

VERONELLI

VINI, CIBI,
INTELLIGENZE
*l'informazione
prima.*

69 Sommario

- 4 EDITORIALE di Luigi Veronelli
- 7 MIRABÒ di Luigi Veronelli
- 23 CORRISPONDENZA PUBBLICA E VIOLATA di Luigi Veronelli
- 28 BREVIARIO LIBERTINO di Luigi Veronelli
- 32 NANI, GIGANTI E SOPRATTUTTO AFFARI di Ettore Mancini
- 33 SPECIALE OLIO
L'OLIO COME IL VINO, L'OLIVO COME LA VITE di Giuseppe Mazzocolin
LE INTIMITÀ DELL'OLIO/2 di Fernando Pardini
INTERVISTA A ROBERTO SCOPO di Marc Tibaldi
- 41 RISERVA IL POGGIO. VERTICALE di Daniel Thomases
- 42 I ROSSO DI MONTALCINO 2000 di Daniel Thomases
- 57 L'ANTICA OSTERIA RAMPINA di Luigi Veronelli
- 60 RINGO E IL PESCE SALTANTE di Gabriele Maifredi
- 61 PREZZI GIUSTI PER I PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA LOCALE
di Massimo Angelini e Franca Damico
- 66 CLAUDIO CORALLO E IL CACAO di Gigi Brozzoni
- 73 CHOCOLAT. DOLCEFILM di Mauro D. Febbrari
- 76 LA COLLINA INCANTATA di Marco Magnoli
- 79 VINI E DINTORNI di Massimo Zanichelli
- 80 LE VIGNE DEL RIBEL di Maurizio Stancanelli
- 81 IL PETRUCCI E IL GUARDIAVIGNA di Fabio Scarpitti
- 86 NEWS



SAN GIULIANO
MILANESE
(Milano)

Antica Osteria
Rampina

84



Melegnano (Al) 1 km
località Rampina, via Emilia;
tel. 02/9833273; fax 98231632.
rampina@rampina.it

€ 80 € 48

rustico-elegante, in antica cascina
lombarda, già osteria nel 1500

mercoledì

non ne fa

lo chef-patron Lino Gagliardi; in
sala, il fratello Angelo, sommelier e
comproprietario.

Piatti: sfornato di cardo e crema di
cicerchia; zuppa di crescione;
minestrone alla milanese; risotto alle
seppie con ragù di molluschi o alla
Barbera e borlotti; gamberoni in
guazzetto; costoletta alla milanese;
lumache trifolate e polenta; misto di
carri alla brace.

Dolci: tortina di gianduia con gelato
al cioccolato bianco; mousse di mela su
salsa al kiwi.

Salumi: lardo casereccio affumicato,
coppa della Val Tidone, salame di
Varzi, insaccati di selvaggina.

Formaggi: castelmagno, gorgonzola
naturale, panerone, pecorino
marchigiano

e di fossa.

Vini: carta di buon impianto e
spessore.
Acqueviti: grappe, distillati d'uva,
cognac, calvados e whisky elettivi.

Direttore Responsabile: Luigi Veronelli

Direttore Editoriale: Gian Arturo Rota

Capo Redattore: Marc Tibaldi

Art Direction: Giacomo Bersanetti

Videoimpaginazione: Barbara Gavazzi
Stefano Bolognini

Foto: Kino Studio/EV

Collaboratori: Massimo Angelini, Aldo
Bertelli, Fausto Borella, Anna Bossini,
Armando Botteon, Gigi Brozzoni, Silvio
Cerutti, Aldo Colonetti, Mauro Febbrari,
Walter Filiputti, Mario Fregoni, Andrea
Gabbriellini, Gianfranco Giunchi, Andrea
Grignaffini, Lorena Isabellon, Donato
Ivanati, Rocco Lettieri, Simonetta Lorigliola,

Marco Magnoli, Gabriele Maifredi, Ettore
Mancini, Carlo Merolli, Luigi Moio,
Fernando Pardini, Manuela Piancastelli,
Filippo Polidori, Fabio Scarpitti, Roberto
Scopo, Marco Simonit, Attilio Scienza,
Alessandro Solbiati, Maurizio Stancanelli,
Nichi Stefi, Daniel Thomases, Elisabetta Tosi,
Bedi Veronelli, Massimo Zanichelli.

Segreteria: Selene Agazzi, Roberta Boffelli,
Micaela Lazzari, Maddalena Milesi

Fotolito: Fotolito90 - Curnasco di Treviolo (Bg)
Stampa: Euroteam, Nuvolera (BS)

I pubblicizzatori sono contraddistinti da un
fondino colorato e da un'impaginazione diversa

Pubblicità: M&C Media, Milano
tel. 02/58327459;

Quattro Punti, Treviso, tel. 0422/405055;
Well Com, Alba (CN), tel. 0173/362958.

Distributore per l'Italia: Inter Orbis S.p.A.
via Benedetto Croce, 4 - 20094 Corsico
(Milano) tel. 02/48693250

VERONELLI EDITORE via Sudorno, 44
24129 Bergamo - Italia
tel. 035/251540-260402 fax 035/255338

Sito internet: www.luigiveronelli.it
e-mail: red.ev@luigiveronelli.it

Amministratori Delegati: Benedetta Veronelli
e Gian Arturo Rota

Veronelli EV - Ex Vinis. Autorizzazione del
Tribunale di Bergamo
n. 12 del 24 febbraio 1989.



Lino e Angelo Gagliardi
dell'Antica Osteria Rampina
(San Giuliano Milanese, MI)
Foto: ©Kino Studio/EV/Gianni
Camocardi

La collina incantata

Dalla DOC
più a nord
del Piemonte,
i vini del
Podere
ai Valloni

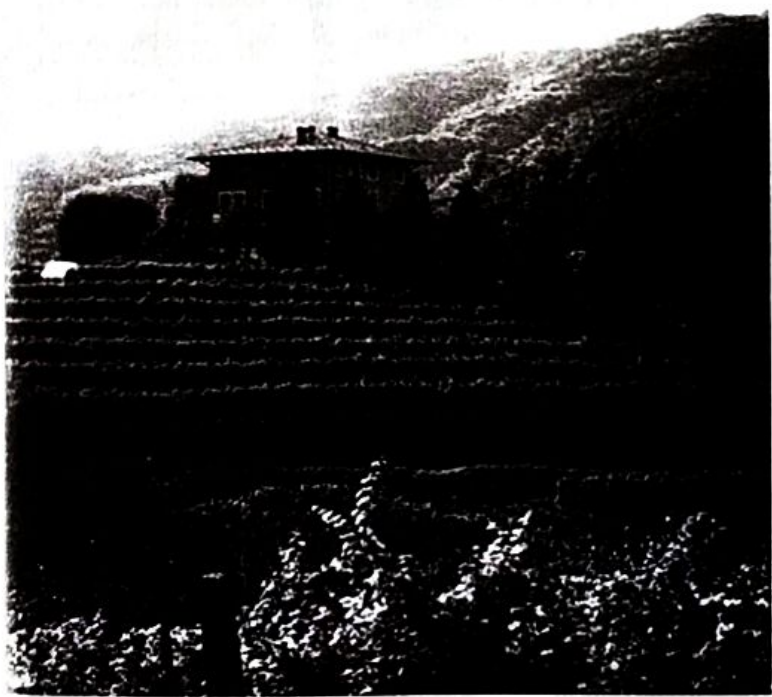
di Marco Magnoli

HO VISSUTO le estati della mia prima gioventù sulle colline intorno a Boca. Questi paesaggi sono per me carichi di suggestioni, di ricordi felici, di reminiscenze letterarie, libri ed esperienze che mi sono stati compagni

qui in quei tempi e nei tempi seguenti da quelli sbocciati.

Poi viene un giorno in cui la vita non ci procura più gioie. Ma allora la luce che se le è assimilate ce le restituisce [...] e per noi è soltanto una reminiscenza della felicità; ce la fa gustare nell'istante presente in cui essa brilla e insieme nell'istante passato che ci rammenta, o meglio tra l'uno e l'altro, fuori del tempo, ne fa veramente delle gioie di sempre - (da un articolo de "Le Figaro" del 4/6/1912) Marcel Proust

Sera del 26 maggio, giorno di cantine aperte. Ecco, inaspettatamente, una tazza di the con la mia madeleine. Imbocco la via che da Boca giunge al famoso Santuario, opera incompiuta dell'Antonelli, e continua, attraverso il Parco del Monte Fenera, fino alla Val Sesia.



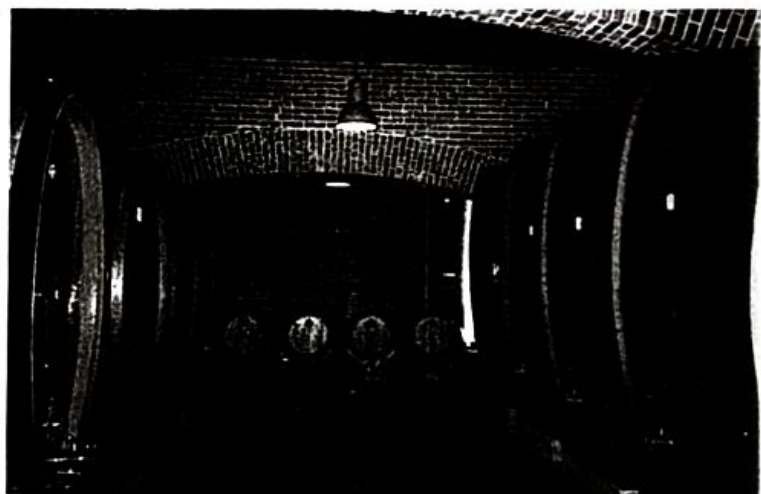
Lungo questa strada, un viottolo laterale mi porta in un sogno di fanciullo, un sogno altrui, in realtà, ma che, subito, rinnova il mio: il Podere ai Valloni.

Don... Don... E mi dicono, Dormi! / mi cantano, Dormi! sussurrano, / Dormi! bisbigliano, Dormi! / là, voci di tenebra azzurra... / Mi sembrano canti di culla, / che fanno ch'io torni com'era... / scutivo mia madre... poi nulla... / sul far della sera. - (da "La mia sera")
Giovanni Pascoli

Il Podere ai Valloni è un'azienda nata nel 1980 dalle anime del professor Guido Sertorio e di sua moglie, l'architetto Cristiana Lombardi, che, su pochi ettari di terreno, appartenuti ai conti Finazzi e da sempre destinati alla coltivazione della vite, hanno deciso di reimpiantare i vigneti e ristrutturare gli edifici compresi nella proprietà con un'attenzione filologica, rispettosa del paesaggio e della storia, sfociante in un progetto "estetico", che pare utopisticamente volto ad esprimere un orientamento di vita, una filosofia della qualità del vivere materiale e intellettuale, piuttosto che al soddisfacimento del mero interesse economico.

*- Ti farò vedere io, appena scendi!
- E io non scenderò più! - E mantenne la parola. - (da "Il barone rampante")* Italo Calvino

Entrando nella proprietà, la cui immagine topografica suscita l'illusione di una punta di lancia, o di un cuore, o forse, quasi naturalmente, dell'ala di un angelo, il primo edificio che si incontra è la cantina, disposta su tre piani sui quali si susseguono i locali per l'invecchiamento, entro terra, le sale per l'imbottigliamento e l'immagazzinamento, al piano intermedio, e, direttamente accessibili dal vigneto, gli ambienti consacrati alla pigiatura e al segreto della fermentazione, proprio a fianco della bella sala di degustazione, resa insieme raffinata ed accogliente dal camino secentesco e dagli arredi. Più in alto, in cima alla collina, sta la casa padronale, costruita intorno ad un osservatorio del XVIII secolo, dalla quale si dipartono, seguendo le curve di livello, gli anelli digradanti dei terrazzamenti coltivati a vigneto, sorretti dai tradizionali muretti a secco e contornati, al fondo, da boschi di betulle, farnie ed aceri, così da formare un'unica veste impreziosita da vialetti ornati di ciliegi selvatici, olivi, erbe aromatiche e fiori. Più isolato, affacciato su un balcone naturale, sorge il "romantico" casotto, che quasi mi pare posto sul limite di ogni speculazione intellettuale, intima, oltre la quale, solido



sostrato, si apre l'abisso della materialità, della rassicurante fisicità di boschi e vigneti.

Balastrata di brezza / per appoggiare stasera / la mia malinconia. - (da "Stasera") Giuseppe Ungaretti

In quest'azienda, dal terreno roccioso, sassoso e ghiaioso, sciolto e drenato, si coltivano, a circa 500 metri s.l.m., i tre vitigni tradizionali nei rossi novaresi, nebbiolo, vespolina, uva rara, e si produce il **Boca D.o.c. Vigna Cristiana**. Gli impianti a giropoggio, Guyot e Sylvoz potati corti, estesi su appena 3,5 ha, danno una resa estremamente contenuta, non più di 40 q/ha. Gli interventi in vigna sono pressoché integralmente manuali, nel rispetto della difficile morfologia del luogo (che tale deve rimanere, perché "terroir", al di là della vacua bellezza del termine, non

La collina incantata



significa certo spianare e riportare terreno) e l'uva è coltivata con metodi "biologici", ossia evitando l'impiego di prodotti di sintesi, mentre piace pensare, a tal proposito, al soccorso prestato dall'azione "insetticida" dell'avifauna che popola i boschi circostanti. E' curioso come tali "cadenze naturali" sembrino instillare nei prodotti di questa collina un sentore di poetica armonia, di perenne continuità, che è forse lo stesso profumo violaceo di questa terra di porfido sgretolato, così presente nella mia infanzia.

Era strano come tutto fosse cambiato eppure uguale. Nemmeno una vite era rimasta delle vecchie, nemmeno una bestia; adesso i prati erano stoppie e le stoppie filari, la gente era passata, cresciuta, morta; le radici franate, travolte in Belbo - eppure a guardarsi intorno, il grosso fianco di Gaminella, le stradette lontane sulle colline del Salto, le aie, i pozzi, le voci, le zappe, tutto era sempre uguale, tutto aveva quell'odore, quel gusto, quel colore d'allora. - (da "La luna e i falò") Cesare Pavese

Il **Boca Vigna Cristiana** si compone di nebbiolo per il 60%, uva rara per il 20% e vespolina per l'ulteriore 20%. Le uve vengono pigiate e fatte fermentare per 7-9 giorni, separatamente, come impongono i diversi periodi di maturazione. I mosti fermentati vengono poi mischiati e affidati per tre anni a grosse botti di rovere. I piccoli carati sono impiegati solo per conservare il vino destinato ai rabbocchi delle botti più grandi. Si procede, poi, dopo un leggero filtraggio (tranne per l'annata 1995, della quale non si è voluto perdere

nulla), all'imbottigliamento e ad un ulteriore anno di affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino brillante, dal colore rubino che, col tempo, volge al granato e all'aranciato, dal profumo ampio, di frutta matura, spezie dolci, etereo, nel quale sembra di riconoscere anche i boschi e le loro bacche, un vino corposo, con tannini importanti ed una freschezza che lo fanno longevo.

Il Boca qui prodotto, in non più di 4000 bottiglie ogni anno, non è vino per palati grossolani, ma per animi pronti a coglierne i molteplici motivi, con le loro corrispondenze, il loro continuo richiamarsi.

Comme de longs échos qui de loin se confondent / Dans une ténébreuse et profonde unité, Vaste comme la nuit et comme la clarté, / Les parfums, les couleurs et les sons se répondent. - (da "Correspondances") Charles Baudelaire

Il vino, il suo complesso mistero, la sua capacità di assorbire le atmosfere e le vibrazioni che lo nutrono, di restituire gli echi del tempo che alla terra ha succhiato, il vino, dunque, è ciò che mi sento di chiedere in pegno al Podere ai Valloni, a suggello di un'affinità assoluta nonostante la fresca confidenza, pura come solo la memoria riflessa dalla realtà sa essere.

Non gli passò neppure per la mente che quella fosse un'idea un po' strana dato che egli, in realtà, non conosceva Hippe. [...] Così che egli si pose veramente, in mezzo al brulichio del cortile, davanti a Pribislav e gli disse: - Scusa, puoi prestarmi una matita? - (da "La montagna incantata") Thomas Mann

Mentre torno verso casa, rassegnato al fatto che, presto, anche questo luogo comporrà il mio passato, accarezzo la bottiglia di Boca che reco con me, confidando che essa voglia rendermi, un giorno, la serenità di questi momenti.

I luoghi che abbiamo conosciuto non appartengono solo al mondo dello spazio, nel quale li situiamo per maggiore facilità. Essi sono solamente uno spicchio sottile fra le impressioni contigue che costituivano la nostra vita d'allora; il ricordo d'una certa immagine non è che il rimpianto di un certo minuto; e le case, le strade, i viali, sono fuggitivi, ahimè, come gli anni. - (da "Alla ricerca del tempo perduto") Marcel Proust

Podere ai Valloni, Via Traversagna, 28010 Boca (NO);
tel. 0322 87332

