

VINI SENZA FRONTIERE

# Muffe benefiche per vini e formaggi

Grimod

Il tema dell'abbinamento tra vini e piatti è talmente vasto da riempire pagine e pagine, ben al di là di quelle già rilegate in diversi trattati. Le regole fondamentali valgono sempre, con le opportune eccezioni a conferma. È oramai noto che servire di tanto in tanto un vino rosso col pesce non è più motivo di scandali: non rappresenta né trasgressione né eresia. La tradizione dei pescatori toscani era di segno opposto al vino bianco: in virtù di essa per loro il vino da pesce era e rimane il vino rosso.

La cosa è stata più volte ribadita anche da quel grande studioso della storia economica e delle abitudini medievali, che fu il professor Federigo Melis. A lui dedicherò un articolo, siccome ha scritto un saggio nel 1969 tratto da una sua dotta e brillante conferenza tenuta a Siena l'anno precedente, «Come bere il vino nel sistema dei cibi» di assoluto valore.

Sommovimenti dello stesso tipo si danno anche nel registro dei formaggi, sul quale si potrebbero scrivere svariate tesi di dottorato. La raccomandazione che ancor oggi si sente qua e là, anche in ristoranti di pregio, secondo cui la migliore, la più reverenda bottiglia in cantina va sturata per berne il contenuto sui formaggi ha fatto e fa commettere più di una stortura. Bisogna ammettere che il «Bere Giusto» del Veronelli (Ed. BUR, pag. 61) espone il più pacchiano immagi-

nabile controsenso. «Ma sì, tirala su quella vecchia bottiglia di Amaroni o di Barolo, o di Brunello, fai tu, e servila sul Gorgonzola (consiglio dato, che si dà, che si darà in quasi tutti i ristoranti "di classe"). Il gran vino - risoluto, austero, grave per lunga meditazione - assalito dalla rustica vivacità, aggressiva, contadina del formaggio ne risulterà avvilito, umiliato sino al dis gusto. Ogni formaggio meriterebbe un lungo discorso, minuzioso, cavilloso... in linea molto generale, pronti alle scappatelle, agli escamotages, a non andar drio a le regole...»

Formaggi erborinati

Il Gorgonzola coi cugini Roquefort, francese, e Stilton, inglese, costituisce il trio dei famosi formaggi erborinati, preferibilmente di artigianato. E, soprattutto il primo, a fermentazione naturale ottenuta in cantine buie, umide e fredde (sui 3°C). L'erborinatura che si manifesta al taglio mostrando fette decorate con il tipico colore verde prezioso è il prodotto della fermentazione ottenuta buccando le forme con aghi d'acciaio lunghi abbastanza per ricavarne fori passanti. Si infila aria all'interno della forma che sviluppa così i desiderati geroglifici verdazzurro. Con formaggi simili è doveroso compiere il più classico degli strappi alla regola.

Il sapore della pietanza fa scoprire ed esalta il vino, mentre la qualità del vino fanno da complemento e integrano il piacere del cibo. L'enologo tende a dare



FOTO YANNIS VAN DE WOUWER

preminenza al vino. Il buongustaio va forse oltre; apprezza il vino nelle sue espressioni di colore, aroma e sapori, esigendo quasi sempre di accostargli un piatto che ne esalti le qualità.

Nel caso dei formaggi erborinati, il cui gusto è piccante amarognolo concentrato con le dovute variazioni a seconda degli arabeschi disegnati dalle muffe nobili, occorre procedere con cautela «registrando» le sensazioni papillari.

Come dev'essere il vino?

Quello ideale deve avere una certa oleosità, una vellutata «grassezza», e forza tale da so-

stenere il confronto piuttosto disrompente del formaggio erborinato. In altre parole, il vino deve possedere una dose di inerzia gustativa che, tenendo a distanza la comparsa del gusto amaro, dia volume al vino in modo che i due elementi (il solido e il liquido) si compenetrino smorzando, o rendendole meno probabili, le accentuazioni amare. Ecco perché scartare i grandi vini rossi che, per la loro componente tannica, sono amplificatori del gusto amaro, perciò inadatti. Un rosso a base di Cabernet, le cui caratteristiche di peperone verde, può far meglio al caso? No, nessun idillio sboccherebbe.

Due soli, a mio parere, i vini rossi degni di reggere al cospetto di Gorgonzola, Roquefort o Stilton: un corposo e ricco vino di Porto, o un Marsala, ambedue di vecchie annate. Niente da fare nemmeno con i vini bianchi secchi. Rimane solo da passare nella categoria dei bianchi fortemente dorati, liquorosi. Allora ci si muove tra quelli il cui temperamento più si avvicina alla personalità dei formaggi di cui è discorso. Quando poi nel vino emergano note amarognole frutto di vendemmie tardive dove,

oltre elevate concentrazioni zuccherine del succo, gli acini sono stati baciati dalla muffa nobile - *botrytis cinerea*, in latino -, l'affare è fatto ed è trovata così la soluzione vincente. La *botrytis cinerea* è la principale attrice dei vini liquorosi, d'alcolicità non esuberante, di media intensità di dolce che, avviluppando la lingua e il palato d'un velo di «accennata edulcorazione» ne fa ideale palafreniere di dessert e formaggi tipo Gorgonzola e parenti. Un nome solo ricorda la famiglia di siffatti vini: «Château d'Yquem», inarrivabile; anche per il prezzo proibitivo. Vi sono altri vini della stessa zona bordolese, di prezzi inferiori, ma similmente onorevoli.

Scrivete il grande gastronomo Libero Olgiati (cfr. pag. 60 di «Cultura della tavola», Salvioni 2006; riedizione di «Le Arti della tavola/Menu per quattro stagioni» a 20 anni della morte dell'autore): «certe audaci combinazioni sono possibili, soprattutto con il Roquefort o il Gorgonzola, sui quali metto un Sauternes o un Picolit, un Forstenjesuitengarten, un grande Porto o uno Xeres liquoroso: si sposano divinamente e arrivano all'apoteosi».

Maria Luigia Bagni

## Medicina e dintorni

È Svizzero il primo vaccino contro l'influenza suina. La Novartis ha già prodotto il primo lotto di vaccini contro il virus A «H1N1»: secondo calcoli non ufficiali, in autunno, saranno colpite dall'influenza tra le 300 mila e le 500 mila persone. Novartis ha preso così in contropiede le diverse aziende farmaceutiche in corsa per il vaccino contro la prima pandemia del secolo.

Dalla Svizzera: attenti alle bevande energetizzanti. Studiosi svizzeri, belgi e statunitensi mettono in guardia chi ha la pressione alta o disturbi cardiocircolatori dagli «energy drinks», le bevande tanto amate dagli sportivi. Queste bibite contengono caffeina, taurina, zuccheri, vitamine e altri integratori nutrizionali, dicono gli esperti, che possono sovraccaricare un cuore non in perfetta forma e interferire con le eventuali terapie in atto.

Vinta in Francia la lotta contro l'abuso di antibiotici. La campagna «L'antibiotico non è una risposta automatica», condotta in Francia dal 2000 al 2007 è riuscita a ridurre del 27 per cento il consumo di questi farmaci. I risultati sono stati pubblicati dalla rivista «Plus Medicine»: sensibilizzati non solo i medici, ma anche i consumatori.

Asma: un po' di calore per prendere fiato. Si chiama «termoplastica» bronchiale e, stando ad una sperimentazione su 300 asmatici, è sicura ed efficace per i casi più gravi. È stata presentata da poco negli Stati Uniti, al Congresso internazionale dell'American Thoracic Society. Questa l'idea di fondo: in chi soffre d'asma, la muscolatura lascia

attorno alle vie aeree aumenta di volume e si contrae troppo in presenza di stimoli che scatenano la crisi, come i pollini. Il calibro dei bronchi così si riduce. Con la termoplastica si inserisce nelle vie aeree un broncoscopio che, all'estremità, porta una specie di cestino. Con innocue radiofrequenze il cestino riscalda le pareti bronchiali a circa 65 gradi per una decina di secondi. Il calore riduce la muscolatura liscia, portandola praticamente alla norma e rendendola più refrattaria agli stimoli.

Abbonati ai lassativi? Forse non serve più. Lo affermano gli erboristi. La psipsi, prodotta da alimenti raffinati e monotonia nella dieta, può essere curata con «Psyllova», una fibra di Psyllium al 99 per cento. Contiene la parte attiva del seme di Psyllio in alta concentrazione, probiotici per favorire lo sviluppo della flora batterica intestinale e fermenti lattici in grado di superare la barriera acida dello stomaco. Il dosaggio è di un cucchiaino da caffè in un bicchiere d'acqua due volte al giorno, lontano dai pasti.

## Tecnologia e curiosità

Un cemento contro le scritte sui muri. Scoperto nei Laboratori del Centro per le nanotecnologie dell'Università di Torino un composto, attivato dalla luce del sole e da quella artificiale, che decompone gli agenti inquinanti. Quando un «graffitatore» attacca una parete e lascia la sua firma insieme al disegno, sul muro non compare nulla. Perché il muro è trattato con lo speciale cemento simpatico che distrugge lo spray e, anche, le polveri sottili, lo smog e i residui dei gas di scarico. Il fenomeno si chiama fotocatalisi ed è un procedimento naturale per cui una sostanza come l'ossido di titanio, attraverso

l'azione della luce, trasforma le sostanze nocive in composti assolutamente innocui. L'ossido di titanio viene mescolato al cemento o, in caso di edifici esistenti, «annegato» in una vernice che viene poi spalmata su muri e facciate.

Un prodotto biologico contro le malattie della vite. Trattare con un prodotto biologico le malattie della vite è ora possibile. Il Ministero francese per l'agricoltura ha autorizzato la commercializzazione immediata di un prodotto, «Esquive WP». Esquive WP, sperimentato con successo nella regione del vino Bordeaux, utilizza le proprietà di un ceppo di microscopici funghi (Trichoderma atroviride) di penetrare nel legno della vite in competizione con i funghi patogeni responsabili delle malattie del legno, neutralizzandoli.

Ecco gli ecogadget. Il più istruttivo è il «maialino power dog», un salvadanaio elettrico studiato per rendere consapevoli i ragazzi dell'energia che consumano. Si collega alla corrente elettrica solo per un tempo determinato e solo se prima si inserisce una moneta. C'è poi la sedia a dondolo che sfrutta il movimento ondulatorio per alimentare una lampada sopra lo schienale. Pedalando, la bici «Acqueduct» è in grado di filtrare e rendere potabile l'acqua.

Hai problemi con il tuo cane o con il tuo criceto? Te li risolve Facebook, con un network tutto per gli animali. Basta connettersi a www.petbook.it e si possono scambiare consigli, cercare animali smarriti o in cerca di adozione. Non mancano i consigli sull'alimentazione di piccoli e grandi amici.

ANNUNCIO PUBBLICITARIO

Monte Generoso  
1704 m s/m

1° Agosto!  
in vetta

IL TRENO DELLE FIABE  
TRE FIABE ANIMATE  
CON I BAMBINI DI ROVIO  
E DI KASSEL  
PARTENZA 14.45

Prezzo speciale per adulti accompagnatori:  
CHF 29.- / Bambini: gratis

SERATA TICINESE CON  
GRANDE BUFFET E SPETTACOLO  
DEL GRUPPO OTELLO  
DI MENDRISIO

Trenino e cena (bibite e vino compresi)  
Adulti: CHF 69.- / Ragazzi 10-16 anni: CHF 45.-  
Partenza da Capolago ore 19.19

Ferrovia Monte Generoso SA, CH - 6825 Capolago  
Tel. +41 (0) 91 630 51 11 • Fax +41 (0) 91 648 11 07  
info@montegeneroso.ch • www.montegeneroso.ch