

# Matasci News Primavera 2014



## Un comune da scoprire

### Tenero-Contra

Un territorio tra collina e Lago Maggiore

Tre parole per definire Tenero? Sole, lago, vigneti. Anche se ce ne vorrebbero molte di più, come arte, cultura, sport e tempo libero per dare il giusto risalto a questo comune che si estende dalla collina alla riva del Lago Maggiore, così ricco di punti d'interesse turistico, anche a livello di eno-gastronomia, fil-rouge che ispira la nostra newsletter. Non a caso lo stemma del comune di Tenero-Contra è proprio rappresentato da un grappolo azzurro (si presume quindi di Merlot!) in campo rosso, fiancheggiato da una forbice bianca, che sta a significare la cura e la passione per una terra ricca di sole. Uno stemma pensato dal Comune nel 1939, in occasione dell'Esposizione Nazionale a Zurigo, dove fu allestita una via in cui si potevano ammirare gli emblemi di tutti i comuni della Svizzera e il comune di Tenero-Contra, che fino ad allora non aveva un proprio stemma, decise quindi di comporre una bandiera che "sintetizzasse il lavoro del nostro popolo nella sua manifestazione più vecchia e genuina, la viticoltura"<sup>1</sup>. Tenero-Contra, con i suoi pendii generosi di sole e di uve, non poteva che essere predestinata alla nascita di un'azienda vitivinicola come Matasci-Vini. Dalle zone collinari e soleggiate vengono colte, selezionate, vinificate ed affinate le uve che danno vita al *Merlot Tendro*, il vino più rappresentativo dell'azienda.

<sup>1</sup> Simona Canevascini (a cura di) – *Tenero-Contra*. 2010.



## Incontrati al Wine-Shop Matasci

### Bixio Caprara

Direttore del Centro sportivo nazionale della gioventù di Tenero

Il direttore del Centro sportivo di Tenero è un buongustaio, non c'è ombra di dubbio. Ama lo sport, alimentarsi in modo sano, la cucina mediterranea, i piatti della tradizione, magari dove possibile a base di prodotti locali, e, ovviamente, il vino, ma solo "quello buono". E con il vino Bixio Caprara ha un legame molto forte, iniziato da bambino, con la prima (e unica, almeno fino ad oggi) pigiatura con i piedi, presso un vinificatore di Giubiasco (che ricorda ancora con grande divertimento), e proseguito negli anni, oltre che in veste di fedele estimatore del buon vino a tavola, a casa e al ristorante, con la partecipazione alla raccolta dell'uva in tempo di vendemmia alla culla San Marco di Ravecchia. Dal 1989 direttore del Centro sportivo nazionale della gioventù di Tenero e Membro di direzione dell'ufficio federale dello sport di Macolin, Bixio Caprara ha particolarmente a cuore la cultura della buona tavola anche quando si tratta della gestione della cucina del CST, nel quale si preparano ogni anno qualcosa come 350'000 pasti, per un totale di 135'000 pernottamenti.

"La gestione di questi numeri necessita di uno staff qualificato e attento, in grado di variare nei menu rivolti ad una clientela giovane (16/17 anni) e sportiva. Vi sono occasioni particolari in cui cerchiamo di creare dei menu tipicamente svizzeri, in modo da far conoscere ai ragazzi del Ticino anche la cucina d'oltre Gottardo".

"Un mio parere sul vino del Ticino? Sono stati fatti grandi passi dai viticoltori e vinificatori locali e non manco mai di sottolinearlo in occasione delle visite illustri che riceviamo al centro dove mi piace omaggiare l'ospite con una buona bottiglia di vino del Ticino. Anche quando mi reco all'Ufficio federale dello Sport di Macolin ho preso ormai l'abitudine di portare una buona bottiglia di vino del nostro territorio. Li ho abituati così bene da essere diventati molto esigenti in fatto di vino e sta diventando sempre più difficile accontentarli!". [www.cstenero.ch](http://www.cstenero.ch)



TENDRO | Merlot Ticino DOC | 13%vol.

Il Tendro - così era anticamente chiamato il nostro comune - è il secondo tassello della linea *Terroir* e nasce nel 2001. È frutto dell'unione delle uve di pochi viticoltori, coltivate sulla collina che domina il paese. Zona tra le più vocate, dà vita ad un vino morbido e vellutato, di buona struttura e dagli aromi fruttati. Si serve attorno ai 18°C con salumeria, risotti, pollame e capretto.



## Mangiar bene in Ticino Grotto Scalinata a Tenero

Una ventata di aria fresca, come quella che si respira sotto la pergola, d'estate, seduti a bere vino e gazzosa, porta novità sulla soglia, anzi, nelle cucine, del mitico **Grotto Scalinata delle sorelle Balemi!**

Marina e Livia, instancabili padrone di casa di uno dei grotti storici del locarnese, dopo 35 anni di attività - gli ultimi cinque coadiuvate dal cuoco **Chris Gottraux** - uniscono le forze "ai fornelli" con un altro instancabile "artigiano" della gastronomia ticinese, lo chef **Waldis Ratti**, che lascia il *Ristorante Da Rodolfo* di Vira Gambarogno al nipote per dedicarsi ad una cucina più semplice e nostrana, alla quale da tempo desiderava tornare a cimentarsi.

"Cercavo qualcosa di nuovo, un locale dove si potesse proporre una cucina più casalinga e questa opportunità mi riempie di entusiasmo: continuare insieme a Chris la tradizione delle sorelle Balemi con qualche piccolo cambiamento che possa rendere l'offerta gastronomica del locale ancora più interessante". Niente quindi stravolgimenti di carta, la cucina al Grotto Scalinata rimane la stessa di sempre, con la buona *polenta cotta sul camino*, il *capretto*, la *frittura*, il *coniglio*, il *brasato* e gli *ossibuchi*, tanto per citare qualche gustoso piatto. Insomma, tutte le specialità nostrane della tradizione, con qualche piccola novità per quanto riguarda i primi piatti e i dessert e una nuova proposta di piatto del giorno. Dal Ticino, come è stato fino ad oggi, la *buona salumeria*, il *pane*, i *formaggi* e i *vini*, quest'ultimi affiancati da qualche etichetta italiana di pregio, per gli avventori più esigenti. Per i fedelissimi del *Grotto Scalinata* niente paura dunque, i grandi piatti della tradizione che avete amato fino ad oggi, dagli *arrosti*, al *merluzzo*, alle mitiche *polpette*, non rimarranno nei vostri sogni. E che la tradizione del *Grotto Scalinata* non si esaurisca mai...

Nella foto: il famoso Capretto ticinese del Grotto Scalinata, cotto sulla brace.



## Aziende storiche

### Amaretti ticinesi Savaris, che passione!

Uno dei prodotti dolciari più apprezzati della nostra regione è sicuramente l'**amaretto bianco ticinese**. Morbido e gustoso (da non confondere con gli amaretti scuri, croccanti e friabili), è il fiore all'occhiello della *Pasticceria Savaris* di Gerra Piano, laboratorio artigianale che da due generazioni, nel rispetto della tradizione di famiglia e seguendo minuziosamente tutte le fasi di produzione, sforna queste specialità tanto apprezzate, sia dai ticinesi che dai numerosi turisti che arrivano nel nostro Cantone con i primi caldi.

*Zucchero, chiaro d'uovo, mandorle tritate dolci e amare*; questi gli ingredienti, che vengono sapientemente impastati e raffinati, ed è questo il segreto della loro incredibile morbidezza, fino ad ottenere una profumatissima massa, fine ed omogenea, la quale, dopo aver riposato per circa 3 ore a 35 gradi, viene poi spolverizzata di zucchero al velo e lasciata ancora a riposare in un ambiente caldo per tutta una notte.

Ed è qui che arriva la fase più "faticosa" per **Alain Savaris**: ad ogni amaretto viene data la sua caratteristica forma manualmente, prima di essere infornato e cotto nel forno a pellet. *"Un lavoro manuale minuzioso, ci conferma Alain Savaris, che nessuna macchina industriale è in grado di sostituire con lo stesso risultato"*. Con una produzione di 400/500 confezioni alla settimana di amaretti in bassa stagione (ogni confezione contiene 8 amaretti), fino ad arrivare alle 800/900 nel periodo estivo, il piccolo laboratorio di Gerra Piano è un importante punto di riferimento per i piccoli negozi gastronomici locali e per la grande distribuzione che annoverano da anni questi ambasciatori della tradizione dolciaria di casa nostra nel loro selezionato assortimento di prodotti.

L'abbinamento perfetto? Un buon *Nocino del Ticino*. Provare per credere, ma attenzione, uno tira l'altro!

**Info:** la confezione di Amaretti da 250 g è in vendita a Fr. 5.40 al wine-shop Matasci ma anche nello shop online. Si presentano morbidi internamente se gustati entro una decina di giorni, dopodiché diventano più secchi e quindi ideali per il dessert proposto nella ricetta accanto.



## Azienda ospite

### Azienda Agricola Vetrere, Salento

Un'anima femminile, risoluta e delicata al tempo stesso, distingue i prodotti di questa azienda agricola di Montemesola (TA), nel Salento, dove le **sorelle Bruni, Annamaria e Francesca**, nel rispetto per il territorio e dalla passione per l'enologia, hanno dato vita ad una collezione di vini di grande pregio, riconosciuti a livello nazionale e internazionale.

Le uve del brand Vetrere, coltivate in vigneti a spalliera immersi tra le dolci colline, fra ulivi secolari, nel cuore del Salento, sono sapientemente vinificate, dopo vendemmia ancora a mano, pigiatura soffice e affinamento in legno, nelle cantine dell'antico casale ottocentesco denso di storia. Regione fondamentalmente vocata ai vini a bacca rossa, *Negroamaro, Primitivo e Uva di Troia*, la Puglia si sta progressivamente aprendo ai vini bianchi, con risultati ottimi per quanto riguarda il *Fiano Minutolo*, o Fiano Aromatico o Fiano di Puglia, da non confondere con il Fiano (d'Avellino) che siamo abituati a conoscere. Vitigno autoctono pugliese, il Fiano Minutolo ha caratteristiche aromatiche molto più accentuate.

Uno dei cavalli di battaglia dell'Azienda Vetrere, premiato come fra i migliori vini bianchi d'Italia, è il **Cré Fiano IGT Salento**. Corposo, mieloso, profumato, con note fruttate e sentori floreali, si abbina ad ostriche e crostacei, pesce bianco, sushi e dolci a forte presenza zuccherina. L'azienda agricola Vetrere produce anche dell'*olio extravergine d'oliva*



..... Cré Fiano Salento IGT Fr. 15.95



..... Taranta Salento IGT Fr. 11.50



..... Barone Pazzo Primitivo Salento IGT Fr. 19.55



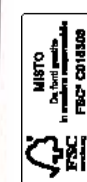
..... Lago della Pergola Salento IGT Fr. 16.40



..... Kemelios Salento IGT Fr. 36.40



Concetto e layout: Paola Matasci  
Illustrazioni: Azzurra Maran  
Testi: Arianna Livio  
Tiratura: 18.000 copie  
Stampa: Tipografia Poncioni, Losone



Catalogo completo dei nostri vini su [www.matasci-vini.ch](http://www.matasci-vini.ch)

## La ricetta di stagione

### Coppa alle ciliegie e amaretti

#### Ingredienti:

dosi per 4 persone

60 g zucchero al velo  
1 cucchiaino di maizena  
2 tuorli  
3 dl latte  
2 stecche di vaniglia  
700 g ciliegie snocciolate  
75 ml distillato di ciliegie  
50 g zucchero semolato  
125 g mascarpone  
150 g panna fresca  
100 g savoiardi  
100 g amaretti  
scaglie di cioccolato amaro



Preparare una crema pasticcera sbattendo 40 g di zucchero al velo con l'amido e i tuorli fino ad ottenere un composto spumoso. Versare poco per volta, e sempre girando, il latte bollente in cui sono state fatte macerare le stecche di vaniglia. Continuare a mescolare a fiamma bassa finché la crema si addensa e poi raffreddarla. Far sobbollire le ciliegie con lo zucchero semolato e il distillato, conservando a parte lo sciroppo che si ricava. Mescolare mascarpone e panna con il resto dello zucchero al velo. Passare nello sciroppo i savoiardi e rivestire il fondo di 4 coppette di vetro. Disporvi a strati le ciliegie e le due creme intervallate da amaretti sbriciolati e infine decorare con le scaglie di cioccolato.

**Variante:** Questo dessert si può preparare anche con ciliegie pastorizzate oppure con amaretti sciroppati. In questo caso eliminare lo zucchero nella crema al mascarpone.

CILIEGIA | Distillato di ciliegie svizzere | Prodotto in Ticino | 46%vol.

Le ciliegie provenienti dalla Svizzera centrale vengono fatte macerare dopo una parziale eliminazione dei noccioli. La distillazione viene fatta molto lentamente e con molta cura per ottenere il finissimo aroma che questo frutto promette. Servita ad una temperatura di 17°-18°C, questa acquavite molto delicata è ottima come digestivo.



*liva biologico* e, da poco, del *frumento* della varietà recentemente riscoperta *Senatore Cappelli*, che viene in seguito trasformato in un pastificio locale. Annamaria e Francesca Bruni, oltre alla passione per il vino e per l'olio, hanno anche recentemente inaugurato un locale wine-bar a Bisceglie, nel centro storico, nel suggestivo Spazio Scuderia di Palazzo Ammazalorsa, nel quale sono presenti in degustazione i vini del brand Vetrere in abbinamento a specialità gastronomiche tipiche e musica, dal jazz, allo swing. Un motivo in più per visitare questa meravigliosa regione che è il Salento.

Ma se non fosse possibile a breve termine, l'occasione per un'immersione nella cultura enogastronomica salentina la offre la Ditta Matasci, con la formula del Wine & Dine che vede protagonista l'Azienda Vetrere con una selezione dei suoi vini migliori accompagnati dai piatti della tradizione pugliese.

**Appuntamento in Villa Jelmini per un Wine & Dine, giovedì 24 aprile**

I vini Vetrere potranno essere liberamente degustati e acquistati a prezzo speciale durante il mese di maggio. Informazioni e riservazioni: [events@matasci-vini.ch](mailto:events@matasci-vini.ch)