

---

## Oro verde Olio nuovo a Spello

Nel borgo medioevale super week end per l'Immacolata

**I**l gioco di parole non è involontario: in un momento difficile in cui l'oro è tornato in auge come bene di investimento sicuro, il borgo umbro di Spello propone il suo di oro. Solo che quest'oro si gusta, si vive e se ne fa un week end ricco di suggestioni storiche e gustative. Naturalmente l'oro di Spello è il suo olio dorato con riflessi verdolini normalmente spremuto da olive di Moraiolo del Subasio, il più elegante degli oli del centro Italia. Dall'8 all'11 dicembre Spello celebra la 50esima edizione della tradizionale festa dell'olivo e sagra della bruschetta, che chiude la stagione di Frantoi Aperti in Umbria. C'è di tutto e di più, come il teatro del gusto. Gli spettatori,

mai più di una trentina, sono seduti a tavola. Gli attori tagliano il pane, versano l'oro di Spello, cuociono la pasta fresca, grattano il tartufo, condiscono i legumi e soprattutto raccontano. Questo ogni pomeriggio, mentre sempre ci saranno taveme e bruschetterie nei tre terzi del centro, banco di assaggio dell'olio nuovo nel palazzo del gusto, degustazioni a tema e visite guidate ai luoghi di produzione e di molitura. Per chi ha buone gambe c'è anche il trekking urbano e l'immane degustazione finale presso il Palazzo del Gusto. Info tel 0742 300042 o sul sito [comune.spello.pg.it](http://comune.spello.pg.it) dove si hanno anche indirizzi per il soggiorno (da Brescia sono pur sempre 450 km).



## Vino L'Amarone sposa i piatti di tutto il mondo

Con cosa si abbina l'Amarone, il celebre, intenso e ampio vino veronese, gloria della Valpolicella e della larga valle dell'Adige? Se lo è chiesto la Cesari di Quinzano d'Oglio che produce a Cavaion Veronese un Amarone che va per la maggior parte ovvero circa l'80% in ben 44 Paesi di tutto il mondo con gastro-

nomie ed abitudini alimentari assolutamente agli atipodi. La risposta è arrivata dal poliedrico chef Kumalé (parola piemontese non araba) al secolo Vittorio Castellani nella foto con Cristoforo Materossi della Cesari. La risposta è davvero varia e spazia dalle polpettine brasiliane allo stori-

co russo alle specialità più speziate di matrice indiana. Se ne è avuto la prova a Verona nei giorni scorsi, durante un'occasione di festa aziendale. Naturalmente anche l'Amarone ha le sue sfumature che sono al top con il «Bosan» che è talmente profondo e complesso che non disdegna di andare in aurea solitudine.

## Dolci Il torrione apre le feste a Carpenedolo

Il 7 e 8 dicembre torna l'esposizione Storia, tradizione e tanti gusti diversi

Il torrione protagonista assoluto d'una due giorni di bancarelle ed assaggi che apre la lunga stagione natalizia. Succederà tra una settimana, a Carpenedolo, dove l'inizio di dicembre porta sempre la Festa della Madonna del Castello e la tradizionale Fiera del torrione. Un tempo c'erano poche bancarelle giunte in gran parte dalla non lontana Cremona; oggi gli stand si sono moltiplicati ed il dolce realizzato con zucchero, miele, albume e noci arriva da produttori di mezz'Italia, ciascuno testimone d'una insospettabilmente diversa tradizione di tipicità. C'è il classico dolce «spaccadenti», durissimo e con le mandorle, ma non manca neppure quello morbidosissimo con vari tipi di noci e canditi, quello ricoperto di cioccolato (o con il cioccolato a scaglie) o d'altra coloratissima glassa, magari verde pistacchio o speziata alla cannella; c'è quello di Cremona accanto a quello Siciliano, quello dell'Aquila (con una pasta al cacao irrobustita dalle noccioline) e quello sardo senza zucchero e ricchissimo di miele. Tipologie diversissime, nate in contesti molto lontani tra loro, ma che avrebbero un'unica matrice, un'origine comune che sono in molti a disputarsi.

La tradizione più conosciuta, quella rivendicata con decisione da Cremona, sostiene ad esempio che il primo torrione venne realizzato per il banchetto organizzato nel 1441 nella città del Torrazzo per le nozze di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti. La medesima tradizione racconta pure che la forma di quel primo dolce richiamava la torre campanaria, ovvero proprio il Torrazzo e da lì il passo fino a «torrone» sarebbe stato brevissimo.

La storia della pasticceria e dei dolci in genere preferisce invece ricordare che fin dall'epoca romana erano conosciuti svariati tipi di dolci

realizzati unendo miele, bianco d'uovo e frutta secca. In particolare nel «De re coquinaria» - il monumentale trattato di cucina scritto da Celso nel 230 d.C. - si attribuisce a Marco Gavio Apicio, vissuto in età augustea, ovvero almeno due secoli prima, la citazione d'un dolce a base di mandorle, miele ed albume. Non diversamente anche all'inizio del secondo secolo d. C. l'erudito Marco Terenzio Varrone accenna ad un dolce non dissimile, chiamandolo «Cuppedo», il nome che rimanda alle dolcezze del dio Cupido e che, leggermente modificato, ancora oggi designa alcuni tipi di torrione del Sud. Altri ricercatori invece fanno notare come con ogni probabilità il torrione sia arrivato in Italia sull'onda dei commerci arabi, gli scopritori dello zucchero, ovvero dalla tradizione dolciaria del nord Africa, dove in effetti sono moltissimi e diffusi almeno in epoca basso medioevale i dolci realizzati unendo miele, zucchero, noci ed albume. A dare manforte a questa tesi c'è il particolare della tostatura della frutta secca, una specifica tecnica che nello spagnolo di diretta derivazione araba si definisce «turrón», ovvero abbrustolito, arrostito, appunto tostato. E notizie certe riguardo al torrione sono inoltre presenti in numerose pubblicazioni spagnole del XVI secolo. **b**



**LA SCHEDA**  
**TRADIZIONE CREMONESE**  
La tradizione vuole che il torrione sia nato a Cremona nel 1441 per il banchetto nuziale di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti. Aveva la forma del Torrazzo, la torre campanaria di Cremona e per questa ragione prese proprio il nome di «torrone».

**RADICI ROMANE**  
D'un dolce realizzato con frutta secca, miele ed albume d'uovo parla più d'uno scrittore romano soprattutto nei primi due secoli dopo Cristo. Da Apicio a Varrone raccontano del sapore straordinario del «cuppedo», un termine che, con poche varianti, designa ancor oggi il torrione al Sud.

**ORIGINE ARABA**  
Tra gli storici della pasticceria non manca però chi sostiene che siano proprio gli arabi, «inventori» dello zucchero, i primi a codificare in epoca medioevale la ricetta del torrione, un nome che deriva dallo spagnolo arabezzante «turrón» ovvero mandorle tostate.

## Proposte Bio in tavola nel week end per 16 locali

Archiviato il pieno successo di «Bio in piazza» - con migliaia di bresciani domenica scorsa tra le bancarelle del biologico in piazza Tebaldo Brusato - per il prossimo week end, dal 2 al 4 dicembre, va in scena il bis di «Bio in tavola», ovvero l'opportunità di mangiare alle ristorante prodotti «Bio» garantiti. La manifestazione, appuntamento fisso di molti gourmet, è organizzata dall'associazione di produttori biologici lombardi «La Buona Terra» col patrocinio della Regione e quest'anno taglia il traguardo del suo primo lustro.

In pratica, grazie a 16 locali - prevalentemente bresciani, ma non mancano indirizzi di Bergamo, Cremona e Mantova - l'organizzazione punta a mettere in contatto il mondo della ristorazione con quello dei produttori bio, attraverso la creazione di un circuito enogastronomico di locali che propongono una serie di menù speciali, appositamente studiati per l'evento e tutti rigorosamente a base di materie prime biologiche. «L'obiettivo centrale rimane quello di promuovere una cultura del biologico, dimostrando il valore aggiunto con il quale le produzioni biologiche bresciane e lombarde, selezionate e certificate, possono arricchire qualsiasi piatto» ha affermato in sede di presentazione il presidente della «Buona Terra», Silvano Delat.

I ristoranti bresciani che partecipano sono: La Mela di Boticino, Al Bianchi, Buonissimo e Pollicino a Brescia, al Bivio di Sant'Eufemia, Ristorante Due Di Moro a Gardone Riviera, Bioheaven a Esenta di Lonato, Antica Trattoria Piè del Dos a Gussago, ristorante Rosa a Iseo, Dispensa Pani e Vini a Torbiato di Adro, Trattoria La Madia a Brione e Ristohsawa a Gianico. Info: [www.biointavola.org](http://www.biointavola.org).

## Oro verde Olio nuovo a Spello

Nel borgo medioevale super week end per l'Immacolata

Il gioco di parole non è involontario: in un momento difficile in cui l'oro è tornato in auge come bene di investimento sicuro, il borgo umbro di Spello propone il suo oro. Solo che quest'oro si gusta, si vive e se ne fa un week end ricco di suggestioni storiche e gustative. Naturalmente l'oro di Spello è il suo olio dorato con riflessi verdolini normalmente spremuto da olive di Moraiolo del Subasio, il più elegante degli oli del centro Italia. Dall'8 all'11 dicembre Spello celebra la 50esima edizione della tradizionale festa dell'olio e sagra della bruschetta, che chiude la stagione di Frantoi Aperti in Umbria. C'è di tutto e di più, come il teatro del gusto. Gli spettatori,

mai più di una trentina, sono seduti a tavola. Gli attori tagliano il pane, versano l'oro di Spello, cuociono la pasta fresca, grattano il tartufo, condiscono i legumi e soprattutto raccontano. Questo ogni pomeriggio, mentre sempre ci saranno taverne e bruschetterie nei tre teatri del centro, banco di assaggio dell'olio nuovo nel palazzo del gusto, degustazioni a tema e visite guidate ai luoghi di produzione e di molitura. Per chi ha buone gambe c'è anche il trekking urbano e l'immane degustazione finale presso il Palazzo del Gusto. Info tel 0742 300042 o sul sito comune.spello.pg.it dove si hanno anche indirizzi per il soggiorno (da Brescia sono pur sempre 450 km).

## Grappa Ottima in abbinamento con il formaggio

Avete mai pensato di gustare un bicchierino di grappa con il formaggio? Si può. Lo hanno dimostrato le donne della grappa riunite a Borgo San Vitale, presente la presidente nazionale Claudia Mazzetti. Naturalmente una grappa giovane va col formaggio fresco ed una affinata in legno col formaggio più forte, persino erborinato. Ma se la grappa è morbida e invecchiata nulla vi impedisce di chiudere con un cioccolatino.

## Vino Per «Monte Rossa» premi anche dalla Francia

Brillante (è proprio il caso di dirlo) affermazione della cantina Monte Rossa nel concorso internazionale «Efferescents du Monde», che si è tenuto a Digione e che premia i migliori vini effervescenti degustati stilandone anche la classifica dei 10 migliori. Quest'anno infatti il Monte Rossa «P. R. Brut Blanc de Blanc» è inserito nella «Top Ten Best Sparkling Wines». Inoltre due delle 38 medaglie

d'oro assegnate sono andate al Franciacorta di Monte Rossa: al «P. R. Brut Blanc de Blanc» e al «P. R. Rosé Brut». «Oltre all'emozione per l'importanza del premio - ha dichiarato il patron Emanuele Rabotti - sono soddisfatti perché Franciacorta premiata non sono millesimata, e così si riconosce la filosofia aziendale mirata a produrre alta qualità a 360°». Classifica completa su [www.efferescents-du-monde.com](http://www.efferescents-du-monde.com).