

# Matasci News Autunno 2015



## Un vino da scoprire Merlot Gaggiole

Sole, complicità e passione non possono che portare a qualcosa di intenso e speciale, come il nuovo cru di casa Matasci, il Merlot Gaggiole. L'enologa Fabiana Matasci sa bene che per ottenere un Merlot ticinese di alta gamma ci vuole un bel vigneto, ma sa soprattutto che se insieme all'ottima posizione del vigneto c'è anche la complicità di un attento amico vignaiolo che lo cura con passione, il nettare che ne uscirà sarà ancora più unico. "Julio collabora con noi da molti anni e con lui abbiamo individuato uno dei vigneti che amo definire "gioiello", il Gaggiole, nel Comune di Gordola, in una zona soleggiata e collinare." Julio è un vignaiolo attento, competente e che conosce una per una tutte le sue piante. "Seguiamo insieme le diverse fasi viticole, e alla fine, dalla vendemmia 2013, ne ricaviamo un frutto davvero ottimo." Dopo una vinificazione tradizionale a lunga macerazione, il Gaggiole inizia la sua maturazione in barriques nuove. "Degustazioni fatte in precedenza su altri vini ci hanno convinto ad optare per legni svizzeri, più precisamente del Giura, lavorati poi da bottai della Svizzera centrale." Gli aromi del legno si sposano bene con il frutto del vino e i tannini ceduti dalle botti si fondono con quelli dell'uva in un insieme armonioso. E dopo un anno, il Gaggiole è pronto per l'ultimo affinamento di alcuni mesi in bottiglia. "Non per autarchia, quindi, ma per ottime ragioni enologiche, ecco un prodotto tutto elvetico. Una rarità - conclude l'enologa -, un connubio perfetto di frutto e legno nostrani".

Nella foto: L'enologa Fabiana Matasci con il viticoltore professionista Julio De Almeida



## Vino e solidarietà

### 100 bottiglie per una buona causa

L'obiettivo è arrivare a **raccogliere la somma di Chf 10'000**, attraverso la vendita delle prime cento bottiglie di vino al prezzo simbolico di cento franchi. Il nuovo pregiato cru di Merlot Gaggiole, prodotto da uve coltivate nel comune di Gordola e affinato in barriques giurassiane, si fa ambasciatore di una nobile causa, sostenere le attività della mensa sociale coordinata da **Fra Martino Dotta**, presso il Centro Bethlem di Porza. Chi vuole partecipare a questa iniziativa, può acquistare una delle prime cento bottiglie numerate e certificate del nuovo Merlot Gaggiole, presentato in anteprima in occasione di Cantine Aperte lo scorso 30 maggio, al prezzo di Chf 100.00 (valore commerciale Chf 32.50). Un'azione benefica a sostegno delle persone in difficoltà finanziaria o che vivono una situazione di solitudine e disagio sociale che grazie a questa struttura, coordinata da Fra Martino Dotta, possono trovare conforto e sostegno. La mensa, nel Centro Bethlem di Porza, è aperta a chiunque desideri consumare un pasto caldo con altre persone, indipendentemente dalla propria condizione sociale, dall'origine nazionale, culturale o religiosa o dal suo statuto legale. Offre inoltre una serie di servizi quali la possibilità di fare la doccia o il bucato, di ricevere vestiti usati puliti, di accedere a internet e di ottenere tutte le informazioni di base sulla rete sociale del Cantone ([www.acli.ch](http://www.acli.ch)).



GAGGIOLE 2013 | Merlot Ticino DOC | 13%vol. | 75 cl

Prodotto da uve Merlot provenienti da Gordola, zona Gaggiole. La vinificazione è tradizionale, con lunga macerazione e seguente affinamento per 12 mesi in barriques di rovere provenienti dal Canton Giura. Dal colore rosso rubino, al naso presenta leggere note boisé e sentori di piccoli frutti neri. Buon corpo e struttura, lunga persistenza. Servire attorno ai 18°C. Valorizza tagli pregiati di carni rosse.

## La mostra

### Matasci Arte | Lo sviluppo delle arti grafiche sotto il Re Sole

Dal 1° settembre al 31 ottobre, alla **Matasci Arte di Tenero**, verrà presentata una collezione di incisioni d'epoca che rievocano il fasto della corte del Re Sole. Tutto questo per rendere omaggio al grande sviluppo che le arti grafiche, in particolare la calcografia e la tecnica del bulino, conobbero grazie a questo sovrano, e ricordare in modo originale i trecento anni della sua scomparsa (1° settembre 1715). In Francia, sotto il regno di Luigi XIV, gli incisori occuparono un rango sociale molto elevato. Le basi erano già state dettate da Richelieu che nel 1639 aveva fondato l'*Imprimerie Royale* e aveva riunito al suo servizio alcuni fra i più rinomati incisori del momento. Il re non disponeva solamente del privilegio di stampa e di vendita, di assegnare pensioni, brevetti e alloggi ai vari incisori; egli stesso era il primo collezionista riservandosi il diritto di prove di stampa delle matrici eseguite in Francia (*dépôt légal*), ma anche arricchendo la sua biblioteca con acquisti considerevoli di stampe di ogni tipo e provenienza. La mostra, curata da Gianstefano Galli, tramite una **settantina di stampe originali e coeve** di ritratti della famiglia reale e della corte, di politici e religiosi, militari e personalità del mondo delle arti, permette al visitatore di venire a conoscenza di particolarità legate al mondo della stampa calcografica e al suo collezionismo, dal suo aspetto originale o di riproduzione, al ruolo informativo e ai linguaggi tipici di quest'arte. In concomitanza all'evento, Villa Jelmini, la raffinata villa d'epoca dove Casa Matasci accoglie i suoi ospiti, sarà teatro di un avvenimento collegato all'esposizione, un **"Dîner"** dove verrà riproposta (in forma moderna) la cucina dell'epoca, con i piatti particolarmente cari al monarca - al quale di certo non faceva difetto l'appetito - abbinata a vini francesi. La serata sarà animata dal Sommelier Davide Comoli, che intratterrà gli ospiti con informazioni storiche ed aneddoti.

Venerdì 16 ottobre 2015 vi aspettiamo in Villa Jelmini a Tenero per il fastoso "Dîner" preparato dallo chef Davide Alberti con l'intrattenimento di Davide Comoli.



## Mangiare e bere bene in Ticino

### Il Gran Caffè Verbano in Piazza Grande a Locarno

“Chi mangia oggi fuori casa cerca prodotti freschi, buoni, cucinati in modo leggero e con un buon rapporto qualità prezzo. Quelle che sembrano ovvie qualità nel piatto tanto ovvie non sono. L’offerta nella ristorazione si è appiattita, i prodotti si sono omologati, i menu sono spesso menu-fotocopia, senz’anima, che non lasciano alcun segno distintivo alla clientela, che bisogna invece conquistare e fidelizzare.” Questa è in sintesi la filosofia dello chef del Gran Caffè Verbano Jonas Onofri, ticinese DOC e primo fan dei prodotti locali, deciso nella sua missione, dopo diverse esperienze in ristoranti luganesi e all’estero, di riportare una cucina di qualità e non omologata sulla Piazza Grande di Locarno. “Le nostre proposte rispettano il sapore ma soprattutto la leggerezza – sottolinea lo chef –, non possiamo più permetterci di servire un piatto di pasta per pranzo al cliente che digerirà solo all’ora di cena!”. L’utilizzo di farine particolari, nuovi cereali e leguminose, per variare gli ingredienti ed offrire una proposta sempre più sfiziosa, si sta dimostrando vincente per il Gran Caffè Verbano, sia fra i locarnesi, clientela fissa, che fra i turisti di passaggio. Ortaggi del territorio, carne svizzera, pane e prodotti da forno per la colazione sfornati da panettieri locali. Le forniture delle materie prime sono molto importanti e da gestire con oculatezza. Lo chef è molto scrupoloso sotto questo punto di vista. Un iter faticoso ma premiante, soprattutto nei confronti dei fornitori locali, con i quale si instaura un rapporto di fiducia, e con i clienti, che al Verbano si sentono a proprio agio, come mangiare a casa, ma con una cura e un’attenzione nella presentazione nel piatto da ristorante gourmet. In più a prezzi contenuti e onesti. Il Gran Caffè Verbano parteciperà alla rassegna di settembre **Locarno Città del Gusto**, dal 17 al 29, e al **Festival dei Risotti**. Per quest’ultimo appuntamento Onofri proporrà un risotto al succo di uva americana con crema di formaggio erborinato ticinese e ospiterà quale chef ospite della kermesse dedicata “al chicco” la fantasiosa Viviana Lapertosa. Fra i cavalli di battaglia del ristorante, in sinergia con l’aiuto cuoca spagnola, la paella, il venerdì, e le gustose tapas, servite in accompagnamento ad un buon calice di vino da scegliere fra le numerose etichette di pregio, proposte anche al bicchiere. [www.bar-verbano.ch](http://www.bar-verbano.ch)



Il piatto della rassegna “Locarno, città del gusto 2015”: Spätzli con luganighetta, funghi, cipolle caramellate e scaglie di formaggio dell’alpe (anche in versione VEG).



Il direttore di sala Salvatore Ranieri con Chiara e Joao.

## Intravvisto al Gran Caffè Verbano

### Carlo Chatrian, direttore del Festival del Film

Come descriverebbe il suo rapporto con il vino e con la buona tavola? Mi piace pensare che il vino porti con sé la terra che l’ha creato. Assaporare il vino e i piatti locali è quindi un modo per comprendere una regione e una cultura. Il Ticino in questo senso, con le sue prelibatezze, è un territorio che non smetto di scoprire. Il problema semmai è che vino e lavoro, soprattutto quando questo consiste in visioni fino a notte fonda, male si accompagnano!



© Foto Alessio Pizzicannella

**Raccontare il vino attraverso la cinematografia: come?** Molti grandi registi erano famosi per essere appassionati della buona cucina e del vino. Al cinema spesso il vino è invece un semplice elemento di corredo, serve a dare il colore della scena: lo champagne per un incontro galante, un rosso per una cena in osteria... Mi piace allora ricordare quelle scene in cui il vino rigorosamente senza etichetta diventa un modo per esprimere l’attaccamento di un personaggio alla sua terra. Per gli appassionati invece imprescindibile resta Mondovino di Jonathan Nossiter, uno che di vino e strategie di marketing se ne intende.

**Le sue preferenze in fatto di vino?** Come i miei gusti in fatto di cinema, anche per il vino sono piuttosto eclettico. Se devo scegliere un tipo esito tra un rosso per accompagnare una cena con amici, dunque o un vino da meditazione per rilassarsi in compagnia di un buon libro.



Uno scorcio degli interni con la zona vinoteca. Il ritrovo dispone anche di una zona lounge sul soppalco, una saletta riunioni per 18 persone con beamer e una grande terrazza esterna.

## La ricetta di stagione

### Pastafrolla alla confettura



**Ingredienti:**  
per una teglia a cerchio  
apribile di ca. 26 cm

375 g di farina bianca  
280 g di burro  
30 g di zucchero  
1 tuorlo grande  
1 presa di sale  
30 ml di latte  
500 g di confettura  
1 uovo da spennellare



Versare sul piano del tavolo la farina e impastarla con il tuorlo, lo zucchero, il sale, il latte e il burro tagliato a pezzetti. Lavorare rapidamente la pasta con le dita fino ad ottenere una palla soffice ed elastica. Avvolgerla con del cellophan e tenerla in frigo per 30 minuti. Stendere 2/3 dell’impasto con il mattarello su una superficie infarinata fino a raggiungere 3-5 cm, disporlo sulla teglia e praticare dei forellini con una forchetta. Riempire con la confettura. Con l’impasto rimanente formare delle foglioline oppure delle strisce che andranno a ricoprire la torta e verranno in seguito spennellate con l’uovo leggermente sbattuto. Informare a 180 gradi per 25 minuti. Consumare la torta a temperatura ambiente. La marmellata può essere aggiunta anche dopo la cottura in bianco.

## Specialità del territorio

### Le confetture di Manuela Borioli

Tutto cominciò una decina di anni fa, in occasione del mercato di Natale di Claro. Manuela Borioli, ex infermiera e dinamica casalinga amante della cose buone e fatte in casa, insieme alle sue frolle pensò di esporre sulla sua bancarella le marmellate preparate con la buona frutta del suo frutteto: “perché in famiglia, due figli ora ormai fuori casa e mio marito Orazio, non riuscivano più a mangiarne, da quanta ne facevo!”. E fu un successo. Al punto tale che, un po’ per hobby, un po’ per vocazione Manuela incominciò a produrre sempre più vasetti per i mercati locali, come Bellinzona e Locarno. “Mi dedico a molte cose e non sempre trovo il tempo per fare le mie marmellate” spiega Manuela, “malgrado ciò negli anni, avendo ricevuto sempre più consensi, mi sono ingegnata nei gusti e negli accostamenti.” Il frutteto di casa, prima composto da alberi come albicocco, ciliegio, pero e melo, si è in seguito arricchito, per darle nuovi spunti per le sue marmellate. Come con il gelso, dal quale produce la marmellata di “Moron” (dal dialetto “grossa mora”), il frutto di questo albero, simile ad una mora allungata ma più grossa, dal sapore più dolciastro e molto gradevole. E poi altri gusti particolari come i fiori di sambuco, il sambuco rosso, l’uva americana e le mele cotogne per le gelatine; i cachi e i kiwi per le confetture. E molto altro ancora. La preparazione delle sue marmellate? Un chilo di frutta, 700 grammi di zucchero, pectina biologica, nessun conservante, e il gioco è fatto.

Le confetture e gelatine sono in vendita anche nel Wine-Shop Matasci in vasetti da 200 g.