

UOMINIE VIGNE

RICONOSCIMENTI

Nonino premia Féolde, Marchesi e Santin

ANNIE FÉOLDE, GUALTIERO MARCHESI ED EZIO SANTIN hanno ricevuto dalla giuria, presieduta dal Premio Nobel per la Letteratura Vidiadhar Surajprasad Naipaul, il Premio speciale **Nonino** Risit d'Âur 2013 promosso dalla famiglia **Nonino** fin dal 1975 per la valorizzazione della civiltà contadina. Premiato con il *Risit d'Âur* il gastronomo americano Michael Pollan, filosofo del cibo. Il Premio **Nonino** 2013 è stato assegnato a Fabiola Gianotti, responsabile dell'esperimento Atlas che ha permesso di individuare il bosone di Higgs; alla poetessa americana Jorie Graham è stato assegnato il Premio internazionale **Nonino** e al fisico Peter Higgs il Premio **Nonino** A un Maestro del nostro tempo. Grande festa, dunque, a Ronchi di Percoto alle Distillerie **Nonino**, con Benito e Giannola **Nonino** e le loro figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta, circondati da una schiera di entusiasti nipoti. L'assegnazione del premio a tre dei più famosi cuochi

che hanno reso grande la nostra cucina ponendola alla ribalta internazionale, la cui "grandezza" è stata riconosciuta con tre stelle *Michelin*, è stata motivata dal carattere pionieristico delle loro creazioni. Partiti dalla tradizione che hanno innovato con coraggio e determinazione, Annie Féolde, Gualtiero Marchesi ed Ezio Santin sono alla base dell'evoluzione della nostra cucina. Ha detto bene Gualtiero Marchesi: "Se ti apostrofano chiamandoti maestro, non c'è da gongolare troppo, semmai da stringere i denti e sentirti, nuovamente e a qualsiasi età, come il primo degli scolari. Per questo dico che bisogna farsi maestri con gli altri. Vorrei che sempre più giovani, giovani con interessi anche opposti alla cucina, venissero a cena da me non per dire che hanno mangiato da Marchesi, ma che hanno imparato qualcosa intorno al cibo e all'arte di imbandirlo".



COLLABORAZIONI

Giardini Arimei profuma la pastiera

DALLA COLLABORAZIONE tra Ugo Mignone, della Pasticceria Mignone di Napoli, e Francesco Iacono, vitenologo dell'Arcipelago Muratori, è nata la Pastiera Giardini Arimei, il dolce tipico napoletano di pasta frolla farcita con la ricotta. Nell'esclusiva versione di Mignone il dolce si arricchisce dei profumi dell'arancio fresco grattugiato, ma, soprattutto, dell'aroma e del sapore ricco di Giardini Arimei, il passito secco dell'omonima tenuta sull'isola d'Ischia della famiglia Muratori. "La pastiera è da gustare dopo due giorni dalla preparazione, perché i sapori si devono amalgamare, ma il vino ci aiuta nella conservazione del dolce, fino a 10-12 giorni", spiega il pasticcere. Iacono racconta, invece, la sequenza delle sette vendemmie che attraverso tre stagioni portano ogni anno in cantina le uve surmature da cui nasce questo passito, biancolella, forastera, uva rilla e San Lunardo, che gli conferiscono una straordinaria ampiezza gustativa.

