

## Camminare la terra dei formaggi alla scoperta di un'imperdibile civiltà del gusto

Ovvero l'affascinante diario di bordo di un maître fromager italiano doc come Alberto Marcomini, giornalista specializzato nei prodotti caseari, scrittore, collaboratore della rubrica del TG5 "Gusto", nonché storico collaboratore di Zafferano magazine. Un racconto autobiografico e al tempo stesso un resoconto di un viaggio lungo 35 anni alla scoperta dei più preziosi e gustosi formaggi del Bel Paese, ma anche un po' di sé stesso. Nell'introduzione a questa narrazione, dedicata ai valori dell'arte casearia e scandita da racconti, episodi e storie di viaggio da nord a sud, l'autore precisa che ha iniziato a prendere appunti sul suo taccuino fin dal momento in cui ha iniziato a muovere i primi passi nel mondo del formaggio, a fare i primi viaggi tra pascoli e malghe. Ed è proprio qui che ha incontrato *"uomini e donne che ogni giorno devono affrontare mille problemi con passione e fatica, ma i risultati del loro impegno e sacrificio, la loro arte, è il patrimonio di una civiltà preziosissima che non si estinguerà mai..."*. Una



civiltà riscoperta in piccoli ma straordinari templi del gusto, talvolta sconosciuti e ancora inesplorati, persi in mezzo alle montagne, alle valli, nascosti in aree del territorio nazionale non ancora toccate dal turismo di massa. È qui che si esprime la magia degli artigiani del gusto che forgiavano creazioni uniche come il formaggio allo zafferano dei casari del piacentino ennese, la cui se-

greta ricetta si perde nella notte dei tempi. È nelle cooperative e presidi Slow Food che si scoprono gioielli come il Montebore, uno dei più piccoli e preziosi formaggi del mondo, la cui forma sembra sia stata addirittura creata da Leonardo Da Vinci. È in ogni regione d'Italia che si celano specialità uniche, come la ricotta al fumo di ginepro di Anversa in Abruzzo. Il miracolo del latte che si fa forma di formaggio si ripropone in ogni dove variando all'infinito ed emozionando il palato de "il Signore dei Formaggi" che, come un viandante, non si stanca di percorrere le mille vie del gusto alla ricerca della perfezione. Guidato spesso da ricordi d'infanzia, da profumi intensi e ammaliani registrati nella memoria olfattiva, nel suo continuo peregrinare l'autore scopre paesaggi incantati, tradizioni millenarie ed entra in sintonia con chi custodisce questo prezioso patrimonio comune. Un patrimonio da valorizzare, ma prima ancora da conoscere. E quale migliore occasione per farlo se non acquistando questo prezioso taccuino?

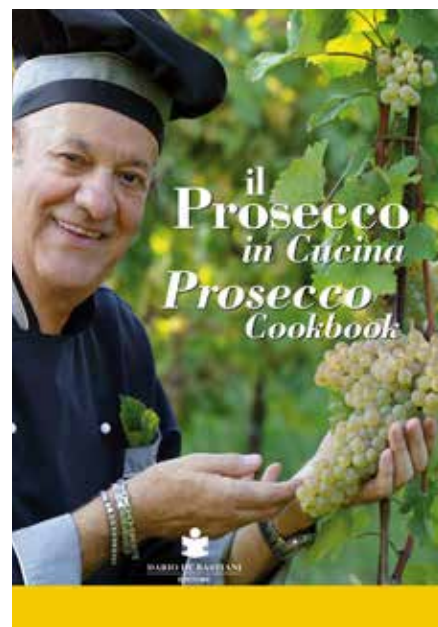
### "Camminare la terra dei formaggi"

di Alberto Marcomini  
Cinquesensi editore  
€ 22,00

## E il Prosecco sposa i fornelli!

Oltre che apprezzato in bottiglia, il Prosecco ha un prezioso e sorprende utilizzo in cucina come racconta nel suo "il Prosecco in cucina" Armando Zanotto, Armandino per gli amici. Forse soltanto un approfondimento, certamente una scoperta per i cultori di una gastronomia curiosa e aggiornata e per quelli che vanno matti per le bollicine della Glera conosciuta in mezzo mondo appunto come Prosecco. E chi poteva inventarsi un connubio strano ma non troppo, certamente ricercato, studiato e realizzato se non Armando Zanotto, cuoco trevigiano prima al "Gambrinus" di San Polo di Piave nell'antica trattoria di famiglia e poi a Conegliano al "Tre Panoce". Ed ecco, dopo non poche fatiche, "il Prosecco in cucina" (Dario De Bastiani editore), 230 pagine, un centinaio di ricette con traduzione in inglese. Introduzione di Emanuela Da Ros, ricordi di Armandino, foto di Galiffi e Fotolia. Una storia professionale quella di Armando Zanotto ricca di esperienze anche all'estero, di lavoro con i grandi protagonisti dello spettacolo nelle sue lunghe apparizioni sul piccolo schermo, quando non era una moda troppo spesso invadente e poco didattica, ma anche di riconoscimenti, di premi. E, inoltre, lui è

anche scrittore di successo. Cose di cucina ovviamente. Questa volta, con "il Prosecco in cucina" decima fatica enogastronomica (alcune a più mani), uscito in estate magari con l'ambizione di imitare nelle vendite le cinquantamila copie del suo primo lavoro non ai fornelli, "Il radicchio in cucina" usci-



to nel 1987 poi replicato in cinque ristampe. Anche quest'ultimo è un ricettario con dieci aperitivi, sette ricette di base, undici antipasti, diciannove primi, quattordici secondi di pesce, sedici secondi di carne, nove di contorni, quattro di formaggi, quindici di dolci. Qualche esempio: polenta cotta nel Prosecco, capesante ristrette nel Prosecco, risotto con gli acini, risotto al Prosecco e mirtillo, spaghetti con cotti negli acini, granchi ripieni di Prosecco, code di scampi impazziti nel vino, filetti di vitello con acini, pollo cotto nell'uva di Prosecco, radicchio rosso in riduzione, crema pasticceria al Prosecco e poi i dolci, i gelati e le marmellate... Sempre con il vino o il mosto, o la salsa o gli acini di Glera docg, che lui stesso produce nei tre ettari del suo vigneto dietro il ristorante. Le 105 ricette, distribuite in 240 pagine, sono proposte come solo un grande cuoco sa fare, con in testi leggibili, facili. La documentazione fotografica ricchissima conferma la validità de "il Prosecco in cucina" non soltanto come prezioso e originale ricettario, ma anche come un vero testo letterario. Ancora un best seller per il settore. C.M.

### "Il Prosecco in cucina"

di Armando Zanotto  
De Bastiani editore  
€ 19,90