone

allevate al meglio in aperta campagna e cucinate per la vostra gola. Per il vostro riposo, una coppia fino a qualche tempo fa in tutt'altre faccende affaccendata ha trasformato la fascinoso lunga bassa casa di campagna in un semplice accattivante rifugio per la notte. Lui faceva l'industriale, lei è la moglie inglese; si danno da fare con entusiasmo in questa agreste struttura che vi appare all'improvviso nel verde.

Un ampio comodo parcheggio alberato, una porticina, all'ingresso sulla sinistra il minuscolo banco del ricevimento/segreteria, sulla destra la saletta oblunga delle buone prime colazioni artigianali (il cui vociare, ma sarà l'unico rumore, potrebbe risuonarvi nelle semplici, accurate stanzette).

**VAL VEZZENO**  
CARPANETO PIACENTINO (PC), LOC. CIMAFAVA  
TEL. 0523.853219 FAX 0523.2244906  
WWW.HOTELVALVEZZENO.IT  
INFO@HOTELVALVEZZENO.IT  
CATEGORIA \*\*\* (3 STELLE)  
SINGOLA 50 EURO DOPPIA 70 EURO  
ULTIMA PROVA 13-9-2012

il voto **13/20**

bellobuono@lastampa.it

**L'aperitivo**

**Alla Foce si beve Nefertari**

ROBERTO DUIZ

**U**n vagone di treno d'epoca sta parcheggiato davanti al locale che a sua volta somiglia a un vagone in surplace, ma molto animato all'interno fino all'alba. Ambiente pop da pub inglese all'interno dell'Happy Hour Café, fuori dal circuito della movida dei caruggi, alla Foce, ex borgo di pescatori e poi vecchio porto, evocato in musica nella struggente e celeberrima *Ma se ghe pensu* e citato in genovese antico da De André in *A dumenega* con un verso inequivocabile che tradotto in italiano suona così: «Alla Foce cosce da schiaccianoci». Cartoline da tempi remoti oggi che la Foce ospita il quartiere fieristico ed eleganti condomini oscurano l'originaria aura proletaria di questo affaccio sul mare di Genova levante, senza cancellarla però. Dunque, panche e tavoli di legno di poco pregio, sì, dentro l'Happy Hour Café, ma clima accogliente e perizia dietro al bancone nel produrre miscele non banali. Ampia la scelta di cocktail più o meno classici, magari rivisitati come il *Caipiroska Brilé* (con fiamma ossidrica che caramella zucchero di canna dentro un bicchiere di terracotta), o di creazione propria come l'Arabesque o il Nefertari, che hanno ricette ancora non codificate, dunque irripetibili e da scoprire al bancone.

**HAPPY HOUR CAFÉ**  
GENOVA, VIA CASAREGIS 64 TEL. 3473535429  
APERTO TUTTI I GIORNI



**Dolce Italia**

**A Carnevale ogni dolce vale**

ROCCO MOLITERNI

**O**rmai le sfilate dei carri allegorici sono alle porte, quest'anno il mercoledì delle ceneri è il 13 febbraio e le follie di Carnevale si avvicinano. Carnevale viene dal latino *Carnem Levare*, che significa togliere la carne e il nome si riferisce al periodo di astinenza quaresimale che segue appunto le follie anche gastronomiche di questi giorni. Follie che se da un lato vedono cene e pranzi pantagruelici all'insegna della carne di maiale, delle verze e dei fagioli, dall'altro sono un trionfo di dolci e frittelle di ogni tipo. Regine sono le bugie (secondo la terminologia piemontese), ossia strisce di pasta fritte che diventano frappe, chiacchiere, cenci, galani, crostoli, lattughe, intrigoni a seconda della regione d'Italia in cui ci troviamo. Ma oltre alle bugie ci sono anche le castagnole, che sono pallottole di pasta, a volte ripiena e a volte no. Queste prendono nome dalla castagne di cui ricordano la forma, si possono riempire di crema pasticciera ma oggi c'è anche chi gli mette dentro la nutella. In Italia centrale si fanno invece i tortelli dolci e in Alto Adige è il krapfen il must di Carnevale. Insomma parafrasando un celebre proverbio: a Carnevale ogni dolce vale.

