

Oscar Farinetti: la mia lode alle terre del Prosecco. E alla loro grande cucina

Il patron di Eataly firma la prefazione al libro che il produttore Sandro Bottega ha voluto dedicare alle bollicine della Marca Trevigiana e ai piatti eccellenti che possono accompagnarle

19-02-2021



Vi abbiamo già parlato [qui](#) del libro *I 100 piatti del Prosecco italiano*, che il produttore **Sandro Bottega** ha voluto dare alle stampe qualche mese fa (per *Mondadori*, 192 pagine, 19,90 euro, [acquista online](#)). Si tratta di un viaggio che l'autore fa compiere al lettore attraverso le colline del Prosecco, patrimonio dell'Unesco, e attraverso cento ricette tipiche dell'area, dall'aperitivo al dolce della tradizione contadina veneta. Il tutto accompagnato da storie e curiosità.

Si parte dunque per un tour per i colli e la loro identità culinaria, che ha saputo combinare quello che la natura offre spontaneamente con i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, dando vita a una tavola creativa che contamina sapori e profumi. Qui nasce il Prosecco, protagonista della vita, della socialità e della convivialità locale. **Bottega** ha voluto insomma rendere omaggio alla sua terra; ne è d'altra parte "ambasciatore", con i fratelli **Stefano** e **Barbara**, attraverso i vini e le grappe di sua produzione, che esporta in 140 Paesi del mondo e, in particolare, nei 20 ristoranti col marchio *Prosecco Bar* di mezzo globo.

Pubblichiamo ora la prefazione firmata da **Oscar Farinetti**.

Una delle cose belle dell'Italia è l'orgoglio di appartenenza che il suo popolo riserva al proprio territorio di origine.

Diciamo che questo sentimento, nel nostro Paese, più che sul piano nazionale si esprime a livello locale. Certamente esiste l'orgoglio di essere italiano ma questo moto naturale, e comune praticamente a tutti i cittadini del mondo, nella nostra nazione diventa sfumato rispetto al senso di appartenenza allo specifico luogo nel quale si è nati e si opera. Ciò discende dalla profonda diversità di storie e tradizioni, di suoli e climi, di cibi e bevande, di arte e paesaggi, di abitudini e vocazioni che la nostra penisola presenta nel modo più pronunciato al mondo.



Il territorio

Possiamo sostenere che la biodiversità delle terre d'Italia si è trasferita nei cuori e nelle menti degli italiani. Ciascuno di noi tende a pensare che il proprio territorio sia il migliore, ma c'è chi lo fa con approssimazione e bieco sciovinismo e chi invece ne ha reale consapevolezza, perché ha studiato, ha operato, ci ha messo le mani dentro la propria terra. Tanto più se ne conosce la storia e sa bene che quel pezzettino d'Italia negli anni è riuscito a risollevarsi dalla malora e a farsi largo nel mondo attraverso la valorizzazione delle proprie eccellenze. Ecco [Sandro Bottega](#), lui appartiene decisamente alla seconda categoria.

Dunque il sottoscritto, come cittadino delle Langhe, nato ad Alba da madre di Barolo e padre di Barbaresco, comprende perfettamente i toni e i contenuti di **Sandro** quando parla delle colline del Prosecco docg. Abbiamo un sacco di cose in comune. Prima di tutto la povertà assoluta da cui le nostre rispettive terre hanno saputo uscire in pochi decenni, dal dopoguerra a oggi. La seconda connotazione comune consiste nel fatto che entrambe sono zone di grandi vini di fama mondiale, i quali possono pure susseguirsi con successo per rendere un pasto memorabile. La terza è che sono posti dove si mangia da Dio: gastronomie che, partendo da cucine semplici e povere, hanno saputo arricchirsi di sapori straordinari, pur senza mai perdere il rispetto della tradizione. C'è infine un tratto particolare che accomuna questi due popoli di successo dell'est e dell'ovest del nord d'Italia. Parlo della tenacia, della gran voglia di lavorare, del non arrendersi mai, del pensare in grande e dimostrare coraggio nell'affrontare i mercati del mondo. Gli uni figli

dell'intraprendenza dei grandi mercanti veneziani, gli altri eredi del rigore della provincia sabauda.



La copertina color Prosecco



Il territorio del Prosecco

Adoro la cucina della Marca Trevigiana. La considero una delle più grandi in assoluto del panorama italiano, dunque mondiale. E ora mi trovo tra le mani questo libro di **Sandro**. Scopro che esiste molto di più di quanto conoscessi. Scopro la varietà, la profondità e la fantasia di questi piatti deliziosi. C'è molto "mercato" e poca cucina in queste ricette. C'è molto rigore e zero "proviamoci". C'è rispetto per la terra e conoscenza delle materie prime, c'è lo stesso impegno e la forza che i viticoltori delle ripidissime colline di Valdobbiadene mettono nel loro lavoro. Una forza talmente armonica da cancellare quasi l'evidenza della fatica. C'è l'attenzione verso i piatti più semplici di cucina povera (ah, quel piatto di fiori e foglie di salvia fritti!).

Aggiungo che forse non ho mai visto immagini così belle relative al cibo. I piatti sono veramente difficili da fotografare: in questo libro esplodono di luce e freschezza, provocano una sana voglia "gioiosa" di provarli.



Alcune delle ricette che potrete trovare sul volume



Baccalà mantecato

I nostri abitanti hanno imparato a cucinare questo baccalà mantecato in casa. Questo piatto proviene dalla cucina della Sicilia e si trova in tutta la Sicilia. È un piatto molto gustoso e si prepara in casa. È un piatto molto gustoso e si prepara in casa. È un piatto molto gustoso e si prepara in casa.

INGREDIENTI (per 6 persone): 1 vitellofesa di 800 g ca. e 1 l di acqua; 1 l di olio di semi; sale e pepe

Mettere la vitellofesa, possibilmente di qualità Bagnò, in acqua fredda per almeno due giorni, sostituendola più volte o lasciandola scendere a filo. Rimuovere la liscia e gli spunti, togli la pelle. Mettere in una pentola con l'acqua e far cuocere a fiamma viva finché il liquido bolle, togli il manico e la fiamma e cuoci per ventisei minuti al massimo. Togli dal fuoco e lascia raffreddare per almeno una ora. Togli il baccalà dal liquido di cottura e di cui conserverai almeno mezzo litro che ti servirà per ammorbidire la crema. Passa sul mixer il baccalà, poiché in una terrina con un po' di olio di semi e tanta a manovra per almeno 5 minuti. Aggiogi un po' di liquido di cottura, per un altro po' di olio di semi, altrettanto sale e che l'olio è troppo e lo stesso di baccalà con un po' di sale. Aggiogi di sale e pepe, con acqua aggiunta, se vuoi, anche meno qualche d'aglio tagliato finemente e un po' di burro di preferenza; amalgama il composto con una spatola per non farlo scucire. Copri con la pellicola per alimenti e conserva in frigo. Servi il baccalà mantecato con della polenta, o dei crostini di pane abbrustolito, e un po' di salsa di pomodoro se non hai già messo l'aglio e il prezzemolo.

Fiori e salvia fritti

Questa è una ricetta tradizionale, la ricetta di Fiori e Salvia fritti è una ricetta molto gustosa e si prepara in casa. È un piatto molto gustoso e si prepara in casa. È un piatto molto gustoso e si prepara in casa.

INGREDIENTI (per 4 persone): fiori di samburo, fiori di rosmarino, fiori di timo, fiori di erba, fiori di salvia e sale. Per la pastella: 300 g di farina; 100 ml di latte; 1 uovo; 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva; olio per friggere

Lava i fiori di samburo, rosmarino, timo e erba. Scola i fiori di samburo dal grappolo, lava in acqua corrente e lascia a bagno in acqua con un cucchiaino di bicarbonato per un paio d'ore per eliminare eventuali insetti, scola e asciugala bene. Lava e asciugala i fiori di timo, rosmarino e erba. Pulisci delicatamente con una spatola i fiori di timo, togli gambi e pedicelli, secondo di quanto vuoi. Stregli le foglie di salvia più nuove, grandi e tenere, tovalle con il pedicello, lavale e asciugale. Prepara la pastella: setaccia la farina in una ciotola, mescola con una frusta aggiungendo la birra e con l'acqua fredda un mestolo per una consistenza molto fluida, aggiogi l'uovo intero e l'olio e mescola per amalgamare bene gli ingredienti. Lascia riposare la pastella in frigo coperta con la pellicola per almeno un'ora per almeno una ora. Per i fiori di samburo: passali nella pastella, freggila, scola, sbrighi con carta assorbente. Per i fiori di timo: forma delle frittelle di fiori e pastella, strale nell'olio bollente, girale ogni lato. Scola e quando saranno dorate, scola e lascia riposare su carta assorbente, tieni al caldo. Per i fiori di rosmarino: passa i fiori nella pastella e freggila due o tre alla volta, scola e lascia riposare su carta assorbente, tieni al caldo. Per i fiori di erba: passa i fiori nella pastella e freggila due o tre alla volta, scola e lascia riposare su carta assorbente, tieni al caldo. Per i fiori di salvia: passa i fiori nella pastella e freggila due o tre alla volta, scola e lascia riposare su carta assorbente, tieni al caldo. Servi tutto a caldo, con una spolverata di sale.

STAGIONALITÀ DI FIORI E SALVIA: primavera



Risotto al Prosecco DOCG

Da il 2010 è il più famoso dei grandi vini italiani - la prima scelta del presidente e il "Nastro azzurro italiano economico" di Giacomo Falco. L'azienda del 2018 (più del 60%) proviene direttamente dal 1930 da Poligrafo Falco di "La nostra cucina è fatta di mangiar bene" - il re del Prosecco rosso e di bianco è un grande vignaiolo di stile.

INGREDIENTI (per 4 persone): 700 ml di acqua - 50 g di burro - 1 cipolla piccola - risona - 1 peperoncino (facoltativo) - 100 g di vino - 50 ml di Prosecco DOCG - 50 g di olio extravergine d'oliva - sale e pepe

Si bolle l'acqua insieme al vino e alle spezie mediterrane, sale e pepe. Si toglie 50 g di burro in una casseruola. Si strano bollire delicatamente la cipolla tritata finemente, aggiungi il riso e mescola per un minuto; aggiungi 100 ml di acqua, alza la fiamma e cuoci rapidamente fino a vedere della risona. Abbassa la fiamma e versa acqua bollente di tanto in tanto, un mestolo alla volta, mantenendo il riso, dopo ogni aggiunta, lascia assorbire l'acqua del riso. Cuoci a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto. Quando tutta l'acqua è stata assorbita, continua la cottura per circa dodici-quindici minuti, fino a quando il riso è cotto, ma risona è al dente; toglilo dal fuoco e lascia riposare per trenta secondi, aggiungi olio extravergine di oliva e mescola bene. Servi il risotto con peperoncino fresco e, una volta sul piatto, con la forchetta fai un foro nel riso impiattato e versa sopra 50 ml di Prosecco DOCG.

Gallina ripiena

Galina col pien

Il fornaio Marilena, con la sua gallina di quattro volti, ha preparato, negli spigoli del mercato del luogo con i suoi aromati, un tempo usato dalla popolazione del mare, dalle spezie e marinate, che si sono sempre aggiunte Marilena, a Marilena, pagata meno che ovunque dal suo paese nel 20 secolo, che si intendeva anche e più la scelta di una Marilena, specie della zona e portavoce sempre più forte.

INGREDIENTI (per 4 persone): 1 gallina (0,5 kg) - 100 g di cipolla tritata - 1 cipolla - 40 g di pangrattato - 100 g di formaggio Marilena - 2 uova - 200 g di carota - cipolla - prezzemolo - sale - aglio e olio

Pulisci la gallina, fiammaggia se necessario, toglila da parte e fagura e il cuoco, senza il resto delle interiora. Pulisci la cipolla, il fagura e il resto pulito e tagliato a pezzetti, il formaggio Marilena. In una, il pane grattugiato, trasportato con acqua, sale, prezzemolo e aglio tritato, amalgama bene. Indossando la gallina, cioè le aperture del busto per mantenere il ripieno all'interno. Cuoci per un'ora in pentole con acqua (fissa e ripulita), una carota a pezzetti, una cipolla tagliata a spicchi e un gambo di carota, due pezzi di sale. Elimina le carote e servi in un piatto di portata.

Ogni volta che mi trovo a bere un bicchiere di Prosecco, in particolare quello delle “rive” scoscese di Valdobbiadene, comprendo il motivo del successo mondiale di questo vino e provo un sentimento di gratitudine verso chi, oltre a produrlo, ha girato il mondo per renderlo famoso, fino a farlo diventare un fiore all’occhiello dell’enologia italiana. D’ora innanzi non potrò più fare a meno di associarlo a questi piatti strepitosi. Grazie, **Sandro**. Dietro questa raccolta di ricette dei piatti tipici della tua terra si legge la voglia che hai di farti perdonare la fortuna di esserci nato. Perché è così che si deve fare: il miglior modo di ringraziare la propria terra è quello di darsi da fare per raccontarla al mondo.