



PERSONAGGIO

ENRICO BARTOLINI

«Un gruppo da 12 stelle, punto sull'Italia
E con Roberta ho ritrovato l'amore»

di **Alessandra Dal Monte**, foto di G. Galimberti

10

CUCINA DELLE DONNE

GINETTE MATHIOT

La food writer francese che portò
il femminismo anche ai fornelli

di **Angela Frenda**, foto di S. Giorgi

30



19.10.2023

CORRIERE DELLA SERA

#57

GIOVEDÌ

ANNO 6 - N. 9

COOK

L'INCHIESTA
«IO, CUOCO
E COACH,
CON LE MIE
VISIONI PREPARO
I RAGAZZI
AL FUTURO»

di
Davide Oldani

7

L'INIZIATIVA
UN GRAND
TOUR
CONTEMPORANEO
PER SALVARE
LA DIETA
MEDITERRANEA

di
Angelica Carrara

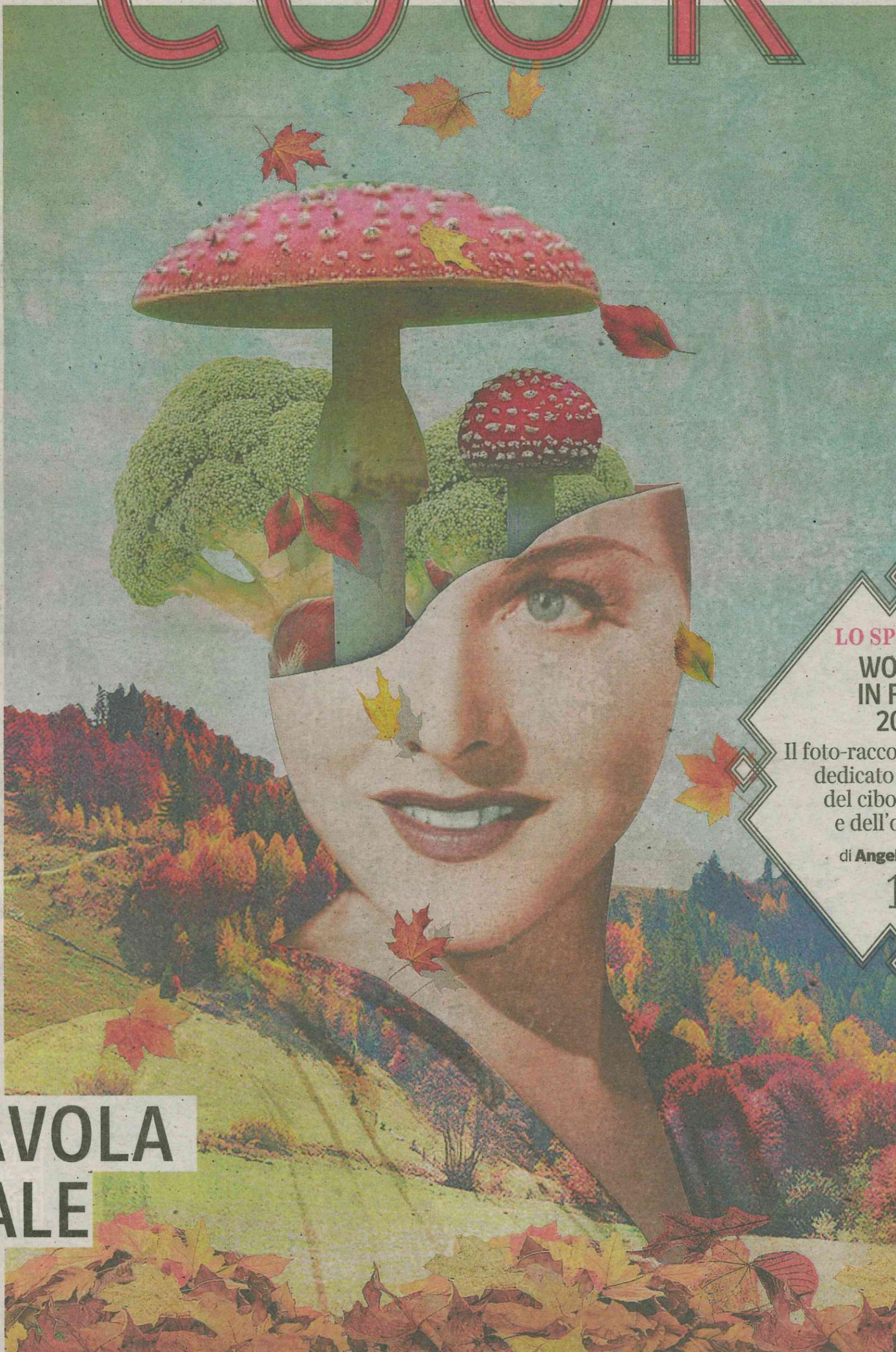
49

Passato,
presente
e futuro
del «menu
di magro»
Sempre meno
religioso, si fa
condizionare
dalle nostre
voglie
e non più
dalla natura
Riflessioni
(e piatti)
di una
esploratrice
culinaria
che è anche
una designer
Obiettivo:
restituire
senso al pasto

LA TAVOLA MORALE

Testi e foto
di **Valentina Raffaelli**

22



LO SPECIALE
**WOMEN
IN FOOD
2023**

Il foto-racconto del forum
dedicato alle donne
del cibo, del vino
e dell'ospitalità

di **Angela Frenda**

16

SERENA GIAMÈ
per il *Corriere della Sera*

Collage artist originaria di
Napoli, dove vive. È
diplomata alla Scuola
italiana di Comix e
specializzata in illustrazione
digitale. Crea nuovi universi,
mescolando immagini del
passato con elementi
eterogenei

COOK.CORRIERE.IT

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

SCUOLA DI VINO E COCKTAIL

COOK.CORRIERE.IT



MINIBAR

IL GIN INVECCHIATO
IN BOTTI DI RUM

di Gabriele Principato

Un gin italiano e bio invecchiato per sei mesi nelle botti del più celebre rum di Trinidad. È Engine Caroni, edizione limitata prodotta in sole cinquemila bottiglie, nato dalla collaborazione fra il Presidente di Velier Luca Gargano e il patron del distillato d'Alta Langa Paolo Dalla Mora (in foto). Un gin fresco e dalle molteplici nuance, in cui l'aroma della salvia si va a unire a complessi sentori di legno tostato. © RIPRODUZIONE RISERVATA



Rosso «indomito», riacquista dignità grazie all'intuizione di un avvocato. Lo producevano i nonni piemontesi di Papa Francesco

di Luciano Ferraro



1. IL GRIGNOLINO È UN VITIGNO A BACCA ROSSA PRODOTTO SOPRATTUTTO IN PIEMONTE NELLE DOC MONFERRATO CASALESE, ASTI, PIEMONTE

2. I DOCUMENTI PIÙ ANTICHI SONO DEL XIII SECOLO: DURANTE IL MARCHESATO DEGLI ALERAMICI C'ERANO CONTRATTI D'AFFITTO DELLE TERRE CON L'OBLIGO DI DEDICARSI ALLE VITI DI GRIGNOLINO



3. NEL 1919 I SAVOIA LO INSERIRONO NEL BANCHETTO IN ONORE DEL PRESIDENTE DEGLI STATI UNITI WILSON, IN VISITA A TORINO

4. GRAZIE AL RICONOSCIMENTO UNESCO DEI PAESAGGI VITIVINICOLI, NEL MONFERRATO IL GRIGNOLINO HA INIZIATO UNA NUOVA VITA: ORA SE NE PRODUCONO PIÙ DI 430 MILA BOTTIGLIE

LA RIVINCITA
DEL GRIGNOLINO

Un vino ribelle e anarchico. Era la definizione del Grignolino, che nasce da un vitigno autoctono a bacca rossa, presente soprattutto in Piemonte nelle tre Doc del Monferrato Casalese, con 430 mila bottiglie, di Asti (un milione) e in quella regionale del Piemonte (un altro milione). Era stato Luigi Veronelli a descriverlo come vitigno indomito: «Testabalorda e individualista che dà vini rossi chiari che vogliono essere bevuti giovani», scriveva. Se oltrepassava il quinquennio, il Grignolino lo faceva «a dispetto». Mezzo secolo dopo, il Grignolino ha dimostrato di non poter ritrovare nobiltà e blasone del suo periodo migliore (un secolo fa). Colore e profumi delicati, anche per il cambiamento climatico, possono evolvere. La nuova arma è la longevità. Il vino dal nome di significato incerto (riferito ai vinaccioli o alla risata che suscita?) sta vivendo una seconda vita. Merito dei rossi muscolari. E del progetto Monferace, nato all'ombra della toga di Guido Alleva, avvocato tra i più noti in Italia nel

fondato il gruppo del Monferace, votato al «Grignolino d'eccellenza che nasce custodito dagli infernot riconosciuti Patrimonio Unesco». Quaranta mesi di affinamento. Tra Casale Monferrato, Alessandria e Asti. «Per ridare dignità a un vino amato e ricercato in tutte le corti italiane ed europee, da re e personaggi illustri». Così il Grignolino si è irrobustito e vestito a festa nelle versioni con maggiore affinamento. Versatile e scanzonato in giovane età, è perfetto con piatti di pesce o vegetariani, assecondando il gusto moderno per rossi meno stordenti per alcolicità e più amichevoli. Circa la storia, i documenti più antichi sono del XIII secolo: durante il marchesato degli Aleramici c'erano contratti d'affitto delle terre con l'obbligo di dedicarsi alle viti di Grignolino. Dai menu di casa Savoia si scopre che nel 1919 i reali lo inserirono nel banchetto in onore del presidente degli Stati Uniti, Wilson. Qualcuno giura che Gianni Agnelli mescolasse Champagne e Grignolino, lusso e popolo. Di sicuro lo producevano i nonni piemontesi di Papa Francesco.

È il drink inventato dal bartender girovago Michele Picone. Che si ispira alla caffettiera napoletana con contaminazioni caraibiche

di Marco Cremonesi

CUCCUMELLA
«PICÒ»

C affè, signori. Negli ultimi anni l'uso dei drink a base di caffè è cresciuto: per decenni, in Italia, l'unica cosa che si poteva chiedere senza trovarsi di fronte facce di marmo, era l'Irish coffee. Anche l'Espresso Martini, drink di fama mondiale inventato negli anni Ottanta da Dick Bradsell, qui ha tardato a diffondersi. Curioso in un paese di caffè. O forse normale. E allora, via al Cuccumella. È il drink inventato da Michele Picone che, dopo anni tra la Campania e Milano, ora sta per aprire un locale ad Aversa: «Picò», dovrebbe chiamarsi. La Cuccumella sarebbe la «caffettiera» e nasce da un'audace operazione di contaminazione culturale «tra il Ti Punch della Martinica, bevuto lungo tutto il giorno, e la nostra abitudine nazionale di bere caffè dall'alba sino a notte fonda». Tutto facile, ma prima bisogna preparare qualcosa. Uno: infondere per 24 ore un liquore di arancia (Grand Marnier o Cointreau) con alcuni chicchi di caffè arabica frantumati, poi si filtra per evitare di trovarsi in bocca frammenti. Due: bisogna fare uno sciroppo di cannella. Pentolino, 300 ml d'acqua. Quando bolle, si spegne e si aggiungono tre stec-

che di cannella frantumate. Si lascia su fuoco spento mezz'ora, quindi si riaccende e prima del bollore si aggiungono 500 g di zucchero. Quando è sciolto, roba di un minuto, si spegne e si fa raffreddare a temperatura ambiente. Poi si filtra, si imbottiglia, si tiene 24 ore in frigo. Olè, pronti. In uno shaker con il ghiaccio si versano 50 ml di rum Clement Vsop — la sigla è mutuata dal cognac (Very Superior Old Pale, minimo 4 anni di botte) —, 15 ml di liquore all'arancia infuso al caffè, 15 ml di sciroppo di cannella e una tazzina di caffè. Agitate lo shaker e versate in una coppa tipo daiquiri o una Nick and Nora. Michele Picone guarnisce il drink con una cialda di miele agli agrumi che si prepara mettendo su una carta da forno il miele, lasciandolo a 200°C fino a quando non si stacca dalla carta (circa 10 minuti). Attenzione. Michele prepara la Cuccumella anche con un servizio sharing, da condividere. Si mettono gli ingredienti nelle stesse dosi moltiplicandole per il numero dei presenti in un mixing glass con il ghiaccio. Si gira, si versa il drink in una caraffa da caffè americano e si serve con tazzine da caffè. E ciascuno si riempie la sua.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARABICA

È LA VARIANTE DI CAFFÈ PIÙ COLTIVATA AL MONDO, ORIGINARIA DELL'ETIOPIA



CLEMENT VSOP

IL RUM AGRICOLE È QUELLO PRODOTTO DISTILLANDO IL SUCCO DI CANNA E NON LE MELASSE



NICK & NORA
SONO LE COPPETTE