

il pollo

FOLCO PORTINARI

Dovrà ripetere che ho vissuto i primi trent'anni della mia vita in un paese di campagna, ma fuori del paese, in campagna, per giustificare una mia dimestichezza anche con i polli? È vero, ma non servirebbe che a dar conto di una sola e forse minima parte del problema complesso del gallinaceo. Che vivano in campagna è ovvio (Benché io, nell'estrema periferia milanese dove abito, senta spesso una voce di gallo salire fino alle mie finestre, da non so quale corte o cortile misterioso), però sempre più rari e preziosi. Senza contare appreso a malinconiche nostalgie più di tanto (è una questione economica, dell'evoluzione produttiva in una civiltà industriale), i polli oggi sono «costruiti» in apposite fabbriche, a fianco di quelle di rubinetterie o di collanti o di penne a sfera, prima che l'oggetto sia stipi negli appositi scaffali dei supermercati.

Per dire che ai tempi della mia giovinezza, epoca nient'affatto preistorica, il pollo godeva d'un altro rango sociale, d'una qualche nobiltà (come dire? sangue blu e carne bianca), che lo rendeva meno accessibile e quindi meno frequente sulle mense. Altrimenti non si capirebbe la scelta di Agnese, «perché non bisogna mai andar con le mani vuote da quei signori, quando conosci la Renzo di recarsi dal dottor Azzeccagarbugli: pigliate quei quattro capponi, poveretti». Mercoledì, 8 novembre 1628, ma costume che resiste fino ai giorni nostri, a testimonianza appunto di un valore pregiato. Non perché Napoleone lo mangiasse a Marengo (di necessità virtù), bensì perché piatto di occasioni solenni. Incominciando dalla solennità domenicale: preferibilmente arrosto o allo spiedo, lessato se capponi o gallina. Non senza terapeutiche attribuzioni (specie se la gallina lessa era anziana, come ben si sapeva proverbialmente), di nutrimento delicato, in caso di

malanni. Sul destino evolutivo del pollo, dunque, un sociologo potrebbe interessare una storia dell'evoluzione di una cultura, molto curiosa, che s'incrocia, in movimento inverso, con quella dei simboli plebei quali il baccalà o il gorgonzola, divenuti preziosi intanto che il pollo s'è involgarito.

D'altra parte, il significato simbolico attribuito al gallo in ogni parte del mondo fin dai tempi più antichi dimostra la considerazione in cui era tenuto. Presso un po' tutte le religioni, certo per essere emblema solare, quindi vitale. Non a caso era sacro in Grecia a Zeus a Latona a Apollo a Artemide, dei solari e lunari cioè; e Piagora nei «Versi aurei» raccomanda: «Nutrite il pollo e non uccidetelo, perché è sacro al sole e alla luna» (com'è noto faceva un'eccezione Esculapio, figlio di Apollo e dio della medicina, cui veniva sacrificato proprio un pollo: sono le ultime parole di Socrate prima di morire di cicuta, come si apprende nel «Fedone»; «Citone, siamo debitori di un gallo a Esculapio, dateglielo e non dimenticatevene»; un gallo psicopompo, che accompagnava l'anima del defunto nell'altro mondo, annunciandone l'arrivo).

Né da meno è Maometto: «Il gallo bianco è un mio amico; è nemico del nemico di Dio». E in Cina, mi si assicura, il suono «Ki» vuol dire

tanto «gallo» che «buona fortuna», mentre nei templi scintoiati, in Giappone, magnifici galli circolano in libertà, perché col loro canto stiano Amaterasu, dea del sole, dalla caverna in cui si nasconde: è la luce. Per non parlare delle macumbe caraibiche o brasiliane. E in area cristiana? C'è, c'è. Chi ha visitato la mostra bresciana del Moretto avrà notato come nella straordinaria «Cena in Emmaus» una donna rechi su un piatto un pollo, e come un pollo campeggi al centro del quadro e della tavola nella «Cena in casa di Simone il fariseo», lo stesso pollo che vediamo, bello e croccante, nell'altra «Cena in Emmaus» di Caravaggio, alla National Gallery di Londra. Ci sarà ben una ragione in questa scelta di compendio, dato che San Luca parla solo di pane, nel suo «Vangelo». Insomma, è probabile che, seguendo questo excursus sommario, s'arrivi alla conclusione che non vi è alcun rapporto di genere di specie di famiglia, ma soprattutto di status», tra il nobile pollo e quel «scosso» prodotto in serie dall'industria, reso pressoché insipido, degradato a cibo povero. Anzi, parentela proprio non c'è, organoletticamente parlando. Altro che simboli...

Sotto la voce «pollo» sono assimilati genericamente la gallina il capponi, con una buona valutazione per le virtù canore del gallo,

ma con scarsissima stima per le facoltà intellettuali della famiglia nel suo insieme. Penso alle locuzioni limitative, ingiuste, quali: «cervello di gallina», ma anche: «ladro di polli», quando poi si sa che i più abili ladri sono le astutissime volpi e faine, un luogo fisso della mia memoria infantile campagnola, di stragi piante e maledette Passi «andare a letto con le galline», che può essere un segno di saggezza, ma non condiviso lo spregiativo «essere un pollo», come l'analogo «essere un'oca». A meno che si alluda ai prefabbricati, appunto.

E dal punto di vista del gourmet? Se dal punto di vista del pollo la classificazione è imponente, da quella macroscopica (lesso, arrosto, in umido, fritto) a quella microscopica (alla cacciatora, alla Marengo, alla diavola, in insalata, ripieno, allo spiedo, in croûte, al matrone, con le mandorle in Cina, in pealla in Spagna, dal punto di vista del gourmet la classificazione divide i polli in due categorie abbastanza comunicanti tra loro: quelli che scelgono il petto e quelli che scelgono la coscia, secondo la tradizione del buon trinciante. Con sottospesie di gradimento: l'ala, il boccone del petto, le zampe, il collo, lo stomaco, il fegato. Mito è in questa parte, per esempio, e lo stomaco. Mentre per le rigaglie vedo la primigeniatura per uno dei piatti piemontesi più difficili da rendere sublimi (di recente ne ho trovati due di cuochi, eccezionali, da correcti apposta, il «Général» di Asti, e il «San Marco» di Cuneo); la finaziara, ancorché contaminata dal filone di manzo. E l'esame di maturità per la cucina piemontese.

Mangiare un buon pollo, oggi, è un'impresa quasi disperata. Seguendo il consiglio del Romoli, nella «Singular dottrina», proverò presto ma con scarsa fiducia: «Le polastre saranno migliori di agosto per tutto ottobre».

Fritto è l'orgoglio dei negri d'America

MARCO DI CAMERINO

Per un certo periodo in Italia ci eravamo quasi disabituati a mangiare carne di pollo per via dell'allevamento in batteria. Chiusi in gabbie appena sufficienti a contenerli, costretti a mangiare a comando mangimi per lo più a base di pesce (da cui quell'odioso sapore di pesce nel pollo), i polli di «batteria» avevano uno scarso sviluppo muscolare e un ristagno di liquidi tra le masse dei muscoli. Né il sapore né la consistenza della carne erano tali da incoraggiare il consumo. Cambiati i metodi di allevamento, mutati i mangimi, il pollo è tornato sulle tavole degli italiani e in quantitativi elevati. Le carni bianche e gustose del pollo si possono cucinare in moltissimi modi, dai più semplici ai più elaborati, da quelli della tradizione regionale e della cucina povera, alle creazioni di chef e gastronomi. Il sistema di cottura: il pollo si può fare arrosto, bollito, saltato, bollito... «Noi americani di colore, siamo i maestri del pollo fritto dice con una punta di orgoglio Irene Oliver, soprano americano assai affermata, di passaggio a Roma. Irene è una vera maestra nell'arte di friggere il pollo e le poche volte che organizza una cena è costretta a comprarsi un montone. «Sai che in America, sul pollo c'è questa poesia (che però è dei bianchi): "You take a chicken/and you kill it/And you put it in the skillet/And you fry to a golden brown/That's Southern/Cookin'/And it's mighty fine" (prendi un pollo e lo ammazzi; lo metti in padella; lo frigi fino a farlo diventare marrone dorato; questa è la cucina del Sud; ed è veramente buono). Ma il pollo fritto è una specialità nostra, dei negri. E dai tempi della schiavitù che lo mangiamo. Guarda» Irene mostra una pagina di un libro: «Questo è un libro

con documenti sui neri durante la guerra civile. Qui c'è il diario di un tenente che fugge dalla Carolina del Sud per andare nel Tennessee dove erano le truppe unioniste e ci è riuscito grazie all'aiuto dei negri. Ecco, leggi: "Scusa la sera siamo andati alle baracche dei negri dove ci aspettava una cena a base di pollo"... E qui ancora scrive: "A notte siamo stati portati alla piantagione della vedova Hardy, dove ci sono stati serviti per cena polli, il nostro pasto serale. Ma come si fa questo vostro pollo fritto? «Io lo lascio raffreddare in frigorifero per diverse ore. Poi in un sacchetto di carta o un sacchetto di quelli della spesa si mette la farina alla quale ci si può aggiungere una spolverata di nocce moscata e paprica, oppure sale all'odore d'aglio. In padella l'olio deve essere abbondante ed io ci metto anche due o tre spicchi d'aglio che tolgo prima che il brucino (un mio amico mette invece un pezzo di ginger irasco). Quando l'olio è bello bollente e con la fiamma alta butto giù i pezzi di pollo che ho infarinato dentro il sacchetto, copro subito la padella eppoi abbasso la fiamma. Quando i pezzi sono ben dorati da tutte le parti, il pollo è pronto». Altri modi di cucinare il pollo? «Mahl un nostro piatto tipico sono le zampe di gallina. Ben pulite e sbollentate si fanno cuocere lentamente con abbondante cipolla e pepe e ci mangiamo il rago. Oppure il redneck ragout...». Che cos'è il redneck? «È una parola che si usa per chi, politicamente, è situato a destra ed è molto dispregiativo in ogni modo: si prendono dei colli di pollo e si cuociono in acqua con sale, pepe ed aglio. Quando sono cotti, si toglie la carne dagli ossi e si mette in una pentola con dei pelati e si lascia restringere un po' il rago».

Ben pulito e truccato anche lui fa figura

DECIO G.R. CARUGATI

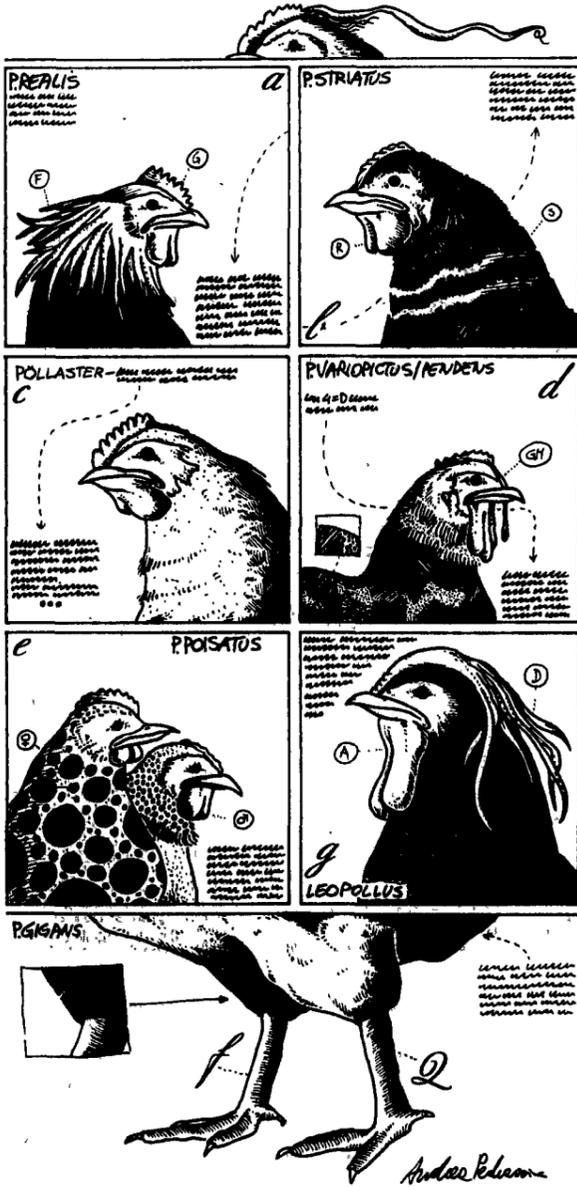
Da sempre nelle campagne il pulcino maturo galletto o gallinella. Quindi gallo e gallina. Il contadino decide di tirare il collo all'uno o all'altra secondo la convenienza. E il pollo? Il pollo è solo oggetto di allevamento, indicativo di batteria, materiale di impiego quotidiano senza età, immobile nelle confezioni firmate e garantite. Questa è la realtà che noi conosciamo. Non diamo retta a chi ricorda e ha udito dei tempi addietro quando la cultura contadina lambiva la società inurbata. Non sono certo nostri i miti della zia e della nonna. Siamo la civiltà del pollo. Pertanto, bando alle false melanconie, affrontiamo il prodotto più industriale forse di tutta l'alimentazione. Con l'arte di sempre: il maquillage. Scontata la povertà di partenza scegliamo peso e proporzioni non esagerati. Più è grasso il pollo e più è gravato di grasso inutile. Scartiamo le frattaglie se inserite e la data di macellazione. I danni della marcata freschezza sono nulli, dal semplice mal di stomaco ad altri peggiori. Collo, ali e zampe possono fornire un brodo ristretto in ausilio alla scarsa sapidità delle carni. Consiglio inoltre di svestire, spellare il bipede ed eliminare le zone adipose sotto la pelle e all'interno della carcassa. Il rituale indicato rende più godibile il materiale. Assolti gli accorgimenti passiamo alla confezione. Quanto al petto: scollato intero allo sterno e stoffiato sottile con lama affilissima, interessa la cucina espresca. Le altre parti, meglio spezzare a piccoli bocconi e dare ad esse diversa destinazione.

Spelliamo il bipede ed eliminiamo le parti adipose in zona dorsale e all'interno della carcassa. Con il collo e le zampe lasciamo consumare un brodo ristretto. Filtriamo e teniamo da parte. Scolliamo il petto e destiniamo ad altra lavorazione. Riduciamo a piccoli bocconi il restante eliminando i tendini allegati all'osso delle cosce. Battiamo con la lunetta due gambe di sedano svenate e una piccola cipolla. Mettiamo al fuoco il battuto con due cucchiaini di buon olio di oliva. Quindi il pollo spezzato e diamo colore alle carni. Aggiungiamo quattro o cinque pomodorini maturi privi di pelle e tagliati rozzamente. Regoliamo sale e pepe e lasciamo asciugare. Portiamo a cottura piena con piccoli ramolli di ristretto accantonato. Accompagniamo come a taglio casereccio e un calice di fresca Freisa giovane e secca delle Langhe.

Spellato con pomodoro fresco. Per quattro commensali un pollo di medie proporzioni e

peso. Spelliamo il bipede ed eliminiamo le parti adipose in zona dorsale e all'interno della carcassa. Con il collo e le zampe lasciamo consumare un brodo ristretto. Filtriamo e teniamo da parte. Scolliamo il petto e destiniamo ad altra lavorazione. Riduciamo a piccoli bocconi il restante eliminando i tendini allegati all'osso delle cosce. Battiamo con la lunetta due gambe di sedano svenate e una piccola cipolla. Mettiamo al fuoco il battuto con due cucchiaini di buon olio di oliva. Quindi il pollo spezzato e diamo colore alle carni. Aggiungiamo quattro o cinque pomodorini maturi privi di pelle e tagliati rozzamente. Regoliamo sale e pepe e lasciamo asciugare. Portiamo a cottura piena con piccoli ramolli di ristretto accantonato. Accompagniamo come a taglio casereccio e un calice di fresca Freisa giovane e secca delle Langhe.

Petto con le pesche. Per quattro commensali recuperiamo il petto accantonato secondo le indicazioni della ricetta dello spezzato con pomodoro fresco. Con un coltello a lama mediana e affilato sfogliamo le due metà e ricaviamo quattro porzioni. Scegliamo tre pesche gialle non troppo mature. Priviamole di pelle e spicchiamele sottili. In una padella di rame scogliamo due noci di burro e brasiamo a fuoco lento il petto di pollo fino oltre la metà cottura. Regolando pepe e sale. Ritiriamolo e accantoniamolo al caldo. Intiridiamo a fiamma viva le fettine di pesca nel fondo di cottura. Spruzziamo di vino bianco secco e lasciamo rassorbire. Disponiamo in piatti caldi le porzioni ripartite e a mezzo raggio dello specchio uille le fette di pesca. Irroriamo dell'intingolo opportunamente deglassato e accompagniamo con un calice di bianca Nosiola di Faedo.



A CENA DA

I bigoli galeotti del signor Vittorio

PATRIZIO PAGANIN

Nel 1598 così scriveva il conte Francesco Caldogno, emissario della Serenissima sull'Altopiano del Sette Comuni al Doge Marino Grimani: «Quando anco fossero fertili anni, non raccolgono da vivere più che per la metà dell'anno da loro terreni, né meno vini, né meno alcuna sorta di frutti, per i grandissimi freddi e per le nevi che sopra di essi cascano». Tutto ciò che vi mancava doveva dunque venire importato dalla pianura, ma con grande difficoltà, almeno fino a quando non venne costruita, nel 1854, la prima carrozzabile che congiungeva l'Altopiano alla pianura. È forse questa continua e secolare penuria di cibo, o comunque il suo altissimo costo, la causa sostanziale della mancanza di un'effettiva tradizione culinaria locale. La risorsa principale era il latte (vino spesso consumato assieme alla polenta in una specie di minestrata detta *Muus*) e i suoi deriva-

ti, tra cui il notissimo formaggio «Asiago». Tipici erano anche certi derivati del maiale, come il «barbuto», un insaccato il cui macinato conteneva anche fegato di cavallo, oppure la «soppressa» (da non confondersi con la «soppressa toscana», senza contare la «storta sporsa», un dolce caratteristico dei Sette Comuni, con evidenti implicazioni magico-rituali, fatto con il sangue del maiale).

Forse sono stati questi i motivi per cui quasi, nonostante che il turismo fosse già iniziato nei primi anni del secolo, non è mai sorto, prima della fine degli anni Sessanta, un ristorante vero e proprio che non fosse, cioè, la sala da pranzo di un albergo o di una pensione. Solo il turismo di massa ha portato fin dagli inizi degli anni Settanta, al moltiplicarsi di locali di vario tipo: ristoranti, pizzerie, spaghetterie, paninoteche e via mangiando. Tra questi noi

abbiamo scelto uno, aperto tutto l'anno, dislocato un po' fuori dell'abitato di Asiago su un dosso del monte Kaberlaba. Qui, su un poggio da cui si può ammirare mezzo altopiano, si erge una casa colonica dai rustici muri intonacati di rosso pompeiano, da sempre chiamata, vuoi per il colore dei muri, vuoi anche per le idee politiche degli abitanti, la «Casetta rossa», e allo stesso modo si chiama il ristorante che qui ha sede, gestito, dal 1970, dal signor Vittorio Dal Sasso, una persona che ha le *phitiques du rôle* alto, massiccio, con un faccione sorridente che ricorda certi osti manzoniani di buona memoria.

«Gh'hio imparà la me prima ricetta - mi racconta da una zia di pianura, che la faseva col torcio dei bigoli bonissimi». Bigoli evidentemente galeotti, perché sono stati loro a fargli venire l'idea di trasformare in ristorante il bar/osteria che il nonno Gaspare aveva aperto

ancora nel 1932, quando aveva pensato di ricavare qualche soldo da quegli sciatori assetati o infreddoliti che andavano a gambe all'aria sulle piste del Kaberlaba. I «Bigoli al torcio con sugo d'anatra selvatica» hanno subito reso famoso il locale, stimolando il signor Dal Sasso ad esperimentare via via nuove ricette: il «Capriolo alla Cimbra» le «Pappardelle con i funghi», gli «Gnocchetti all'Asiago», il «Fritto di porcini», il «Cervo con il peperone dolce», i «Petti d'anatra con le erbe», per citare i suoi piatti più rinomati.

Un pasto completo al Ristorante «La casetta rossa» (tel. 0424/62017), a cominciare dall'antipasto costituito da «soppressa della casa con ricotta su crostini» per finire con la «coppa sottobosco» (fatta di mirtillo, fragole, lampori e more) o da un bicchierino di «Grappa de casa» o «Kranebet», tanto per citare due distillati locali, non supera mai le 25.000 lire.

Notizie Arcigola

Condotta delle Langhe
Martedì 19 luglio presso il ristorante «L'Arcangelo», strada S. Michele 28 Bra, sulla terrazza e in giardino, menu estivo accompagnato da vini giovani e freschi, con sottofondo di musica. Il prezzo della cena è di 40.000, per prenotazioni telefonare 0172/422163.

Condotta Val Tiberina
È giunta dal fiduciario Arcigola della condotta, Beppe Martini, una interessante segnalazione di un libro intitolato «Le ricette della nonna» edito dalla Pro loco di Sansepolcro (Ap) e realizzato grazie alla ricerca sulle tradizioni enogastronomiche della zona degli alunni delle scuole elementari del 1° e 2° Circolo di S. Sepolcro. La commissione scuola della Proloco ha selezionato le ricette procurate dagli alunni, ricavandone un libro di 176 il volume, per chi lo desiderasse, può essere richiesto direttamente alla Pro loco «Vivere a S. Sepolcro» al numero 0575/733189. Costa

lire 10.000 più spese di spedizione.

Condotta Monferrato Astigiana
È uscito in questi giorni il bollettino «La Melapiena» organo ufficiale dell'Arcigola astigiana. Prendendo come esempio la condotta del Piceno ecco un'altra pubblicazione locale con notizie, curiosità, umorismo, segnalazioni. Da segnalare la pagina «letteratura e gastronomia» che lancia un intrigante «Gioco dell'estate»: la ricerca di pagine gastronomiche nel contesto di romanzi, racconti, opere poetiche di ogni tempo e paese. Nel numero uno di «Melapiena» c'è la segnalazione di due ricette tratte da testi di Andrea De Carlo e Vazquez Montalban. Altre segnalazioni possono essere indirizzate a Giovanni Ruffa, via Principe Amedeo 5, 14100 Asti, tel.

0141/217130 oppure alla redazione di «La Melapiena»: 0141/213504 chiedendo di Gianfranco Miroglio.

Condotta del Poenete
Socio Arcigola salva una bagnante. Sabato 3 luglio il socio Mauro Stefanone ha tratto in salvo una graziosa ragazza diciassettenne che si era avventurata nel Mar Ligure in burrasca nei pressi dei bagni Nettuno. La fiduciaria Arcigola del Ponente, Altea Delucis, in occasione del simposio estivo, svoltosi alla Taverna del Borgo Antico (Borgo Prino) a Porto Maurizio, si è congratulata a nome di tutti i soci con il valoroso «salvatore».

CONCORSO RISTORANTI FESTE UNITÀ
Ecco la classifica provvisoria del concorso tra i ristoranti delle Feste dell'Unità

Festa Unità di Pinerolo (To)
cucina punti 215; vino 100; ambiente 80, totale 395

Festa Unità di Anita (Fe)
cucina punti 200; vino 90; ambiente 80; totale 370

Festa Unità Aosta (Ao)
cucina punti 175; vino 87, ambiente 85; totale 347

Festa Unità Isola Dovarese
cucina punti 200; vino 90, ambiente 40; totale 330

Festa Unità Breccello (Re)
cucina punti 165; vino 80; ambiente 70; totale 315

Festa Unità Druento (To)
cucina punti 190; vino 50; ambiente 65; totale 305

Festa Unità Fossano (Cn)
cucina punti 125; vino 97; ambiente 70; totale 292

AL SAPOR DI VINO

Un antro da alchimista sui colli di Godiasco

ENRICO LOTTI

Il viandante che traversasse, in un giorno di novembre o di dicembre, la valle Staffora, giunto sulla collina che domina Godiasco, vedrebbe uno spettacolo insolito: contadini vendemmiatori. Allora capirebbe di essere arrivato vicino alla fattoria «Il Cabanon», della famiglia Mercandelli. Qui, in questi dieci ettari coltivati a vite, la vendemmia dura tre mesi e si concluda a dicembre, con la raccolta delle uve che daranno vita a un vino che Giovanni Mercandelli ha battezzato Infernot. L'infernot, da queste parti, è la parte della cantina dove i contadini tenevano i formaggi più pregiati e il vino «quello buono». Gli altri poden della tenuta danno Bonarda, Riesling, Pinot grigio, Barbera e Malvasia.

Il microclima della valle è l'ideale per la vite: molto simile a quello del Trentino, è caratterizzato da una forte escursione termica. La fattoria Il Cabanon sorge su una collina che per la sua esposizione al sole e la natura del terreno, oltre che dei vitigni, offre prodotti d'eccellenza: formaggi, al miele, ai funghi, e soprattutto al vino.

Al tempo dei Malaspina, l'alta valle Staffora produceva Barbera e Dolcetto. Con secoli, vigneti e contadini sono scesi verso la pianura. Broni e Stradella sono diventati grossi centri vinicoli, il «cuore» dell'Oltrepò pavese. Le antiche vigne della valle Staffora (l'etimo starebbe per «grappolo d'uva») sono state cancellate dal bosco. Le grandi cantine della zona inondano i mercati di Barbera e Cortese. Ma Giovanni Mercandelli e la figlia Elena, agronoma e enocultiva, scuotono la testa. Il Cabanon ha imboccato da oltre quindici anni a questa parte la strada della qualità. Per prima cosa, ha rinunciato all'uso dei diserbanti e dei concimi chimici. La scelta è stata premiata dai risultati: le sue Bonarde, i suoi Riesling e i Pinot conservano splendidi profumi, e sono ormai richiesti

da una clientela affezionata di enologi e ristoratori. Da anni, le bottiglie dei Mercandelli migrano dalla valle Staffora e vengono accolte a braccia aperte a Montepellier, a Montecarlo; a Milano i vini del Cabanon rappresentano da anni l'Oltrepò nelle gloriose vetrine di Peck. Ma all'inizio deve essere stata una scelta difficile: perché significa produrre un quarto o addirittura un quinto di quanto produrrebbe sugli stessi terreni un viticoltore che badasse solo al profitto e alla quantità. Quando il lettore leggerà questo articolo, i Mercandelli avranno finito di «puntare» i grappoli: prevedono infatti un raccolto molto abbondante, e tagliano a metà i grappoli per avere meno uva, ma più corposa. Così facendo, si rinuncia al 20-25% del raccolto.

La cantina di un mastro vignaiolo è qualcosa tra una cassaforte e il laboratorio di un alchimista. Quella del Cabanon non ha vetri: d'inverno deve essere freddissima. Ma il freddo naturale chiarifica i vini che fermentano adagio e mantengono profumi più intensi. Il vino viene imbottigliato giovane, dopo un anno di botte, e nella bottiglia (dove rimane almeno un anno) sviluppa tutto il suo fruttato. Ogni anno, dalle cantine del Cabanon esce anche qualche esperimento nuovo. Uno dei prodotti di cui il Cabanon va più orgoglioso è il vino Cuore: vino Cuore perché il tannino contenuto nei tralci svolgerebbe un'azione di lavaggio delle arrene, riducendo i rischi d'infarto. Il vino Cuore viene vinificato in presenza dei tralci, che conferiscono dei tannini specifici, più digeribili di quelli dell'annata. Vino medicinale, verrebbe da dire. E con un'ampiezza di gusto e profumi così intensi che si ha l'impressione di avere un po' della valle Staffora nel bicchiere.

● FATTORIA CABANON di Giovanni Mercandelli a Godiasco (Pavia), tel. 0363/96633