

I tesori della terra nelle cucine

Quali e quanti ne usano? Olio e vino nei piatti e la scelta per il brindisi

DI MASSIMO GAZZÈ RICCARDI

■ Anticamente i popoli del Mediterraneo consideravano l'olivo sacro utilizzando nei riti e nelle cerimonie religiose. Il vino, collegato all'ebbrezza e alla mitica figura di Bacco, ha avuto un ruolo importante nello sviluppo della società occidentale, condizionando da sempre riti, credenze, consuetudini sociali e alimentari. La storia di questi due veri tesori della nostra terra è ricca di sorprese, un mondo di gusti, sapori e profumi ancora tutti da scoprire. E abbiamo voluto scoprire cosa pensano di olio e vino alcuni dei più grandi chef della cucina italiana. Da **Heinz Beck**, il maître tedesco della Pergola, che ha riportato in Italia le 3 stelle della famosa guida Michelin, a **Filippo Lamantia**, **Paolo Cacciani**, **Aldo Mosca**, **Michele Gioia**, per finire con **Antonello Colonna**, l'erede dell'antica famiglia romana che dal

1874 si occupa di gastronomia. Olio e vino sono vitali in ogni pasto, non c'era bisogno di conferma, ma tutti gli Chef che abbiamo intervistato concordano su un punto: l'olio è davvero fondamentale in cucina. Iniziamo dal famoso **Heinz Beck**: per la sua cucina utilizza una selezione di oltre 30 oli diversi, ciascuno con il suo gusto e il suo profumo concorre alla qualità dei suoi magnifici e indimenticabili piatti. «*Uso olio esclusivamente italiano, assicurandomi che sia realizzato solo con olive italiane, spremute dopo poche ore dal raccolto*». Quando gli chiediamo di segnalarci

quelli che considera migliori, **Heinz Beck**, ci risponde che sono davvero tanti gli oli di alta qualità della nostra penisola, ma alla fine riusciamo comunque a strappargli qualche segnalazione: l'Olio Manni prodotto in Maremma e la re-

cente produzione di Olio De Cecco, che presenta molte varietà, tutte davvero lodevoli. Beck usa l'olio De Cecco non solo per la pasta ma per molti suoi piatti e, in particolare, trova molto riuscita la versione biologica. Per quanto riguarda i vini, questo maestro della cucina di fama internazionale apprezza molto il Brunello, le produzioni di Banfi, Baroni, Vietti, Coppo. Per quanto riguarda lo Champagne, predilige il Dom Pérignon, e ci consiglia quello del 1999, che considera davvero fantastico. Anche per **Filippo Lamantia**, che ha prepotentemente riportato in primo piano la sua Sicilia nella Capitale, prima nella sua "Trattoria" e ora all'interno dello storico Hotel Majestic di via Veneto, l'olio nella cucina è veramente fondamentale: «*Perché ti cambia un piatto in maniera totale. Se ne usi uno scarso o*

normale, la differenza, anche se può sembrare assurdo, è notevole e davvero con un olio straordinario il piatto cambia completamente». Lamantia, che si definisce "Oste e Cuoco" in cucina utilizza un solo tipo di olio, un DOP delle Valli trapanesi, il "Giarri", un olio ottenuto dalla varietà Cerasuolo, con olive raccolte direttamente dall'albero e spremute a freddo. Per quanto riguarda il vino, pur avendo una carta nutrita con vini del Lazio, delle Marche, del Piemonte, i suoi clienti pretendono vini siciliani. Lamantia ama il Nero d'Avola ma ci segnala molti altri vini siciliani e le sue case vinicole preferite sono: Spadafora, Cusumano, Firriato, Planeta, Tascia d'Almerita e Abate. «*Da qualche anno nella mia regione si è iniziato a produrre dei vini non bariccati e i risultati sono davvero straordinari*».



Heinz Beck

Un tedesco diventato protagonista della cucina italiana. Dalla moglie siciliana ha appreso tutte le passioni del Bel Paese. Heinz Beck, regala una cucina leggera, fatta di sapori mediterranei. Una cucina molto creativa che rispetta i parametri del made in Italy. Tra i suoi cavalli di battaglia, Saccottelli alla Pergola, il piatto a cui è più affezionato che nasce dalla tradizione carbonara, anche se completamente rivisitata.



Filippo Lamantia

La Sicilia prima di tutto, ma rivisitata in chiave moderna, una cucina semplice e radicata nella tradizione.

Quella di Filippo Lamantia, un siciliano trapiantato a Roma per il quale il cibo rappresenta l'ultima frontiera con la quale confrontarsi, è basata sulla propria terra, dove forti sono le tradizioni culinarie, soprattutto quella della provincia palermitana e trapanese o ancora, quella dell'isola di Pantelleria: una scuola straordinaria per assimilare tutti quei profumi che sembrano essere andati perduti. A questa Filippo Lamantia ha, però, apportato alcune modifiche, eliminando l'aglio, la cipolla e i soffritti, aggiungendo però tanti profumi come il basilico, la menta, i capperi, l'origano e le mandorle.

