

GIRAMONDO

di Gloria Ciabattoni

La 'bionda' si abbina ai cibi crudi

Tornano nei ristoranti dei 'Jeunes Restaurateurs d'Europe' i 'venerdì della Birra', in collaborazione con AssoBirra: quest'anno è la volta di 'birra e crudi'. Fino al 17 ottobre negli 85 ristoranti del circuito JRE al venerdì i migliori chef italiani - del calibro di Moreno Cedroni, Pietro Leeman, Mauro Uliassi, Gennaro Esposito, ecc. - proporranno virtuosismi: sushi, carpaccio di carne, crudité vegetali e formaggi, abbinati a 11 etichette per 7 stili di birra.



Agriturismo in Toscana

In Val D'Orcia, nel senese, alle porte di Pienza, sorge l'agriturismo Casa Andrei Nuovo, con quattro appartamenti dotati dei servizi più confortevoli. 'Evolution Travel' propone pacchetti da 2 a 8 giorni comprendono: pernottamento e prima colazione, degustazione olio, visita in cantine e caseifici della zona; convenzione con ristorante di cucina tipica toscana Quote da 40 euro a persona per notte. Info: <http://enogastronomia.evolutiontravel.net>.



Castagne in festa in Valle d'Aosta

Con l'autunno arrivano le sagre valdostane dedicate ai prodotti tipici stagionali: nel weekend da venerdì 10 a domenica 12 ottobre a Donnas (A5, uscita Ponit Saint Martin) primo appuntamento dedicato alla castagna. Centro della manifestazione è la gara tra i caldarrostei in cui viene messa in palio la castagna d'oro. Nella giornata si svolge anche una gara podistica tra i vigneti. Per informazioni: www.comunedidonnas.it.

I RISTORANTI

Hundskugel (Hotterstr. 18 D-80331 München, tel +49 (0)89 26427) è la taverna più antica di Monacom, risalente al 1440. Si tratta di una casa borghese già abitata nel 1500. Dal 1924 al 1983 fu proprietà della Birreria di più antica tradizione di Monaco, la Löwenbräu dopodiché ne entrò in possesso Rudolph Moshammer fino al 2005.

Ratskeller (Marienplatz 8 D-80331 München; trel. +49 (0) 89 21 99 89 0, www.ratskeller.com). All'interno del Neues Rathaus, Il Nuovo Municipio si trova il 'Ratskeller', imperdibile ristorante bavarese. Apri i battenti al pubblico il 1° agosto 1874. Vengono servite specialità bavaresi, anche della Franconia, accompagnate da birra o vino. Esiste addirittura un menu speciale per i piatti biologici. Il 'Bacchuskeller', (cantina di Bacco) all'interno del Ratskeller è un ambiente adatto ad un massimo quaranta persone.

Würzburg (Schuhbeck Platzl 6+8 D-80331 München. Tel. +49 89 2 16 69 00, www.schuhbeck.de). Uno dei migliori ristoranti della metropoli bavarese, appartiene allo Chef Alfons Schuhbeck (nella foto). Ha lavorato presso Feinkost Käfer, Alois Dallmayer ed il Ristorante 'Aubergine' di Eckart Witzigmann. La Guida Gourmet Gault Millau lo nomina 'Cuoco dell'anno' nel 1989.



GERMANIA

Monaco di Baviera, al via l' 'Oktoberfest'

Alla scoperta della città e delle sue 'delikatessen'
di GLORIA CIABATTONI

L'APPUNTAMENTO storico è alle porte: da domani al 5 ottobre 2008 Monaco si trasforma per la 175a edizione dell' 'Oktoberfest' (www.oktoberfest.de), la grande *kermesse* che sarebbe riduttivo definire 'festa della birra': la scorsa edizione ha attirato 6 milioni di visitatori da tutto il mondo. La prima 'Oktoberfest' si svolse il 12 ottobre nel 1810 in occasione del matrimonio tra re Ludwrig I e la principessa Therese con Sachsen-Hildburghausen: cinque giorni di feste, corse di cavalli comprese, che si tennero in uno spazio che da allora fu chiamato *Theresienwiese*, 'il prato di Teresa', in onore della sposa. La festa inizia con la sfilata dei carri dei birrifici, addobbati con fiori e trainati da cavalli. In testa c'è il *Munchener Kindl*, il simbolo di Monaco, e il primo barile viene aperto dal sindaco Christian Ude. La prima domenica alla mattina si svolge dal 1835, il *Trachten- und Schutzenzug*, la sfilata di gruppi folcloristici e dei fucilieri e tiratori. La seconda domenica si tiene il concerto delle bande musicali, con oltre 400 musicisti.

ALL' 'OKTOBERFEST', è sì la 'bionda' in primo piano (un litro di birra viene spinato in circa 1,5 secondo; si sono venduti l'anno scorso circa 7 milioni di litri di birra e oltre 150 mila salsicce), ma anche le altre tante specialità della gastronomia tedesca sono in primo piano. Sotto le grandi tende e soprattutto nei ristoranti, si gustano anche piatti di grande raffinatezza.

L' 'Oktoberfest' è l'occasione per assaporare almeno alcuni degli oltre 500 diversi tipi di birre tedesche. Senza dimenticare i famosi insaccati, salsicce in testa, che rappresentano circa il 42 per cento della produzione totale di carne. E il pane? Ve ne sono 300 tipi differenti, da quello di frumento chiaro e segale a quello di farina di segale scura e quello di segale ai cereali misti, all'integrale, a quelli all'avena, all'orzo e farina di mais, e via dicendo. Infine, *last but not least*, i vini: eccellenti i bianchi, derivati da uve Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner, Elbling ed alcuni incroci. Tra i vini rossi, sono degni di nota lo Spätburgunder, il Dornfelder, il Lemberger, il Portugieser e il Trollinger.

IL COMPARTO agroalimentare è un punto che accomuna Italia e Germania, basti pensare che l'esportazione agricola tedesca verso il nostro Paese nel 2007 è stata, in euro, di circa 4,8 miliardi, e di un importo quasi analogo è stata, nello stesso anno, l'esportazione di prodotti alimentari italiani in Germania: un 'pareggio' delle esportazioni delle migliori *delikatessen* di entrambi i Paesi, tanto che l'Italia da anni è il *partner* commerciale maggiore della Germania, dopo l'Olanda. Responsabile del settore agroalimentare tedesco è CMA, Centrale di marketing del settore Agro-alimentare tedesco, organizzazione no-profit che si occupa di informare e favorire la mediazione tra esportatori tedeschi ed importatori italiani e a Milano ha un ufficio a disposizione di consumatori e operatori del settore interessati al *made in Germany*.



DA VEDERE

L'OKTOBERFEST è anche l'occasione per visitare Monaco di Baviera, che con oltre 1,3 milioni di abitanti è, dopo Berlino ed Amburgo, la terza città tedesca. Fondata nel 1158, venne quasi distrutta da un incendio e ricostruita da Luigi IV. Imponente la *Marienplatz* con il suo municipio neogotico, simbolo di Monaco, e la *Frauenkirche* con le due torri al centro. Tra le attrazioni di Monaco, l'*Allianz Arena*, il nuovo stadio costruito per il Mondiali 2006, e il grandissimo Museo della scienza e della tecnica. Monaco è anche punto di partenza per suggestive gite ai castelli di re Ludwig e a laghi altrettanto famosi come lo *Starnbergersee*. www.muenchen.de

A DISPETTO delle origini antiche, che risalgono addirittura a Etruschi e Romani, la sua fama è esplosa negli ultimi dieci anni e di recente gli è valsa la Denominazione di origine controllata e garantita. Il Morellino di Scansano è un rosso che viene prodotto nella provincia di Grosseto. Il comprensorio comprende la fascia collinare tra i fiumi Ombrone ed Albegna e i comuni di Scansano, Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. Le superfici iscritte all'albo del Morellino di Scansano si sono attestate a 450 ettari fino al 1996-1997, quando è cresciuto l'interesse verso questa denominazione da parte

Il boom del Morellino di Scansano

di produttori di altre aree vinicole. Il loro arrivo ha ulteriormente stimolato le aziende storiche della zona. In pochi anni le iscrizioni all'albo sono aumentate da 297 a 417 e le superfici iscritte sono arrivate a quota 1.464 ettari, con un aumento superiore al trecento per cento tra il 1996 e il 2005. La quantità di uve per la produzione è passata da circa 21 mila quintali del 1996 agli oltre 105 mila quintali del 2004 con un incremento del 500 per cento. Questa tendenza fa del Morellino uno dei vini italiani più

apprezzati e conosciuti oltre confine: il mercato delle esportazioni mostra una forte presenza nell'area dell'Unione europea (oltre il 60 per cento) seguita dagli Stati Uniti (circa il 20 per cento) e dalla Svizzera (7 per cento). Gli alti consumi di Morellino nei Paesi del Nord sono da attribuire al tam-tam dei numerosi turisti di quell'area che trascorrono le vacanze nella zona. Sono le uve di Sangiovese a costituire l'anima del Morellino. Pur essendo un vitigno caratteristico della Toscana, grazie alla particolare esposizione geografica del territorio

qui riesce a esprimere un gusto tipico, più morbido, perfezionato in maniera naturale dai tannini nobili. Il disciplinare di produzione prevede una presenza minima di Sangiovese pari all'85 per cento delle uve utilizzate, mentre anche il restante 15 per cento deve essere composto da uve 'raccomandate' per questa zona. Il Morellino di Scansano si abbina a carni alla griglia, arrostiti, cacciagione e selvaggina e a formaggi di media stagionatura. Dev'essere stappato un'ora prima e poi servito in bicchieri ampi e capienti alla temperatura di 18 gradi.

Terenzio Medri
Presidente nazionale Ais
Associazione italiana sommeliers