

STRONG ALE

DI GIAN LUCA MONCALVI

BIRRA? MEGLIO TOSCANA

Metti un mezzodi in Alta Badia. Con un appetito da lupi, dopo una passeggiata di qualche ora. E i cuochi d'un ristorante, *La Siroia* di San Cassiano (1 stella Michelin), che offrono agli ospiti una gustosa colazione al sacco. Baguette calde con prosciutto crudo e ricotta alle erbe, panini di segale con carpaccio di polpo, patate lesse e...

4 SETTEMBRE 2008

CORRIERE DELLA SERA MAGAZINE

HANNO SCRITTO

prodotto da GIAN ANTONIO STELLA...
nale Bruton, di San Cassiano di Moriano (Lucca). È una doppia malto chiara (ma dal colore dorato carico), una *strong ale*, che sembra leggera nonostante i suoi 7,5°. Parte morbida, quasi dolce, poi sviluppa tutti i suoi aromi, albicocca, luppolo, frutta secca, e sul finale si fa felicemente amarognola. Ma sempre fresca e con un retrogusto che lascia la bocca molto pulita. Una meraviglia, anche d'estate.
Tel. 0583 579260

...timido che si schiude, che dà confidenza se comprende che dall'altra parte c'è qualcuno che capisce la sua genialità apparentemente ruvida, in realtà solo riservata. Da un anno a questa parte questo è il pranzo che ha colpito di più i miei sensi. Per il luogo, un borgo della Maiella, raggiunto attraverso l'affascinante piana delle 5 miglia, per la raffinatezza e l'eleganza del posto, per la cortesia in sala della sorella Cristiana, per la cucina di Niko, complessa come lui, che la fa emergere in piatti sintesi di creatività e tradizione.

REALE • Viale Regina Elena 49 • Rivisondoli (AQ) • Tel. 0864 69382
Chiuso: lunedì e martedì • Prezzo: 80 euro

Anche Romito, come tanti altri giovani e straordinari cuochi italiani, faceva altro. Strappato agli studi di economia a Roma eccolo donarci sapori indimenticabili che provengono dal gelato di piselli, dallo sformatino di baccalà, dal pancotto, dal leggendario infuso di capra, dragoncello e lamponi, dalle tagliatelle al ragù di coniglio, da "L'agnello", piatto forte, speciale, proposto a tartare, a polpetta, a filetto, ad hamburger. E poi dal dolce a base di ricotta, cannella e cioccolato. La Maiella è un luogo magico e Niko è il suo incantevole Harry Potter. Un consiglio: andateci.

★★★★★

PECCATO DI GOLA

DI MAURIZIO DI GREGORIO

COLAZIONE ALLA SICILIANA

Scyavuru, "buon odore" in dialetto siciliano, è un'azienda agricola di Ribera, nell'Agrigentino, che punta su prodotti con peculiarità organolettiche. Aromi, sapori e profumi di frutta raccolti in vasetti di vetro come confettura, perché Rosario Tortorici coniuga l'amore per l'agricoltura con la passione per la trasformazione del prodotto alimentare. Coltivazione, raccolta, selezione e poi trasformazione e confezione sono sottoposte a un controllo continuo. Come l'aderenza alle ricette che rimandano alla memoria storica e alla tradizione. Ci sono le mar-



mellate di mandarini tardivi di Ciaculli (nella foto), frutti con pochi semi, dolcissimi, succosi e dalla buccia fine. Oppure le conserve di fragoline di Ribera, che pare derivino da piantine selvatiche alpine portate in Sicilia dai reduci della Grande Guerra. Coltivate oggi ai piedi di limoni, aranci e peschi, raccolte a mano, sono aromatiche e di colore rosso intenso. La sola aggiunta di zuccheri assicura l'integrità del sapore dei frutti, che sono presidi Slow Food.

AZIENDA AGRICOLA SCYAVURU • Via Bonifacio 9 • Ribera (AG)
Tel. 0925 63297 • www.scyavuru.com