

# Party di stagione per gourmet

## IL BAROLO

Il vino ideale per l'autunno è il Barolo, che si accompagna a frutti molto saporiti, ai funghi, alle castagne, ai tartufi, al profumo di sottobosco, pieno di un humus così intenso, che sa di terra, di selvaggio. Ma il Barolo si abbina anche a cibi con sapori molto particolari, come la lepre, la faraona, con cui ci vuole un



vino che sappia essere alla pari. È il suo momento, per la sua grande potenza, struttura, che "fa" circa quattordici gradi. Chi più riceve nelle mitiche cantine ottocentesche allora della marchesa Giulia Faletti, sono Ernesto e Anna Abbona, dei Marchesi di Barolo, che dedicano allo studio di cibi e di vini moltissimo tempo, e che sono diventati i nuovi mecenate della cultura enogastronomi-

ca e ospitano, nelle loro foresterie a Barolo, tavole rotonde sopraffine, un'icona di stile, alla scoperta di nuovi sapori.

«Abbiamo appena organizzato una cena a base di tartufo, un menù tipico delle nostre terre con entrées come carne cruda all'albese, poi un uovo in cocotte. I primi con i taglierini e i "ravioli del Plin" e, come secondo piatto, la fonduta; tutto con il tartufo. Una cena per circa sessanta persone dove si è consumato un chilo e quattrocento grammi di tartufo.

«Ho abbinato diversi tipi di Barolo per percepire appieno questi sapori. Con il tartufo, il Coste di Rose, dal profumo molto spiccante, poi il Cannubi, un Brolo d'armonia, di equilibrio, e infine il Sarmassa più pieno».