

Che siano degli artisti ai fornelli è risaputo. Ma quali etichette consigliano per i loro piatti, le star della cucina italiana? Certo, lo Champagne è una sicurezza. Ed è buona regola scegliere prodotti locali. Perché la Bonarda... | **Gabriele Zanatta**

Rossi, bianchi, bollicine: la Carta degli chef

Di solito ci pensa il sommelier. Ma nei ristoranti di vero blasone, è lo chef a dettare la carta dei vini. Perché se intende appontarsi stelli, cappelli o galloni, deve garantire che ogni scelta, ogni abbinamento, siano i migliori. Regola numero uno, allora: in tempi globali, i nettari devono essere molto locali. Un esempio? Se un ristorante deve avere successo in Sicilia, vietato proporre solo bollicine trentine, bianchi friulani o rossi da sargiovese. Occorre pensare a selezionare rossi Nereelli Marsalesi o bianchi Catarrati. E di super nicchia, possibilmente. Capital ha chiesto la carta ideale ai saggi artisti dei fornelli. Cominciando dal fondatore della nuova cucina italiana, **Gualtiero Marchesi**, oggi orgoglioso maestro di stile e di gusto nel suo ristorante all'Albergo in Franciacorta e al Marchesino a Milano. Consiglia di abbinare al sublime tartufo nero al sale (si cucina esattamente come si fa per il branzino) un vino rosso, l'Ebo Igt Val di Coena dell'Azienda Petra. Più in generale, Marchesi predilige vini leggeri come l'Ortrugo bianco dei Colli Piacentini o il Valpolicella rosso, mentre per le bollicine offre ai suoi ospiti un Franciacorta, selezionato da Bellavista in esclusiva per il ristorante di Erbusco.

Quando gli danno carta bianca, lo chef-guru della Madonnina del Pescatore di Scoglietta (Azzona), **Mareno Cedroni**, propone ai commensali un bianco Verdicchio Castelli di Jesi Superiore, il Galoppino della Fattoria Coroncino di Staffolo. «E non solo perché è quello del mio matrimonio», spiega. «Il pioniere Lucio Canestrari è stato il primo a rimpicciolire le reti e a dare grandi toni floreali». Sui rossi, poi, pronta la risposta: «Lacrime di Merro d'Alba Compagnia della Rosa base della Conti di Buscareto, antichissimo vitigno autoctono a bocca rossa e doc tra le più piccole d'Italia, capace però di deliziare con intensità inversamente proporzionali alla sua diffusione. Mentre per la meditazione, scelgo qualsiasi Porto Vintage. L'annata? 1994, fantastica». Punta invece su un rosso piemontese uno chef campano verace come **Gennaro Esposito**, chef della Torre del Saracino

a Vico Equense (Napoli): «Vado matto per il Barolo Cannubi 2004 dei Marchesi di Barolo, grande espressione di un vino che è parte del patrimonio italiano». Azzardatissimo l'abbinamento: «È fantastico con i piatti di mare come con la pasta al ragù di pesce, basta con il lago comune sul solo vino bianco». Poi, il ritorno alle sue terre: «Ci sono degli Aglianico che per eleganza ricordano da vicino i migliori Barolo. Penso ai rossi Vigan Cinque Querce di Salvatore Molettieri o al Quirico di Pietracupa. Due grandissimi prodotti, eleganti e di lavorazione rustica».



Gennaro Esposito
Torre del Saracino
(Napoli)
Cannubi 2004 Marchesi di Barolo
Barolo
Vigan Cinque Querce
Salvatore Molettieri
Aglianico
Quirico di Pietracupa
Aglianico

Tre chef di scuole e regioni diverse (Romano, Abruzzo; Cedroni, Marche; Anz, Lombardia), ugualmente acclamati dalle guide internazionali.