

*Dalla rivista*

## *Corriere della Sera Magazine*

*Giugno 2009*

*MANGIARE E BERE > Peccato di Gola*

### **Dal cortile alla tavola**

Luciano Pigorini, 46enne ex manager, oggi titolare dell'azienda agricola Viustino 65, nel 2002 è tornato a casa, nel Piacentino. Il ricordo delle domeniche trascorse accanto alla stufa dove si cucinavano gli animali da cortile non l'ha mai abbandonato.

Nipote di Ettore Sala, grande norcino di Carpaneto Piacentino e figlio di Lisandro, imprenditore agricolo, "rincasando" ha voluto riproporre quei sapori e quei profumi. Rispettando ritmi e spazi naturali: l'azienda si estende su 39 ettari dove vengono allevati animali da cortile, scelti tra le razze a lento accrescimento, cioè pronte alla macellazione in tempi da 2 a 4 volte più lunghi rispetto agli allevamenti convenzionali.

Ossa ben formate, carni sode, colorate e succose sono il comun denominatore dell'anatra muta e germanata, del cappone, della faraona di campo, del galletto di primo canto, del gallo perniciato, del germano reale, dell'oca bianca, del piccione, della pollastra e della pollastrella. Tutto si può acquistare allo spaccio aziendale; il venerdì e il sabato sera o la domenica a pranzo poi è aperta la Griglieria, un'occasione per gustarli in loco.

Maurizio Di Gregorio



## LA CHIMICA DEI SAPORI

BACCALÀ CON CIPOLLOTTI, POLENTA E CEDRO, TRENETTE CON BROCCOLETTI E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO. A VARESE, GLI ESPERIMENTI SONO SERVITI

DI ROBERTO PERRONE

Il sasso è quello dell'antica torre di guardia in cui il locale è ricavato. Infatti si gode di una bella vista sui tetti del paese.

Il patron Costantino Di Claudio (un passato di ceramista: sue le creazioni sui tavoli) teorizza la chimica dei sapori, cioè quel crescendo di sensazioni prodotte dall'accostamento delle materie prime, anche quelle apparentemente più distanti.

Da provare, senza farsi intimorire dal nome, la citroostrica, alle variazioni di vodka, arancio e menta servita in tre bicchierini.

Qui c'è una meravigliosa scomposizione non

solo dei piatti ma anche del menu.

Antipasti, primi, secondi, tutto è rovesciato, ma senza intaccare il piacere del gusto, che ritroviamo nel mantecato al baccalà con cipollotti di Tropea, polenta taragna e normale, grattugiata di cedro; nel fassone a spasso nel Varesotto (carne piemontese con prodotti locali, dalla verdura al caprino); nella trenetta con vongole veraci, crema di broccoletti e clorofilla di prezzemolo; e nei numerosi, piccoli assaggi di dessert che chiudono quest'esperienza assolutamente particolare.

OSTERIA DEL SASS • Via Sant'Antonio 17 • Besozzo (VA) • Tel. 0332 771005  
Chiuso: : mercoledì (aperto solo la sera tranne nei weekend) • Prezzo: 55 euro

★★★☆☆

### PECORINO

DI GIAN LUCA MONCALVI

#### IL BIANCO D'ABRUZZO

A fine estate, le greggi che scendevano "pel tratturo antico al piano, quasi per un erbal fiume silente", come poetava d'Annunzio nella sua lirica *I Pastori*, incontravano viti cariche d'uva, che gradivano molto per la sua dolcezza.

Erano di un antico vitigno, il promotico, chiamato poi, appunto, pecorino. Il nome è rimasto e il Pecorino, è diventato un po' la bandiera dei bianchi autoctoni dell'Abruzzo.

Quello prodotto da Agriverde sulle colline di Ortona (Chieti) è fresco, fruttato e sapido, con note erbacee e di anice: rusticamente elegante. Agriverde è una cantina costruita secondo i criteri della bioarchitettura, e allo stesso tempo è un piccolo relais di campagna, con ristorante e centro benessere. Produce anche altri vini, per lo più biologici, fra i quali eccellono i rossi Montepulciano Solarea e Plateo. Ancora più accattivanti quando si gustano sul posto, nell'antico casale.

Tel. 085 9032101  
[www.agriverde.it](http://www.agriverde.it)



### PECCATO DI GOLA

DI MAURIZIO DI GREGORIO

#### DAL CORTILE ALLA TAVOLA

Luciano Pigorini, 46enne ex manager, oggi titolare dell'azienda agricola Viustino 65, nel 2002 è tornato a casa, nel Piacentino. Il ricordo delle domeniche trascorse accanto alla stufa dove si cucinavano gli animali da cortile non l'ha mai abbandonato. Nipote di Ettore Sala, grande norcino di Carpaneto Piacentino e figlio di Lisandro, imprenditore agricolo, "rincasando" ha voluto riproporre quei sapori e quei profumi. Rispettando ritmi e spazi naturali: l'azienda si estende su 39 ettari dove vengono allevati animali da cortile, scelti tra le razze a lento accrescimento, cioè



pronte alla macellazione in tempi da 2 a 4 volte più lunghi rispetto agli allevamenti convenzionali. Ossa ben formate, carni sode, colorate e succose sono il comun denominatore dell'anatra muta e germanata, del cappone, della faraona di campo, del galletto di primo canto, del gallo perniciato, del germano reale, dell'oca bianca, del piccione, della pollastra e della pollastrella. Tutto si può acquistare allo spaccio aziendale; il venerdì e il sabato sera o la domenica a pranzo poi è aperta la Griglieria, un'occasione per gustarli in loco. VIUSTINO 65 • Località Viustino 65 • San Giorgio Piacentino (PC) • Tel. 0523 530517 • [info@viustino65.com](mailto:info@viustino65.com)