

Domenica

La prova dei Comté dello Jura

Banca del Vino, Pollenzo (p.zza V. Emanuele 13) alle 19
Laboratorio alla scoperta del comté-formaggio prodotto nei fruitières, caseifici cooperativi del massiccio dello Jura da late crudo di vacche di razza montbéliarde.

Costo: 30 euro

Sotto la Torre

Osteria La Torre, Cherasco (via dell'ospedale 22) alle 20,30
A tavola. Nei piatti della Torre si ritrovano il rispetto per la tradizione e quel tanto che basta di innovazione. Un omaggio al formaggio e alla memoria in questo menu abbinato ai vini della cantina Araldica.

Costo: 50 euro/45 soci Slow Food

Premio ai locali

Teatro Politeama, Bra (p.zza Carlo Alberto) alle 16
Torna il Premio «Locali del Buon Formaggio», l'ambito riconoscimento che segnala i locali (rivenditori, affinatori, ristoranti) che si distinguono per la selezione di formaggi offerti alla propria clientela.

Ingresso libero



Il programma
Gli appuntamenti
giorno per giorno

Dalla bottiglia...



Le bollicine
La nouvelle vague degli abbinamenti propone per il nostro parmigiano non più i rossi frizzanti ma le bollicine francesi



Il moscato
Il Loazzolo astigiano è un nettare dorato che incontra la pasta venata d'azzurro verde del gorgonzola



Il porto
Il Porto Croft, uno dei marchi storici della produzione portoghese oggi si sposa con i nuovi Cheddar inglesi



Il biologico
Una barbara biodinamica di Cascina degli Ulivi oggi si incontra con una tuma di pecora delle Langhe

VINI & FORMAGGI

Non solo lambrusco adesso il Parmigiano sposa lo champagne

SERGIO MIRAVALLE

Lo famo strano? Massì. L'abbinamento tra formaggi e vini ha abbandonato progressivamente le regole auree della tradizione a tavola per esplorare nuove strade, sempre più azzardate e imprevedibili.

Se ne percorreranno alcune anche a Cheese, dove c'è attesa per un «matrimonio» inedito: Parmigiano reggiano e Champagne. Parrebbe un'eresia, o perlomeno un tradimento, visto che il più famoso (e copiato) formaggio italiano è da sempre felicemente sposato con i vini rossi, sia i più giovani e beverini, a cominciare dal conterraneo Lambrusco, che con i più importanti e suadenti figli del Nebbiolo e del Sangiovese e non solo. A Bra proporranno invece una serie di parmigiani di vario grado di stagionatura, dal giovane di sei mesi ad un incredibile 100 mesi (più di otto anni) abbinati alle nobili bollicine di Francia.

Chissà che cosa ne penserebbe un esteta del gusto come Paolo Monelli che, nei primi Anni Sessanta, nel suo *O.P. optimus poter*, il *vero bevitore*, si domandava, citando Rabelais «è venuto prima il vino o il formaggio?». Quesito arduo, quanto quello dell'uovo e della gallina. Fatto sta che sono indispensabili l'uno all'altro. I francesi, ancora loro, dicono che un pranzo senza formaggi è come una bella donna alla quale manchi un occhio e senza vino sarebbe completamente cieca.

Oggi ci sono gli «orologi», piatti con più assaggi posti in ordine circolare,

proprio come un orologio. Si comincia per logica e rispetto dei sapori dai formaggi più freschi e si arriva a quelli più stagionati. In mezzo assaggi di miele, confetture e marmellate con il gran ritorno della «cugnà», e della mostarda arricchita di noci, mandorle, nocciola.

In questo caso, l'abbinamento con i vini è molto personale, visto che difficilmente si potrà cambiar bicchiere per ogni singolo formaggio.

Detto questo gli abbinamenti seguono la regola di mettere insieme vini e formaggi dello stesso carattere: grande stoffa e sapidità devono dialogare; i formaggi più freschi e vicini al sapore del latte vogliono vini più leggeri, di bassa gradazione e tannicità. Insomma vecchi con i vecchi e giovani con i giovani. La regola del vino rosso come abbinamento ideale per i formaggi è superata, così come quella che imponeva i bianchi con il pesce. Oggi si guarda più alla struttura del vino che al colore. Lo dimostrano i vini da meditazione, una categoria del pensiero enologico. Un tempo erano soprattutto i Porto, grandi Marsala, gli Sherry, i Sauternes qualche moscato

passito, soprattutto al Sud a cominciare da Pantelleria, senza dimenticare i Vin Santi in Toscana e in Trentino. La ricerca e la moda delle vendemmie tardive ha visto nascere una serie infinita di vini «liquorosi»: tutti molto profumati e intensi e destinati a trovare compagnia ideale con i formaggi più saporiti, piccanti e con gli erborinati.

Matrimoni d'amore nascono anche tra vini e formaggi biologici e biodinamici. Alla cascina degli Ulivi di Novi Ligure propongono (anche Cheese) barbere e dolcetti con la tuma di pecora delle Langhe di Anna Maria Trombetta produttrice di Paroldo. A poche colline di distanza ecco la robiola di Roccaverano dop sposata con lo spumante metodo classico Alta Langa.

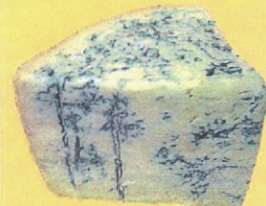
Memo Melendez, un giovane messicano con il cuore a Treiso dove conduce il ristorante «Profumo di vino» si è innamorato del nebbiolo vendemmia tardiva Sunié di Lodali e lo propone in abbinamento ad un Blu del Moncenisio.

Gli chef si sbizzarriscono a stupire, ma non bisogna essere «stellato» per provare l'emozione di un gorgonzola, un tempo rigorosamente sposato alla barbara (un bel matrimonio felice da osteria), proposto oggi con un Loazzolo doc, una delle più piccole denominazioni d'Italia. Nasce dalla caparbieta di una manciata di produttori di moscato d'Asti, sulle colline sopra Canelli, ispirati, a a suo tempo, da Luigi Veronelli e dall'enologo Giancarlo Scaglione. Vendemmia tardiva, appassimento sui graticci, rese bassissime: un nettare dorato che incontra la pasta venata d'azzurroverde del gorgonzola.

...alla forma



Il parmigiano
Il re dei nostri prodotti caseari



L'erborinato più famoso
Con un vino da meditazione



Il Cheddar
Sta vivendo una nuova stagione



La Tuma delle Langhe
Un formaggio di pecora

E in Piemonte con il Gorgonzola si punta sul Loazzolo