

PTE CONT. 6,50 € + 6,50 € - USA 9,50 \$ - Da abbinare obbligatoriamente ad esclusivamente martedì 22 dicembre con Mercati Finanziari a euro 4,00 (MF 2,00 + Gentilman 2,00) e con Italia Oggi a euro 4,00 (IO 2,00 + Gentilman 2,00) in tutta Italia. In tutti gli altri giorni Gentilman a euro 4,00. Spedizione in abbonamento postale L. 46/2004 art. 1. C. 1 009 Milano



MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

SPECIAL ISSUE
250
Mountains
Lifestyle

Gentilman

PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 250 - SERIE ORO 2020

Francesco Meda,
36 anni, designer,
fotografato
con lo sgabello
Pigreco, un suo
progetto, e il
mappamondo
dell'artista
Nicola Strippoli.



AFFINITÀ ELETTIVE
CHAMPAGNE, MEGLIO
CON IL CAVIALE O
CON LA MORTADELLA?

PIACERI
DAL MONTE BIANCO
ALLE DOLOMITI
I RESORT PIÙ BELLI

PASSIONI
LUNGA VITA
ALLA REGINA DEI
FUORISTRADA

FRANCESCO MEDA
**UN MONDO
MIGLIORE**

I VALORI DELLA FAMIGLIA, DELL'UNDERSTATEMENT
E LA RICERCA DI UN FUTURO PIÙ SOSTENIBILE,
ATTRAVERSO LA PROGETTAZIONE. IL NATALE 2020
VISTO DA UN DESIGNER EMERGENTE



Affinità elettive

IL GIOCO DELLE COPPE

Perfetto con ostriche e caviale, lo Champagne si sposa con i sapori di mare tanto quanto con quelli di terra, dai ricci al culatello, dalla bottarga alla mortadella

DI CESARE PILLON



*Con le ostriche serve
uno Champagne
strutturato come
il Bollinger Grande
Année 2012,
a destra, in alto.
Sotto, un'accoppiata
più inedita:
mortadella e Ruinart.*

NELL'IMMAGINARIO COLLETTIVO lo Champagne esprime tutta la sua potenzialità solo quando lo si beve con il caviale e le ostriche, di cui esalta meravigliosamente il sapore. Convinzione suggestiva, ma che rischia di limitarne l'apprezzamento entro confini un po' troppo ristretti di reddito, e anche di gusto. Possibile che i profumi di vigna di un vino così legato alla terra che gli dà vita come lo Champagne trovino perfetto connubio esclusivamente con due sapori di mare?

È il gusto, naturalmente, ma anche la storia a consigliare le bollicine firmate **Roederer** come le più adatte per il caviale. Perché? Perché nel 1876 fu questa la Maison scelta dallo zar Alessandro II affinché creasse uno Champagne su misura per lui e glielo confezionasse entro preziose bottiglie di cristallo. Nacque così il Cristal, che il regale committente, sovrano del popolo che più apprezza il caviale, sovente fece servire ai suoi banchetti con questo nobile cibo, andando contro la tradizione per cui in Russia le uova di storione si mangiano senza accompagnarle con alcuna bevanda e solo dopo si beve un sorso di Vodka. Quest'anno, la Roederer suggerisce di sperimentare, per l'abbinamento al caviale, uno Champagne sbarazzino, il

**UN CIBO NON DEV'ESSERE PER FORZA
COSTOSO PER UNIRSI ALLE BOLLICINE.
LO DIMOSTRA IL MATRIMONIO
DI RUINART CON LA MORTADELLA**

Brut Nature, creato in collaborazione con il designer Philippe Starck, perché è dell'annata 2012, ch'è stata tanto grande quanto bizzarra, funestata da gelo, pioggia e grandinate che hanno brutalmente ridotto il numero dei grappoli, splendidamente maturati però da un agosto torrido e siccitoso. Con la sua sapidità, amplificata da penetrante freschezza, il Brut Nature 2012 armonizza con disinvolture i propri avvolgenti sentori con la forte personalità del caviale. Questo, però, è gioco forza sceglierlo d'allevamento: è dal 2006 che la Cites, Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione, vieta di pescare gli storioni selvatici per salvarli dalla scomparsa.

Questa scelta obbligata ha tuttavia un lato positivo: mentre il caviale del Caspio, importato dalla Russia o dall'Iran, era quasi sempre pastorizzato, perché fresco dura al massimo 60 giorni, quello ricavato da storioni d'allevamento lo si trova fresco perché il più diffuso è made in Italy: il maggior produttore oggi esistente è un'azienda lombarda, l'Agroittica che a Calvisano, cittadina nel Bresciano da cui il nome Calvisius, produce quasi il 10% del totale mondiale. Una valida alternativa al caviale è la bottarga: anche se, con il suo aspetto di salame appiattito, sem-



AdobeStock

bra tutt'altra cosa, appartiene alla stessa famiglia delle uova di pesce conservate. Ma, essendo state sottoposte a pressione, si sono incollate l'una all'altra, assumendo la consistenza d'una pasta. Questo è un gran vantaggio, perché permette di averla a disposizione tutto l'anno, anche se rara, perché è distribuita in confezioni sottovuoto che hanno enormemente allungato i tempi della sua conservabilità, prima affidata esclusivamente a uno strato di cera alimentare.

La bottarga si ricava da vari pesci, ma da preferire è quella di muggine, che come il caviale ha un gusto inconfondibi-

Affinità elettive



Stefano Scatà

le, che si fissa nella memoria senza cercare di sopraffare gli altri. Come il caviale si può proporre all'antipasto spalmata sulle tartine, ma si può anche servire, impastata col burro, nell'incavo dei gambi di sedano. Con quale Champagne? È ancora la storia a suggerirlo: poiché il connubio delle bollicine con le uova conservate di pesce ha avuto il suo momento magico a Parigi quando trionfava il Liberty, la scelta non può che cadere sulla cuvée Belle Époque della **Perrier Jouët**. Che è anch'essa del 2012, e con la ricchezza floreale dei profumi e la fresca leggerezza del sapore dispone anche di una struttura capace di reggere il confronto con l'aromaticità della bottarga.

A scegliere lo Champagne da bere con le ostriche è stato invece il cinema, con James Bond. Nel 1981, nel film *Solo per i tuoi occhi* l'agente 007, interpretato in quel periodo da Roger Moore, rende spumeggiante la notte d'amore con un'affascinante contessa con una bottiglia di **Bollinger** e due portate di Belon triplo zero: sia le ostriche che lo Champagne godono fama di possedere proprietà afrodisiache. Forse non è vero, ma che importa? Sicuro è invece che le Belon, come tutte le ostriche d'allevamento francesi, possiedono una qualità sconosciuta a quelle naturali: mantengono intatta la freschezza restando fuori dell'acqua di mare anche per due settimane. L'hanno acquisita durante l'affinamento, a cui gli allevatori le sottopongono entro speciali

bacini dove il livello dell'acqua è molto basso, per cui si svuotano e si riempiono a ogni marea, due volte al giorno. Basta una settimana perché l'ostrica impari a chiudere ermeticamente le sue valve, trattenendo all'interno l'acqua che le è indispensabile per sopravvivere. E così è in grado di arrivare al consumatore anche dall'altra parte del mondo come fosse stata appena estratta dal mare. La polpa succosa delle Belon è di dolce delicatezza ma: lo Champagne ne può essere il partner ideale solo se la sua piacevolezza è sorretta da robuste spalle. E il Bollinger Grande Année 2012, nel cui assemblaggio il Pinot nero è sempre in prevalenza, ha queste caratteristiche nel suo Dna. È insomma uno Champagne dal pugno di ferro in quanto di velluto il partner ideale dei molluschi, e quindi anche delle cozze, che delle ostriche sono in fondo la versione pop. Anche nel loro caso è meglio non siano selvatiche, ma per un diverso motivo: creature sedentarie, si nutrono delle sostanze

alimentari che riescono a filtrare dall'acqua di mare, e se sono stanziate in una zona inquinata accumulano nella loro polpa tossine pericolose per la salute umana. Meglio assicurarsi che siano di allevamento, e perciò garantite da severi controlli se si vogliono gustare crude. Perché solo se crude possono sprigionare appieno la loro fresca fragranza marina e offrirsi in tutta la loro stuzzicante e nervosa consistenza. Per sottolineare queste caratteristiche è consigliabile stappare un Rosè, il setoso Grand Vintage



A sinistra, il culatello, il più nobile tra i salumi, da provare con Dom Pérignon Vintage 2010, sopra. In alto, Perrier Jouët Belle Époque 2012 da sorseggiare con la bottarga.

AdobeStock



*Il caviale si abbina
alla perfezione a
uno Champagne
sbarazzino
come Roederer Brut
Nature 2012
(in basso), creato
con il designer
Philippe Starck.*

AdobeStock

**LO ZAR ALESSANDRO II FU IL PRIMO
AD ABBINARE CAVIALE E CHAMPAGNE.
L'ALTERNATIVA DELLA TRADIZIONE
RUSSA: VODKA, MA SOLO ALLA FINE**

della **Moët et Chandon**, rigorosamente del millesimo 2012: soffice al palato, con il suo fresco bouquet entra letteralmente in simbiosi con i mitili.

Una delle maggiori squisitezze che con le bollicine vanno a nozze è offerta dal Mediterraneo, ma non è un mollusco: è il riccio di mare, che tra le creature marine commestibili è quella che fornisce la minor quantità di cibo in rapporto al volume, ma quella piccola porzione è una delizia. Ci si arriva aprendo con un taglio orizzontale il suo guscio sferico irto di aculei e consiste in cinque gonadi di color arancione chiamati corallo. È un frutto di mare talmente prelibato che a fargli compagnia possono aspirare soltanto le cuvée di prestigio, le grandi riserve di Champagne. La più indicata è la Grande Dame della **Veuve Clicquot** di un millesimo particolarmente felice, il 2008, che esalta il sapore di mare dei ricci, più delicato di quello delle ostriche, compensandone le note salmastre con i suoi sentori mandorlati.

A condividere la vocazione aperitiva degli Champagne non sono però soltanto i frutti di mare: nell'antipasto all'italiana,



A destra, la Grande Dame Veuve Clicquot 2008 esalta il sapore di mare dei ricci, in basso, e compensa le note salmastre con i sentori mandorlati di questo millesimo particolarmente felice.



anzi, a prevalere sono i salumi. E allora meglio partire mirando alto: perché non abbinare la più famosa delle cuvées speciali di Champagne, il **Dom Pérignon**, con il gioiello più prezioso della salumeria italiana? Che però, contrariamente all'opinione più diffusa, non è il prosciutto, è il culatello. Che appartiene alla stessa famiglia salumiera, la carne di maiale conservata intera, però il prosciutto è una coscia conservata nuda, mentre il culatello è una porzione di carne vestita, cioè insaccata. Le sue superiori qualità organolettiche derivano in parte proprio da questo motivo: al riparo dal contatto diretto con l'aria la carne si conserva anche senz'essere troppo salata; e avendo bisogno di più tempo per maturare si carica di maggiori aromi. Ma la ragione principale della sua eccellenza risiede nella materia prima utilizzata, che è la parte più nobile del prosciutto: il muscolo posteriore, cioè, quello che sta tra il fiocco e il

**PIÙ DELICATO DELLE OSTRICHE,
IL RICCIO DI MARE È COSÌ PRELIBATO
CHE SI ACCOSTA SOLO ALLE CUVÉE
DI PRESTIGIO E ALLE GRANDI RISERVE**

gambetto, e nel processo di maturazione, che solo nella Bassa Parmense trova le condizioni ambientali per realizzare quell'equilibrio tra dolce, salato e grasso che mette in evidenza la sua ineffabile aromaticità. Niente di meglio, per sottolineare queste caratteristiche, del Dom Pérignon Vintage 2010, prima annata messa a punto dal nuovo Chef

de Cave della Maison, Vincent Chaperon: le note di degustazione dicono che il suo carattere pieno, ricco, intenso, lo fa vibrare sulle note speziate e pepate. Non è detto però che un insaccato debba essere raro e caro perché si possa mettere a paro con uno Champagne. Ci riesce benissimo anche la plebea mortadella, che nasce dalla lunga cottura di parti di maiale non particolarmente pregiate, è prodotto da industrie anziché da artigiani ed è il salume italiano di maggior consumo. Ciò nonostante, quando si trova quella giusta si scopre che questo insaccato, economico anche nelle versioni più pregiate, con il suo gradevolissimo profumo e la caratteristica vena aromatica che differenzia il suo sapore, è una delle espressioni più alte della creatività salumiera italiana. Ha infatti il suo matrimonio d'amore con gli aromi di frutti rossi e la rotondità golosa del Rosé della **Ruinart**, che è la Maison di più antica tradizione in Champagne e proprio per questo non ha paura di infrangerle, le tradizioni. Infatti, in occasione delle festività, non si propone in una costosa confezione regalo ma con la bottiglia avvolta in un originale imballaggio ecosostenibile, un involucro realizzato in fibra di legno interamente riciclabile che la ricopre come una seconda pelle. Un abbinamento disinvolto e un packaging futuribile garantiti da un cuore antico. 

