



Sagra del carciofo a Sezze

■ La tradizionale sagra del carciofo di Sezze (Latina) spegne la sua quarantesima candelina. L'appuntamento è per domenica 19 aprile. Il centro storico sarà trasformato in musei viventi.



Dolci tipici a Castrocielo

Torna «Pasqua con il bacio» a Castrocielo, provincia di Frosinone. Oggi, in occasione della benedizione delle Palme, si potranno gustare gli squisiti dolci tipici della Ciociaria.

La novità

La barrique in legno? Ora è di coccio

dall'inviato

■ **VERONA** L'idea è di quelle che inizialmente lasciano un filo di perplessità: sostituire la classica barrique di legno con una in terracotta. Poi però si scopre che la «terra» regala così un vino assolutamente di qualità e che questo sistema è lo stesso usato dagli etruschi ai romani e fino al 1700 per conservare il vino prima della comparsa e definitiva affermazione della botte in legno.

L'idea, trasformata in realtà, è venuta all'Azienda agricola Fratelli Muratori che sulle colline toscane di Suvereto, in Val di Cornia, ha dato vita al Rumpotino 2004 «Barricoccio», prodotto con Sangiovese e Ciliegiole e affinato 24 mesi in contenitori di argilla e poi 3 mesi in botti di rovere. Il giudizio sul prodotto? «Un vino con un carattere genuino — hanno spiegato gli enologi al Vini-



taly dove è stato presentato — senza stravolgimenti o contaminazioni con altri prodotti

Val di Cornia

Sulle colline di Suvereto

nasce un vino affinato

in contenitori d'argilla

come avviene con il legno. Il difetto è che forse ha bisogno di tempi un po' più lunghi per togliere quella "nervosità" che ancora lo contraddistingue. Però questo è un momento in cui il mercato del vino chiede delle novità, quelle che i vitigni classici non possono più dare. E il Barricoccio può essere una novità.

Pa. Zap.

Fantasia È il formato più grande del mondo. Inventato da un pastaio napoletano **A' Caccavella, ecco la pasta extralarge**

dall'inviato

■ **Ciro**, detto O' Vulcano, l'ha voluta chiamare a' Caccavella, come la pentola napoletana. Ed è la pasta più grande del mondo. Un formato extralarge del più conosciuto lumacone, pasta anche questa tipica sotto il Vesuvio, adatto a contenere qualsiasi tipo di condimento, dal sugo alla sorrentina a quello, proposto da uno chef, con il coniglio alla cacciatora. Perché a' Caccavella è un grosso contenitore di pasta del diametro di 9 centimetri e un'altezza di 5. **Ciro Moccia**, figlio di pastai, manda avanti a Gragnano, insieme alla moglie e al fratello

Antonino, «La fabbrica della Pasta», uno stabilimento ultramoderno, governato dai computer, che sforna pasta di tutti i tipi ma rigorosamente artigianale. E ogni anno **Ciro** inventa una novità. «Nel 2007 — spiega — abbiamo fatto una pasta a forma di corno, nel 2008 una scatola di panettone con all'interno mezzo chilo di paccheri e quest'anno a' caccavella». Realizzarla non è stato semplice, perché i «prototipi» erano o troppo piccoli o troppo grandi, troppo duri oppure si afflosciavano. Alla fine dopo 18 mesi di prove il tentativo è riuscito. Provarla? Per ora si trova solo nei negozi specializzati di gastronomia.

Pa. Zap.



Il vino non conosce crisi
Alla faccia dei pessimisti

Giuo che non capisco più. E non se il bicchiere è mezzo pieno o mezzo vuoto, ma se siamo sicuri che quello sia un bicchiere. E mi spiego: sono a Verona, per la 24^a volta a Vinitaly, e leggo su Repubblica e La Stampa due diverse pagine del giorno di apertura. Sul primo l'attacco è un po' da uccello del malaugurio: «Benvenuti al Vinitaly della Grande Crisi». Ullalà! E giù a parlare di «bolla enologica», di crisi del mercato americano, e di calo dei consumi. Poi apri La Stampa e leggi che a Vinitaly c'è ben il 50% in più di buyer stranieri. E il taglio di quelle pagine vira sui 10 vini che hanno fatto la storia del successo italiano. A quel punto uno esce dall'albergo, guarda il cielo plumbeo che promette pioggia e si aspetta di entrare in una fiera che potrebbe essere semivuota. E invece no: nel padiglione del Friuli alle 3 del pomeriggio non riesci a camminare, e quando vai a sentire Oscar Farinetti che racconta l'evoluzione della sua azienda, ribattezzata come Riserva Bionaturale Fontanafredda, giacché diventerà ad «agricoltura integrata», rimani sbaccolato dalla sala strapiena. E dire che il biglietto di ingresso è di 40 euro, mica noccioline.

Poi a pranzo, incontro il console degli Usa, Daniel Weygandt, e mi dice che in California il vino italiano tiene molto bene. Anche il ministro Luca Zaia snocciola dati tutt'altro che pessimistici: le esportazioni hanno risentito di un meno 7%, ma è aumentato il valore dell'1,7%. Che in sostanza vuol dire che in una fase di stasi verrebbe riconosciuta la qualità. Lo applaudono convinti, il ministro che si sporca le scarpe, quando dice che lui non avrebbe mai firmato, come il predecessore, la proposta di OCM, che è la riorganizzazione comunitaria del settore. E attacca il vino rosé e anche la sperimentazione (che presto potrebbe essere una proposta) di de-alcolizzare il vino. «Il rosato comunitario è frutto di un disastroso negoziato», dice Zaia e lamenta che una comunità di 27 Paesi, di fatto, penalizza Italia, Francia e Spagna che hanno invece un'agricoltura viva e tradizionale, mentre gli altri se la dovrebbero inventare, giacché certi livelli di qualità non esistono. In questo modo annuncia i temi che il 18-19-20 aprile tirerà fuori durante il G8 agricolo che si ritroverà in Veneto. Insomma, in questo Vinitaly, che è la dimostrazione di come una fiera sappia sostenere il sistema di un settore economico, c'è aria di volere lavorare anziché di piangere. W il Vino!

LA DISPENSA DI APRILE		
VERDURA	FRUTTA	PESCE
ASPARAGI	ARANCE	ALICI
BARBA DI BECCO	FRAGOLE	BRANZINI
BARBA DI FRATE	LIMONI	CERNIA NOSTRANA
BIETOLE	MELE	GAMBERI NOSTRANI
BORRAGINE	NESPOLE	OSTRICHE
CAROTE NOVELLE		PESCE SPADA
CARCIOFI		POLPI
CAVOLFIORI		SCAMPI NOSTRANI
CAVOLI (CAPPUCCIO, BIANCO)		TRIGLIE NOSTRANE
CRESCIONE		TRIGLIE
CIPOLLOTTI		
FAVE		
FINOCCHI		
LATTUGA		
LATTUGHINO DA TAGLIO		
PISELLI		
PORRI		
RAVANELLI		
RUCOLA		
SEDANO DA COSTA		
SPINACI		
TACCOLE		
TARASSACO		

P&G Infograph

FLASH

VETRALLA

Al Frantoio Tuscus l'extravergine per il corpo e per il palato

■ Resterà aperto al pubblico anche nel periodo di Pasqua il frantoio Tuscus Cusani Sodano a Vetralla, a poco meno di un'ora da Roma. L'olio ha ottenuto riconoscimenti internazionali e nell'azienda si possono trovare, oltre a prodotti enogastronomici come patè, aceti e vini, anche creme per il viso e per le mani, per il corpo e per i capelli realizzati con l'olio extravergine dell'azienda. L'indirizzo è località Monte Pietraia 01036 Nepi (Vt), viale Eugenio IV 88.

VINITALY

Presentato il gelato con la grappa di Amarone

■ La Distilleria Bottega ha lanciato al Vinitaly il gelato alla grappa, nata dalla collaborazione con Galatea. Si tratta di un gelato artigianale che ha origine da un preparato al cioccolato fondente Superior (minimo cacao 80%) arricchito con la grappa Vendemmia Tardiva, distillato prodotto con le stesse uve dell'Amarone. In fase di miscelazione vengono aggiunti acqua e zucchero. Il gelato è stato depositato in un'apposita piccola vetrina e poi servito in cono ai visitatori.