



HARMONIA MUNDI
*È un omaggio totale alla città
di Venezia il nuovo
Spumante di Santa Margherita*

CANTINE LUNAE
*Il design avveniristico
della tenuta più peculiare
dei Colli di Luni*

CA' DEL MORO
*Cena a sei mani e cinque
movimenti al resort & restaurant
de La Collina dei Ciliegi*

SPIRITO di VINO

RICCARDO COTARELLA

*Le cantine di famiglia,
la consulenza a
oltre 100 aziende nel mondo.*

*Intervista a uno
dei più autorevoli enologi
del panorama
internazionale, che ha scelto
i vini per il G7*





Alberi di ciliegio e vigne: una natura gentile e al contempo forte e protettiva è quella che abita Ca' del Moro Wine Retreat (a fianco, tavolo per due vista vigneti), in Località Erbin 31, Grezzana, Verona (cadelmoro.wine). Una casa lontano da casa dove godere di un'ospitalità antica e moderna, fatta di materiali naturali, materie vere e vini di spessore. Il ristorante, curato dagli chef Giuseppe Lamanna e Lina Maffia, offre preparazioni raffinate ma dirette come il dolce di ricotta, pere e salsa al caramello (sopra).

Il Moro dopo la tempesta

PARTITURA IN CINQUE MOVIMENTI PER
UNA CENA A SEI MANI AL RESORT
& RESTAURANT DE LA COLLINA DEI CILIEGI,
UNA CASA LONTANO DA CASA testo e foto di Stefano Caffarri



Il Moro abitava qui», dice Massimo Gianolli, come un torrente nei giorni del disgelo. «Sai, quando una volta si usavano i soprannomi, in campagna: il Moro uno dei tanti, qui nel Borgo.» Il Borgo è un agglomerato di case rurali in pietra, quassù a Erbin. Diluvia, il mondo è verde e blu. La pioggia inizia a cadere all'improvviso a festoni, a tendaggi. A sipari, a drappaggi. Annerisce le pietre del borgo, disegna specchi sui selciati, che tra poco rifletteranno gli inattesi squarci tra le nubi obese d'acqua. Le piccole finestre della sala da pranzo sono gouache deliciosamente pennellate sull'orizzonte, mentre Gianolli continua a spiegare. «I muri qui sono spessi, sono muri di pietra costruiti con tecnica rustica, la ricerca della robustezza con la massa. Ma negli edifici più antichi sono ancora più impressionanti, un metro, un metro e venti». Dunque siamo nella casa del Moro, Ca' del Moro, il resort nato attorno al borgo sul fianco della Collina dei Ciliegi, uno dei cento progetti in cui l'imprenditore biellese è coinvolto, al quale è legato da ben di più che dalla sua intraprendenza. Qui ha iniziato una delle sue cento vite imprenditoriali proprio con le ciliegie (il toponimo non è scelto a caso, ça va sans dire) quando poco più che ventenne mise in pratica gli studi di agronomia coltivandole al massimo livello possibile. «In cinque anni ho vinto il Campionato del Mondo». Questa sera, in questo struggente scenario, reso ancora più epico dal violento acquazzone, la brigata di casa, capitanata da Giuseppe Lamanna e Lina Maffia, ospita Giancarlo Morelli per un'inedita cena a quattro, anzi sei mani, con un menù che sono cinque «movimenti» all'insegna del convivio.

● **PRIMO MOVIMENTO** *Asparago bianco di Bassano, spuma di latticello di capra, nocciola delle Langhe e pepe Sarawak.*

Delicato, anzi elegante. Setoso al tatto, accogliente al morso. «Lavoriamo al Borgo da più di cinquant'anni: ci sono edifici che hanno due, tre, anche quattro secoli. Un lavoro che affascina proprio perché evolve e cambia nel tempo». Gianolli è tornato qui da poco più di dieci anni: «Abbiamo piantato 220mila barbatelle. Una follia», e ha avviato il progetto de La Collina dei Ciliegi con il piglio che lo contraddistingue. Sul tavolo intanto atterrano i vini della Tenuta, vini come l'eloquente Ciliegio, un bell'Amarone, che si propone di approcciare l'uomo attraverso la personalità spiccata, assai riconoscibile sia sui bianchi sia sui rossi. «Parliamo con i più bravi. Vogliamo stare con i più bravi, perché è da quelli bravi che impariamo».

● **SECONDO MOVIMENTO** *Tortello di coniglio arrosto, spuma di Quartirolo, aglio orsino, chiodini e mela acidula.*

Un ingrediente popolare, l'aglio orsino, spinto ai margini dalle sensibilità contemporanee, che risolve in lunghezza la composizione con la pasta all'uovo. Beviamo Prea 2021, il Bianco Verona de La Collina dei Ciliegi: un'interpretazione della Garganega che privilegia freschezza e agilità senza rinunciare a un tocco di struttura. «E vogliamo avere attorno dei giovani», continua Gianolli, forte delle sue idee. Qui a Ca' del Moro (ristorante con camere, spazio per degustazioni, eventi e molto altro) lavorano circa 30 persone nelle varie attività, età media, trent'anni o meno. In sala, in cucina, «i ragazzi» partecipano alla serata mettendoci del proprio, aggiungendo un commento a ogni bottiglia, a ogni piatto. «In cucina lo chef Giuseppe Lamanna, calabrese, ha trovato un equilibrio professionale e personale con Lina Maffia, dalla Puglia, che sarebbe riduttivo chiamare sous-chef». Vero: aggirandosi per le cucine vedi che l'affiatamento e la condivisione sono elementi ben più percepibili della gerarchia d'obbligo e di facciata. «Abitano qui, qui hanno trovato un luogo in cui esprimersi, lavorare, agire.» Vivere, in ultima analisi, come a ricordare la vocazione di Ca' del Moro.



Qui sopra, i protagonisti della cena a sei mani a Ca' del Moro: da sinistra, lo chef ospite Giancarlo Morelli, Lina Maffia e Giuseppe Lamanna, capitani della brigata di casa. Nella pagina a fianco, in alto e in basso, alcune delle etichette che hanno accompagnato il menu: sotto, l'Amarone Ciliegio di Collina dei Ciliegi; sopra, Borgogna Aloxe-Corton di Maison Champy. In centro, tortello di coniglio arrosto, spuma di Quartirolo, aglio orsino, chiodini e mela acidula.



TRA LE PASSIONI DI
MASSIMO GIANOLLI ANCHE QUELLA
PER LA GASTRONOMIA,
PER LA QUALE INVOCA UNA STRADA
SENZA COMPROMESSI

Aperto a pranzo e a cena anche per i non residenti dell'hotel, il ristorante di Ca' del Moro Wine Retreat, concepito da Massimo Gianolli (a destra, al centro), si articola in tre sale interne, terrazza panoramica e plateatico. I menù valorizzano le migliori materie prime: sopra, l'agnello del Casentino in crosta di pane. In abbinamento i vini de La Collina dei Ciliegi: a destra, in alto, il Ciliegio Armando Gianolli Riserva 2015; sotto, Riesling Kabinett Altemberg di Von Othegraven degustato durante la cena.

● **TERZO MOVIMENTO** *Maialino nero al carbone con patata, alloro, cipolla di Tropea arrosto.*

Il canto della terra dello chef si fa inno con una cottura formidabile e una compiutezza senza tentennamenti. Intanto Massimo Gianolli è una fucina di aneddoti, travolgente il carisma e fluviale l'eloquio. Fermo e contagioso nell'entusiasmo quando parla del mitologico suono della campanella della Borsa al tempo della quotazione a Piazza Affari, così come del lavoro della terra di braccia e di mano al quale non solo non si sottrae, ma anzi considera parte qualificante di essere a capo di questa realtà. Quello che traspare dal non detto è la vera verità del suo «essere felice»: essere a capo di una organizzazione significa sopra tutto esserne parte.

● **QUARTO MOVIMENTO** *Agnello del casentino in crosta di pane, tarassaco, nespole, caffè.*

La lucidità di una preparazione classica, lontana da spigolature. «Io sono felice». Affermazione coraggiosa nel mondo in cui cantare il «mal di vivere» pare essere divenuto un valore anche poetico oltre che esistenziale. «Sono felice di quello che ho fatto, di quello che sono, di quello che faccio.» È una felicità che traspare attraverso il vetro del bicchiere nel quale indaga ancora una volta i vini di della tenuta come le due Riserve, Erbin e quella dedicata al padre, Armando Gianolli, e dove non è raro scoprire caratteri velatamente borgognotti. Si sta lavorando alla cantina nuova, che sarà «più grande e più orgogliosa che pria», per dirla con Petrolini. Un progetto pieno di progetti, diresti, se il gioco di parole non fosse stucchevole seppure perfettamente aderente a questa realtà, la cui felicità si traduce in un sincero desiderio di condivisione: i bravi sommelier di casa hanno organizzato un pairing intelligente e accurato, ma l'entusiasmo travolge la sceneggiatura e Gianolli chiama in tavola una larga selezione di bottiglie fuori da ogni programma, da assaggiare all'inglese e delle quali parlare, discutere, argomentare a ruota libera. Dal fruttatissimo Riesling Kabinett Altemberg di Von Othegraven, con quel finale del sorso ardesia, erbe e agrumi, al Prea 2021 di cui s'è già detto e che gli tiene testa magnificamente, per approdare all'Aloxe-Corton della prestigiosa Maison Champy, un Borgogna che seduce con l'aroma cangiante e convince col sorso finissimo di cassis e frutti maturi, mentre il coraggioso Valpolicella Superiore Peratara de La Collina dei Ciliegi si staglia con un attacco ammaliante e una bevuta lunga di sapidità e vellutata nei tannini. Poi si giunge agli Amarone, sorpresa inattesa che dichiara con il Ciliegio '17 e '18, ma soprattutto con la Riserva Armando Gianolli 2015, la capacità di scrivere una pagina inedita della Denominazione, austera al punto giusto ma accessibile e godibile senza impacci.

● **QUINTO MOVIMENTO** *Ricotta e pera con biscotto alle mandorle, salsa al caramello e caffè Brazil Organic.*

Il tocco di dolcezza appena accennata, giusta chiosa della cena. Nel bicchiere un fresco drink organizzato dai ragazzi di sala. S'è fatta notte. Giancarlo Morelli, capitano di lungo corso della ristorazione milanese e lombarda, s'affaccia per saluto finale. «Un amico», dice Gianolli, «con cui è facile trovare punti d'incontro». Tra le sue cento passioni v'è anche quella per la gastronomia per la quale invoca una strada sicura, senza compromessi. E anche qui si ritrova l'attitudine del demiurgo che, con asciutta eleganza e serena sobrietà, modella il mondo a sua immagine e somiglianza. La Collina dei Ciliegi: il suo mondo. 🍷

