

DE GUSTIBUS

IMPRENDITRICE

VENDEVA I GRANDI IN ITALIA
ADESSO LE SUE BOTTIGLIE
A TUTTI I VECCHI CLIENTI

INNOVATRICE

I SUOI BRUT SONO NATURALI
VINOSI, ELEGANTI
E COSTANO 50 EURO CIRCA

LOCALI STORICI

Al Bar Excelsior
di Portofino
è nato il Paciugo

GELATO, fragole e panna. Le amava molto Guglielmo Marconi. Al Caffè Excelsior di Portofino glielo preparavano al volo non appena scorgevano nel porticciolo il tender della sua nave-laboratorio Elettra, con cui arrivava con la famiglia dal Grand Hotel Miramare di Santa Margherita, dove negli Anni Trenta faceva la storia a suon di esperimenti radio nel Golfo del Tigullio. Con un enorme yacht ricavato da una baleniera, vent'anni dopo arrivava allo stesso tavolino Onassis, con moglie e figlie, e voleva tè, marmellate inglesi e pane tostato. E poi tornò con il fiabesco Christina, il più lussuoso yacht del mondo, accompagnato da Maria Callas e Winston Churchill. Era normale che sostasse al Caffè Excelsior, perché era famoso, perché era il punto d'incontro del gruppo di illustri famiglie che avevano scoperto Portofino e ne avevano fatto il loro rifugio straordinario: dalle ville e castelli, scendevano qui i Carnarvon, i Brown, il barone Von Mumm, e con loro i Borghese, i Colonna, i Torlonia. Così dal 1924, quando Lina e Santin Repetto l'avevano aperto sulla piazzetta e chiamato "Excelsior" perché a Santa Margherita, d'occasione, c'era un'insegna già pronta! Il barone Freddy de Thierry aveva insegnato i segreti dei grandi cocktail. Lina, nel 1941, si era inventata un bicchierone di crema, lamponi, gelato di lampone e panna, con sciroppo di granatina, un "paciugo" - un pasticcio - come lo chiamava lei in genovese. E la "Dolce vita" e tutto Hollywood iniziarono a farsi fotografare a Portofino. Oggi elegante, delicato tempio di cucina ligure di mare e di terra, di cocktail classici e alta pasticceria, una sosta nella sua leggenda è d'obbligo.

Claudio Guagnini

I petali di Marguerite Guyot super bollicine floreali di Flo

Il nuovo champagne brut di tre monovitigni



di MARCO MANGIAROTTI

FLO sta guidando. Da Lyon a Milano e da Milano a non so. Manager romantica e imprenditrice poetica, ha inventato un nuovo modo di essere vigneron e lo Champagne Marguerite Guyot, dedicato alla nonna, trilogia di variazioni emotive dei tre monovitigni, Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir. Brut pluripremiati, anche se le prime bottiglie sono uscite solo quattro anni fa. Florence Guyot vendeva grandi champagne in Italia, ha proposto bollicine in purezza, poco dosate, «il pas dosé è troppo maschile!». Prezzi sui 50 euro. Profumate, naturali e vinose. Eleganti nel perlage minimalista, delicato come un unico soffio vitale. E floreale nelle etichette

Art Nouveau, ispirate ad Alphonse Mucha. Solo 20mila, firmate.

LO PRODUCE con un vigneron amico di Damery, «che mi ha ceduto parte delle sue uve e aiutato nel processo enologico. Noi siamo diversi: niente assemblaggi, non lasciamo lo stile al liqueur d'expédition, il nostro è molto naturale (qualcuno ci mette fra gli champagne biodinamici). Teniamo conto del terroir, voglio che si senta il vino». Penso che un grande champagne, quando il perlage

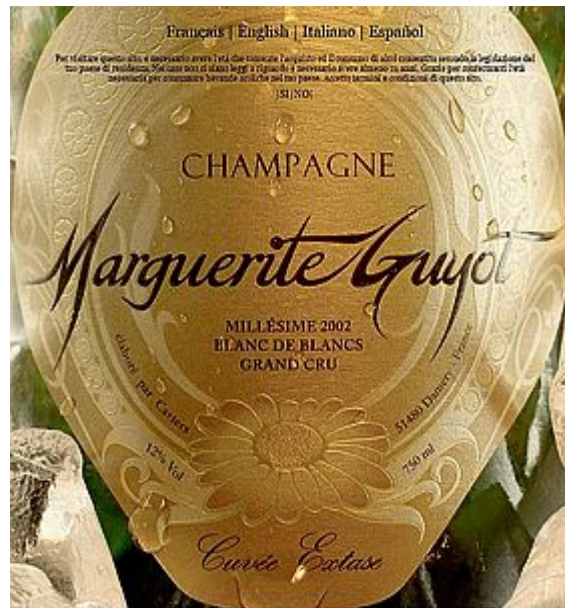
sfiorisce, deve restare un grande bianco. Flo ha viaggiato a lungo fra States e Spagna, poi è tornata a Lyon dove la famiglia aveva una storica enoteca e produceva un liquore d'erbe, l'Archebuse, molto famoso. «A papà venne l'idea di vendere champagne in Italia, mia madre è fiorentina, e ci siamo fatti subito conoscere. Adesso la mia linea, "Petals d'Emotions", è distribuita da Alser e a Milano siamo da Sadler, al Baretto e al Principe di Savoia. Faremo per il Principe in esclusiva un Magnum del Blanc de Blanc (Chardonnay 100

per cento) Cuvée Seduction».

All'Acanto del Principe, verticale con le Cuvée Desir (BdN Pinot Meunier), "Seduction" Magnum, "Passion" (BdN Pinot Noir), il mio preferito con la magnifica "Extase", (BdB) Gran Cru Brut 2002 (Millesimato). Chef Fabrizio Cadei. Notevole la Fregola al nero di seppia, ostriche centrifugate, porri e piselli. E il trancio di Centrolofo, internazionale.

**EMOZIONI MAGNUM E MILLESIMATE**

L'intera gamma delle Cuvée Margherite Guyot, con i Blanc de Noir, Pinot Meunier e Noir, e il Blanc de Blanc, Chardonnay, in purezza. Madame Champagne è Florence Guyot, pluripremiata

**CAROVANE**

Chef italiani
dal mondo
e rotta a Dubai

IMPORTANTE. Il Forum dei Cuochi Italiani nel mondo, è passato da Expo 2015, ha manifestato contro McDonalds in un flash mob di giubbe bianche, degustando prodotti dei presidi Slow Food. Il 5th Italian Cuisine in the World Forum (Bergamo, Milano Expo e Firenze) ha portato in Italia 150 cuochi, ristoratori e culinary professional di oltre 50 paesi, alla ricerca di un'identità e una biodiversità sostenibile. Il Forum, che incrocia Road to Dubai, ha visitato il Museo della Pentola (Agnelli), con lo show cooking di Chicco e Bobo Cerea (Da Vittorio, Brusaporto, tre stelle), Claudio Sadler (Sadler, Milano, due stelle), Matteo Scibilia (Osteria della Buona Condotta - Ornago) e Tano Simonato (Tano passami l'olio, Milano), una stella. Il Mercato Centrale di Firenze e la Villa Medicea di Artimino.

In parallelo è partito il 29 giugno da Milano Expo "Road to Dubai - The Italian tasty way", un tour gastronomico organizzato da Itchefs-Gvci che toccherà alcuni tra i più prestigiosi luoghi del gusto. A bordo di 3 camper attrezzati, una brigata di chef, giornalisti, distributori di prodotti alimentari e clienti di ristoranti di Dubai, percorrerà l'Italia da nord a sud su un'ideale rotta che conduce alla metropoli degli Emirati Arabi Uniti, dove dal 27 ottobre al 6 novembre prossimi si terrà l'Italian Cuisine World Summit. Soste da Enrico Bartolini, Mauro Uliaisi, Heinz Beck, Alfonso ed Ernesto Iaccarino, Rosanna Marziale, Angelo Sabatelli, Antonella Ricci, Vincenzo Candiano e Pino Cuttaia. Tutti al Summit di Dubai.

Marco Mangiarotti

UN PICNIC in piena Expo? Lo si può fare nel Padiglione di Israele. È un servizio dell'Israeli Picnic Restaurant, in cui campeggiano iconici cestini da riempire con il necessario per una "Colazione sull'erba" alla Manet. Oppure ci si può accomodare su spartani tavolini o panchine per provare un'interessante cucina derivativa, con piatti accolti da culture differenti, come se la variegata contaminazione del Kosher Style Menu qui proposto fosse parafrasi della storia di questo Paese. La soluzione mi-

EXPO RESTAURANT LA NOSTRA GUIDA PARLA OGGI DI ISRAELE

Picnic stile Kosher, dalla Shakshuka ai Falafel

gliore sono i "piatti completi". Come la strepitosa Shakshuka, quasi una "pappa" con pomodori a pezzettoni e peperoni, nella cui salsa è immerso un uovo in camicia. È tutto un mugolio mentre la mangi intingendoci la Pita, pane tipico anche del Mediterraneo sud-orientale. È una ricetta ebraica, portata però in Israele da tunisini costretti a una diaspora. Oggi è un caposaldo

della gastronomia di israeliani e sefarditi. Qui costa ragionevoli 10 euro, ma con due euro in più si può godere della versione con melanzane fritte e feta. Altro piatto unico straordinario, la Majadera con frittelle di porri e salsa allo yogurt. È quasi un cous cous di Bulgur, ovvero frumento integrale lavorato fino a ridurlo a gustosi chicchi, di antichissima tradizione, essendo già

noto ai Babilonesi. Viene condito con lenticchie e cipolla dorata al profumo di cumino e cannella, quindi accompagnato da salsa allo yogurt: il sapore è delicato, la masticazione succulenta. C'è anche la versione con i broccoli romani. Con soli 8 euro sazia ma non appesantisce: perfetto per riprendere le fatiche della visita a Expo. Con 13 euro invece ci si passa lo

sfizio di addentare sei croccantissimi Falafel (squisite polpettine di ceci fritte) con insalata israeliana e pita. In carta anche Hummus (crema di ceci), Hraimi (pesce in salsa), Tabulè (insalata di bulgur) e Borekas (sfoglia ripiena), tutti tra gli 8 e i 12 euro. Deficitari i dolci, mentre è più che dignitoso il vino israeliano kosher: consigliamo il Monfort Carignan, anche al bicchiere con 3,50 Euro.

Domenico Liggeri

www.storienogastronomiche.it