

# UN NEGRAMARO A BAROLO

DI SIMONE BASSETTI

IL SALENTINO GIULIANO SANGIORGI CHE APPRODA NELLE SINUOSE LANGHE. I GRANDI BIANCHI FRIULANI CHE INCONTRANO I NOBILI ROSSI PIEMONTESI. LA PASTA DI GRAGNANO CHE STRIZZA L'OCCHIO AL CANDIDO TARTUFO D'ALBA. QUESTE E MOLTE ALTRE LE COLLISIONI AVVENUTE DURANTE UN AVVINCENTE FESTIVAL DI LETTERATURA E MUSICA IN COLLINA

“La diversità è fondamentale per la crescita. E sta alla base della bellezza universale”. Così il noto frontman dei Negramaro Giuliano Sangiorgi dichiara a Barolo, sul palco della Piazza Blu di Collisioni, il festival di letteratura e musica in collina che, giunto alla sua quinta edizione, ha preso vita nel verdeggianti cuore delle Langhe, in un weekend di mezza estate. Una kermesse poliedrica ed eclettica, che si propone come confronto, dialogo, incontro, commistione e contaminazione di generi. Inanelando l'arte in tutte le sue forme. Nell'assoluta convinzione che nella differenza sia celata la forza e la potenza di un volitivo futuro prossimo venturo.

Accade allora che una voce come Sangiorgi si cimenti nella scrittura di un libro quale *Lo spacciatore di carne* (edito da Einaudi). E lo faccia talmente bene da meritarsi il Premio Giovani 2013 di Collisioni. “Del resto, nel realizzare questo volume ho provato le stesse emozioni del comporre mille canzoni”, confessa Giuliano. Che, da buon salentino aperto al mondo, sa apprezzare un tenerissimo brasato al Barolo, cucinato da Valter Quirico, lo chef di casa Abbona. Autore pure di un rosato vitello tonnato, di un aranciato soufflé di carote, di delicati maltagliati al ragù di coniglio, nonché di un goloso bonet. A ricordare la regale rusticità di una generosa terra agricola e vitivinicola. Che qui, nelle Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo (Già Opera Pia Barolo) significa vini di rango e di carattere, ambasciatori della passione e della tenacia dell'intera famiglia



Abbona (papà Ernesto, mamma Anna e i figli Valentina e Davide), capace di portare avanti un'eredità importante: quella della produzione del nobile nettare piemontese. Iniziata con Juliette Colbert di Maulévrier, sposa di Carlo Tancredi Falletti e fautrice di una vera e propria rivoluzione nella lavorazione delle uve Nebbiolo. Ovvero del Barolo. Che mutua così il nome dal luogo in cui nasce (secondo l'uso francese), che viene fatto fermentare non più all'aperto ma al chiuso e che conosce un lungo affinamento in legno (le cantine ospitano ancora cinque vec-

chie botti della marchesa). Insomma, una storia di vecchia data, raccontata in una collezione privata dove spicca addirittura una bottiglia siglata 1859. Ma anche una storia giunta ai giorni nostri con un carico di nettari di nerbo, nati sotto la supervisione dell'enologo Flavio Fenocchio. Vedi il Cannubi, il Sarmassa e il Coste di Rose, i tre storici e superbi cru di Barolo. Ma vedi pure il Paiagal (dal 2011 Peiragal), armoniosa Barbera d'Alba in terra di Barolo. Per una meravigliosa “collisione”. Così come una sorprendente emozio-

ne l'ha regalata ascoltare il concerto di Gianna Nannini sorvegliando l'aromatico e vellutato Barolo Chinato. Prezioso di corteccia di china calissima, radice di genziana, semi di cardamomo, cannella e chiodi di garofano. Un'ambrosia dolce e amarotica, la cui riduzione ha persino corredato la battuta di Fassona con sale nero, sedano e scaglie di Parmigiano. Intanto, Ascanio Celestini, dopo la

festazione, a cui hanno anche partecipato due Jeunes Restaurateurs d'Europe: Christian Milone della pineirolese Trattoria Zappatori e Giuseppe Iannotti del Krèsios di Telesse Terme. In pratica? Una dolce camminata fra panna cotta (senza panna) alle nocchie, gel di Moscato d'Asti, menta di Pancalieri e crema di nocchie tonde gentili con tartufo nero estivo di Tartuflanghe. Protagonista pure di

le colorate creature selvagge in plastica riciclata di Cracking Art, si gustava 'l bun sanguiss, sandwich autoctono preparato con prosciutto crudo cuneese e toma piemontese. Mentre Philippe Daverio assaggiava Castelmagno e narrava della Cedrata Tassoni nei caroselli di Mina, il Tocca-sana Negro svelava le sue essenze, Luciana Littizzetto pescava caramelle Baratti e Roberto Saviano esprime-



presentazione del suo romanzo Pro Patria, in un reading con accompagnamento musicale della chitarra di Matteo D'Agostino, si è lasciato deliziare da una prelibatezza firmata dallo chef Eugenio Jacques Christian Boer: filetto crudo di Fassona marinato nel miele d'acacia con carbone di melanzane, rapanelli, carota bollita, maionese alla senape e fondo caldo di carne. A dare la fresca idea di una radiosa grigliata. E boeriana è stata pure "la passeggiata nelle Langhe", messa a punto in occasione del galà finale della mani-

un'altra delizia di Eugenio quale il riso Carnaroli con centrifugato di rape rosse, nocchia e robiola di Roccaverano. È stato invece il tartufo noH<sub>2</sub>O a dare il tocco aristocratico al piatto griffato da Andrea Ferrero del Bulgari di Milano: la conchiglia alla carbonara. Ossia, conchiglione del Pastificio dei Campi di Gragnano con tuorlo d'uovo, guanciale croccante, timo, crema di Parmigiano e sfoglie di tartufo d'Alba disidratato. Per un succulento connubio partenopeo-langarolo. Complice il pan per scarpetta. Per le strade di Barolo, invece, fra

va il suo dosaggio ZeroZeroZero. E ancora, Massimo Bottura disquisiva delle qualità delle idee, chef Fulvio Pierangelini si cimentava in culinarie conversazioni e sommelier Luca Gardini guidava alla scoperta tattile del vino. All'interno del WiMu, il Wine Museum del Castello Falletti di Barolo. Dove si trovano pure l'Enoteca Regionale e il Tempio dell'eno-turista. Fiero di ospitare degustazioni-collisioni di bianchi gioielli friulani e del sontuoso rosso piemontese. Per un gemellaggio d'eccellenza.  
→ [www.collisions.it](http://www.collisions.it)