

€ 4,90

Bimestrale - N. 165 Ottobre - Novembre 2018

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Massimo Viglietti



Grandi rossi da uve autoctone e cucina d'autore
L'Aglio di Proceno • I formaggi dei fratelli Pira
Nasce il rimpiaattino • Rum Don Papa
Montello e colli Asolani, i vini

Un tempio romano della cucina e dei vini è il ristorante dove opera lo chef ligure **Massimo Viglietti**, autore delle ricette che trovate in questo numero, **Achilli Enoteca al Parlamento**. Estro e genialità unite a una conoscenza profonda della materia prima sono alla base della sua proposta gastronomica, fatta di contrasti di sapori ben definiti per un'armonia d'insieme che emoziona. Siamo andati in provincia di Viterbo a scoprire una produzione di nicchia di altissima qualità, un'espressione altissima della nostra biodiversità, l'**Aglio di Proceno**. Un territorio ricco di tradizioni la Tuscia laziale e non ci siamo fatti scappare l'occasione di visitare Radichino a Ischia di Castro, il **caseificio** fuori dal comune dei **fratelli Pira**. Dal cibo al vino, raccontiamo quattro eccellenze mondiali della nostra produzione in rosso in abbinamento con un piatto dello chef colombiano **Roy Caceres** del ristorante **Metamorfosi** di Roma. La ristorazione è giocoforza uno dei luoghi in cui è più alto lo spreco alimentare; per far fronte al fenomeno la Fipe ha lanciato **rimpiattino**, un contenitore in cartone alimentare in due modelli, per il vino e per il cibo, per portare a casa quanto avanza sulla nostra tavola al ristorante. Il racconto dei territori italiani del vino passa per il **Montello** e i **colli Asolani**, con i vini rossi a base di cabernet e merlot e quelli da recantina, antico vitigno autoctono, e i bianchi da incrocio Manzoni, in una zona che sta anche vivendo l'*exploit* dell'Asolo Prosecco Superiore. Parliamo di distillati e in particolare del **rum Don Papa** che non nasce in Centro America, bensì nelle Filippine, in una zona tradizionalmente produttrice di canna da zucchero. Non mancano le nostre rubriche, particolarmente ampie in questo numero.

Buona lettura.

Francesco D'Agostino

"Viaggio in Sugarlandia"



Chi pensava che i confini della produzione del Rum fossero da ricercare all'interno di un'area ben definita, tra le sponde dell'America Latina e le Isole Caraibiche, dovrà rivedere questo concetto e ripassare un po' la geografia.

Ne abbiamo avuto la prova lo scorso 25 settembre 2018, durante la presentazione del Rum Don Papa, Sherry Casks Finish, presso l'elegante ristorante La Vigna dei Cardinali a Roma (zona Ponte Milvio), il primo rum *premium* delle Filippine a tiratura limitata (potremo trovarlo solo in mille esemplari sul nostro mercato). Viene prodotto a Bago, isola di Negros (12.706 chilometri quadrati), un'isola eccezionalmente ricca di vegetazione e fauna tropicale, con un vulcano, il Kanlaon (2.435 metri di altitudine) che domina l'isola come un dio protettore.

Questo rum raro e irripetibile è presentato in un *design* unico, che raccoglie gli elementi barocchi tipici della dominazione spagnola del diciassettesimo secolo, mantenendo però vivi i tratti irriverenti del rivoluzionario Don Papa Isio,

un'icona leggendaria della storia di Negros: Dionisio Magbueles. Il "leone di Kanlaon", più conosciuto come "Papa Isio", fu il capo rivoluzionario nazionalista (oltre che coltivatore di canna da zucchero e guaritore *babayan*) che si oppose nel 1890 prima alle truppe spagnole, che dal 1565 occupavano le Filippine, poi nel 1899 alle truppe nord-americane, subentrate a loro volta a quelle spagnole, facendo delle Filippine un protettorato fino al 1946.

Don Papa Sherry Cask Finish è un rum a base di melassa distillata, invecchiato per quattro anni in botti di rovere americano, ex Bourbon, seguito da un ulteriore invecchiamento di diciotto mesi in quattro diversi tipi di botti di Sherry: Fino, Pedro Ximenez, Cream e Palo Cortado. I rum in queste quattro botti vengono poi accuratamente miscelati dal *master blender* per produrre un distillato unico in edizione limitata, non filtrato e imbottigliato a quarantacinque gradi alcolici per esaltare il suo gusto caratteristico.

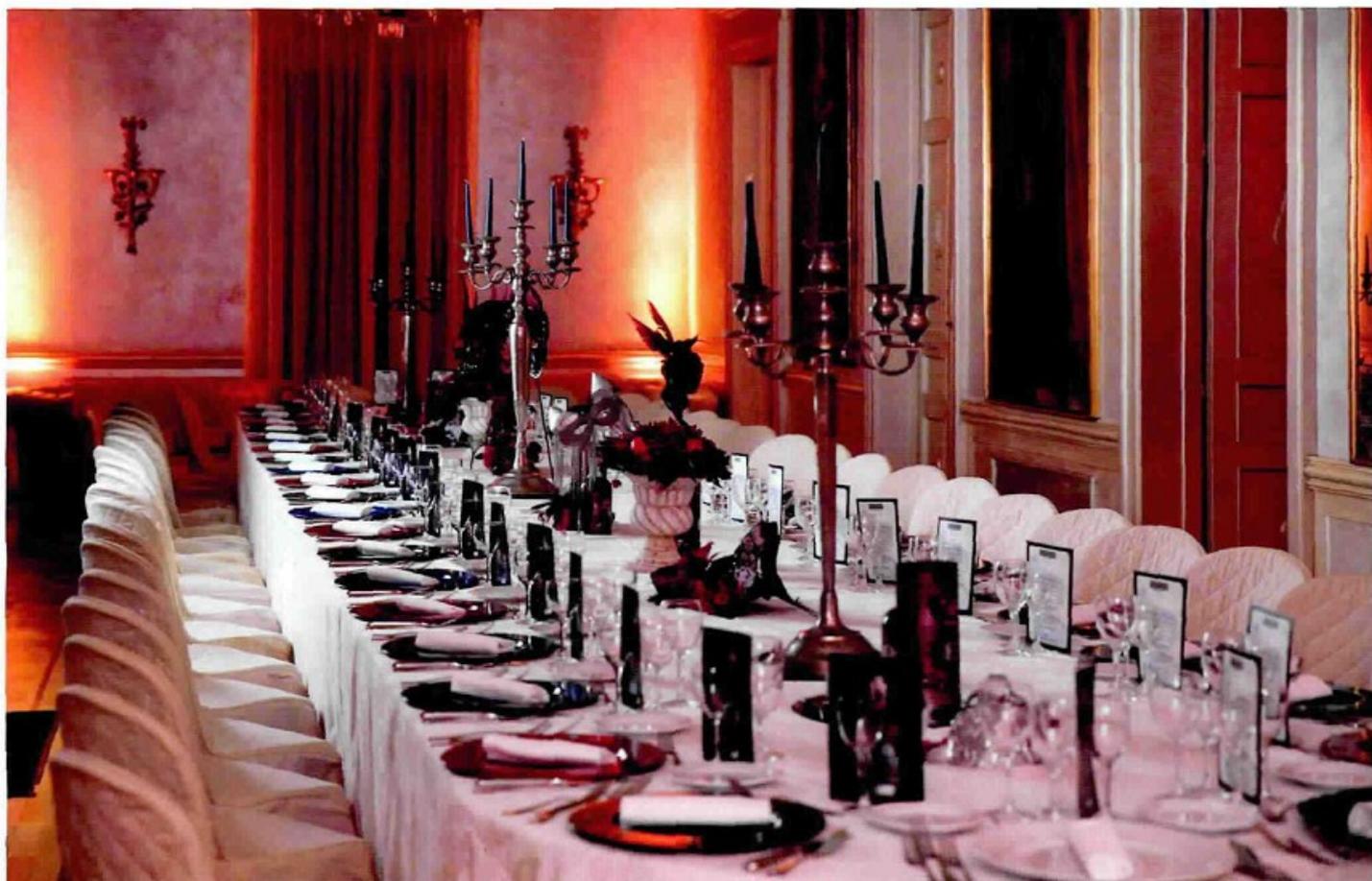
SPIRITI

DI LUCIANO NEBBIA

Don Papa Sherry Casks Finish Limited Edition Premium Rum, il **racconto**, l'**assaggio**, la **storia**, la **presentazione**



La sala apparecchiata per la degustazione





In queste pagine alcuni momenti dell'evento; nella foto sopra, foto di gruppo con Gabriele Rondani, Anna Sgarzi e Stephen Caroll

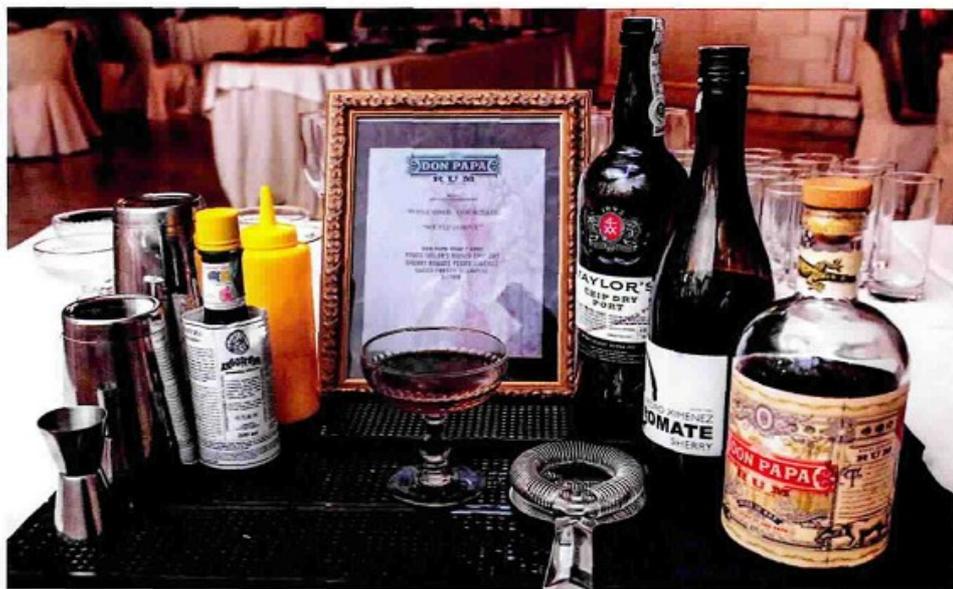
Dal colore ambrato chiaro, con naso fruttato, subito su sentori di uvetta e prugna, insieme a tabacco, noce con il suo mallo, e ancora bergamotto, scorze di agrumi canditi e fichi maturi che dialo-

gano con rabarbaro, note di pasticceria, cioccolato fondente sfumato da nuance balsamiche di menta. In bocca ha una morbidezza corposa ma delicata, la miscela delle diverse botti di Sherry gli conferisce inoltre un finale estremamente lungo, persistente e di grande complessità.

Come nasce la Don Papa Rum

Più che storia può sembrare una favola in cui si racconta che, Stephen Carroll, fondatore di Bleedin-Heart Rum Company, durante una vacanza nelle Filippine insieme ad amici, arrivati nella dimora coloniale di Santa Rosalia, vide enormi piantagioni di canna da zucchero, un fertile territorio vulcanico dominato dal monte Kanlaon, fauna e flora rigogliosa, spiagge meravigliose e capì che qualcosa mancava: il rum? Nessuno infatti produceva rum da canna da zucchero locale e così pensò di realizzarlo. Preso nel 2011 un anno sabbatico dall'azienda in cui lavorava (Rémy-Cointreau), affittò un piccolo ufficio a Manila e da lì partì con le operazioni per avviare la produzione iniziata nel 2012.

Atterrati a Bacolod nell'isola di Negros, (rinominata "Sugarlandia" poiché da tale isola proviene la metà dello zucchero di tutte le Filippine), si raggiunge Hacienda Santa Rosalia della famiglia Gaston. Una stupenda villa degli anni Trenta ancora abitata dalla quinta generazione dei proprietari terrieri e circondata da campi di canna da zucchero. Correva l'anno 1840, quando la famiglia Gaston, con il patriarca Yves Leopold Germain Gaston, si impiantò sull'isola di Negros, iniziando di lì a poco la coltivazione della canna da zucchero. È una tra le più antiche famiglie che abitano Negros, oggi guidata da José Maria Gaston. È ancora presente l'antico mulino importato da Glasgow che serviva a rompere le canne da zucchero separando il succo dal resto della "bagasse". Oggi invece le canne da zucchero (ricche di minerali



tra cui ferro, potassio, magnesio e sodio), patate e raccolte in tutti i mesi dell'anno, a parte la stagione delle piogge, entro la giornata raggiungono la Hawaiian-Philippine Company principalmente in camion, ma anche con un vecchio treno americano del 1929. Questo zuccherificio, il più antico dell'isola (1918), è organizzato come una base militare americana, grazie alla determinazione di Timothy T. Bennett, sessantasei anni. Lo zuccherificio è di proprietà della statunitense (società delle Hawaii) Jardine-Davies Company che negli anni l'ha mantenuto funzionante, ma lasciando volutamente bassa la resa, una ricchezza per l'approvvigionamento di melassa per i produttori di rum! Infatti la melassa che ne risulta alla fine del processo è molto carica di componenti zuccherine, mentre gli altri impianti, più moderni ed efficienti, avrebbero sfruttato più a fondo la materia prima, indirizzandola ai prodotti principali come zucchero integrale a cristalli o raffinato. La melassa arriva poi alla Distileria Bago che si trova poco distante, vicino al mare nella località Taloc. Viene fermentata con lieviti locali di altissima qualità per un periodo di alcuni mesi, (variabile in funzione delle temperature esterne), formando la cosiddetta "birra", (molto diversa da quella in commercio) che, dopo un periodo di riposo, viene sottoposta a filtrazione con carbone vegetale e poi

immessa in colonne di distillazione. Il distillato segue poi il processo di maturazione eseguito dai migliori *master blender* delle Filippine: avviene in fusti di quercia americana per un periodo non inferiore a sette anni alle pendici del monte Kanlaon. Il clima caldo dell'isola fa evaporare naturalmente parte dell'alcol (la parte degli angeli) per circa l'8%.

I *master blender* di Don Papa Rum non reintegrano i fusti dopo l'evaporazione, in modo che il distillato diventi sempre più concentrato e che alla fine risulti di colore ambrato scuro e con un gusto molto intenso. Oltre alla versione sette anni a quaranta gradi alcolici, è disponibile la versione invecchiata dieci anni a quarantatré gradi alcolici, in cui risultano accentuati i sentori di frutta candita e cacao, con note di menta selvatica, ma con un gusto meno dolce e più sottile. Ed ecco l'ultimo in ordine di tempo, certamente non per importanza, il nuovo "Rare Cask" in edizione super limitata e a gradazione piena di cinquanta gradi e mezzo: non filtrato, è invecchiato in botti di quercia americana, prima in quelle affumicate e successivamente in botti di rovere tostate, per esaltare le note fumé e di vaniglia. Ogni bottiglia è numerata e firmata dal mastro distillatore ed è confezionata in un elegante astuccio cilindrico di legno. È un legame a filo doppio quello che lega Don Papa Rum al territorio.



La presentazione dello Sherry Casks Finish Rum a Roma

Per aiutarci a capire più a fondo questo particolare rum, oltre all'assaggio e al racconto dello stesso, sono stati proposti gli Sherry nei cui barili il rum è stato affinato. Sono i prodotti della **Sanchez-Romate Hermanos**, famosa nel mondo anche per la produzione del Brandy Cardenal Mendoza. Ecco la lista degli Sherry assaggiati, abbinati tutti a diversi tipi di tapas:

Fino - Sherry Riserva Speciale Marismeño

16% vol

Da uve palomino fino, è invecchiato più di quattro anni ed è un grande aperitivo, ideale con formaggi, affettati, prosciutto spagnolo, crostacei.

Amontillado Non Plus Ultra (simile a Palo Cortado) Sherry Riserva Speciale

18% vol

Da uve palomino fino, invecchiato più di trenta anni, è superbo con i salumi affumicati, le carni grigliate, i formaggi molto stagionati, la frutta secca.

Sherry Riserva Speciale Oloroso Don José

18% vol

Da uve palomino fino, invecchiato più di diciotto anni, è un grande accompagnamento di carni stufate o arrosto, di formaggi lungamente invecchiati, di noci.

Sherry Riserva Speciale Pedro Ximenez Cardenal Cisneros

18% vol

Da uve Pedro Ximenez, invecchiato più di quindici anni, è indimenticabile abbinamento per gelati, dessert e formaggi erborinati.

Don Papa Rum e gli Sherry della Sanchez-Romate Hermanos sono distribuiti in Italia da F.lli Rinaldi Importatori di Bologna (Rinaldi 1957).



ROMATE

1781

ELABORADORES DEL BRANDY CARDENAL MENDOZA