

il Giornale

pdf premium



- versione scaricabile in PDF con **zoom infinito**
- ottimizzato per **smartphone e tablet** iPad e Android
- solo **49 centesimi** al giorno per l'abbonamento annuale

Offerte di abbonamento:

settimanale	8 €
mensile	25 €
trimestrale	70 €
semestrale	120 €
annuale	175 €

Pagamento:

Carte di credito accettate:



**Il Giornale prosegue
alla prossima pagina**



RISTORANTE IL CAMBIO A TORINO

Nella cantina del '700 dove Cavour fece la storia

Qui scendeva a scegliere la sua bottiglia. Ora ce ne sono 19mila oltre a un tavolo «speciale»

Maurizio Bertera

Non bisogna essere «uomini di vino» per provare un accenno di sindrome di Stendahl, vagando nella cantina del Ristorante del Cambio: questo è il nome preciso del più famoso locale di Torino, aperto nel 1757. La storia del cibo e la nostra storia: basti pensare che è in centro, di fronte a Palazzo Carignano, semplicemente la sede del primo Parlamento del Regno d'Italia e oggi Museo del Risorgimento. La cantina è persino più antica del ristorante, custodiva vini già alla fine del XVII secolo, negli infernotti - i passaggi segreti - e ha subito varie modifiche (non sostanziali) nei secoli: ci voleva, la completa ristrutturazione del 2014 - dovuta alla famiglia De Negri - per ragionare su come salvare quanto era custodito 12 metri sotto terra, perché rischiava seri danni. Ora, le circa 19mila bottiglie - frutto di 2.250 referenze - godono di 16 gradi costanti, con umidità al 60%, insonorizzazione e microclimatizzazione perfette. Visto il consumo medio di 500 bottiglie alla settimana, due calcoli fanno capire che bisogna «rifarla» di continuo.

«In effetti, ogni sette giorni spari-

scono due referenze e ne entrano altrettante - dice Davide Bongiorno, il capo sommelier - fermo restando che ci sono le «intoccabili», dai Chateau d'Yquem di cui abbiamo una trentina di annate alle selezioni di Barolo e Barbaresco con rare etichette. E ancora i grandi rossi toscani, i migliori Borgogna e Bordeaux...». Meglio fermarsi, guardare una bottiglia di Marsala del 1848 - è straordinaria anche la

ATMOSFERA

«Abbiamo recuperato l'ambiente per farne un luogo vivo, informale, piacevole. Adatto a un evento didattico come a una cena leggera» spiega lo chef del Ristorante del Cambio,

Matteo Baronetto

Nella foto accanto, sullo sfondo, una foto di Cavour

sezione dei liquori - e scoprire che il Conte di Cavour (testimonial ante-litteram del locale, con un tavolo fisso nella sala più bella) scendeva qui a scegliersi personalmente i vini, da grande esperto quale era. Mai dimenticarsi che oltre a essere stato un artefice dell'Unità d'Italia, ha lavorato per creare il primo Barolo. In un monumento mai così vivo come è Del Cambio - con il Bar Cavour al primo piano e la sug-

gestiva Farmacia sull'angolo - sarebbe stato irrispettoso non servirsi in maniera intelligente della cantina. Ed ecco che Matteo Baronetto, il regista culinario, ha pensato a un "tavolo" di alto livello. «Fede- li al modus operandi utilizzato per l'intero concept - spiega lo chef torinese - abbiamo recuperato l'ambiente per farne un luogo vivo, informale, piacevole. Adatto a un evento didattico come a una cena leggera: sharing table con aperitivo, antipasti della tradizione, qualche piatto ma sempre da condividere. Il vino posso deciderlo io ma la gente si diverte di più a sceglierlo direttamente». Non ci stupisce.

Morale: adesso Del Cambio è davvero completo. Magari resta il dubbio se togliersi lo sfizio di un piattino di accughe al verde, consumato in una delle più ampie cantine del Paese o pranzare nella veranda che guarda Palazzo Carignano. Il tuffo nella storia è identico, quindi fossero questi i problemi.



a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa meravigliosa

Negretti, la promessa delle Langhe



Parlare di vini della Langhe mentre infuriava il solleone può sembrare bizzarro. Epperò, a parte che anche in Piemonte come vedremo si fanno ottimi bianchi, suiamo convinti che i buoni vini non abbiano stagione.

Per cui parliamo di Negretti, azienda della Morra, nel cuore nobile del Piemonte enologico. Guidata dai due fratelli Ezio e Massimo (nella foto) ha un approccio piuttosto tradizionale al Barolo, un vino che qualche anno fa visse una sorte di guerra santa tra conservatori e innovatori. Di etichette del grande piemontese i fratelli Negretti ne fanno ben quattro etichette, per tutte l'annata di riferimento, ovvero l'ultima uscita, è il 2013: il Barolo docg base, prodotto in cinquemila bottiglie circa è quello con il migliore rapporto qualità-prezzo e per distacco; il Barolo docg Rive è austero ed elegantissimo, affinato per ventiquattro mesi in botti di legno austriaco; il Barolo docg Bricco Ambrogio è un cru prodotto in una vigna nel comune di Roddi e ha un naso balsamico, di frutti rossi e di sottobosco e una bocca con tannini setosi ed eleganti; infine l'ultimo nato, il Marolo Mirau, secco e dalla silhouette estremamente stilizzata. Quattro grandi campioni, quattro chicche di non facilissima reperibilità ma che vale la pena cercare.

Ma non di solo Barolo, parliamo qui. E quindi, detto che in carta ci sono anche un Dolcetto d'Alba, una Barbera d'Alba e un Nebbiolo 2014 di grande bevibilità, ecco che la nostra attenzione è attratta dallo Chardonnay Dadà, che ci è sembrato fresco e sapido, con una mineralità spiccata e, al naso, una nota di agrumi caramellati di grande fascino. Non sorprendiamoci quindi se in futuro sentiremo parlare molto di Negretti nel Piemonte enologico mai a corto di grandi bicchieri ma spesso a corto di novità.



blog.ilgiornale.it/gentedispirito

Gente di spirito

Il «Whisky da tavola» per cene senza regole

Fidatevi e abbiate coraggio: o i vostri commensali si alzeranno e non torneranno mai più a cena da voi, oppure lancerete la moda dell'estate 2017. Ovvero pasteggiare a whisky. Piano, non chiamate subito gli Alcolisti Anonimi. Prima prendete nota del «Whisky de Table», il colpo di genio del maestro del blending John Glaser. Ideato per il mercato francese e la Maison du Whisky dal marchio Compass Box, sembra il parente più robusto di un vino bianco (un Riesling) dalla bottiglia al colore fino alla grande mineralità, data da due malti «marini» come Clynelish e Caol Ila. Fresco, guizzante e piacevolmente acerbo, provatelo con ghiaccio o con un po' di soda o acqua frizzante gelida,

magari ad accompagnare un carpaccio di spada: *parbleu*, rivaleggia con lo «champagne piscine»! Se invece lo preferite liscio a fine pasto, *c'est bien aussi*: al naso avrete sentori di fiori bianchi, pera e limone candito e in bocca un'onda intensa tra il melone giallo e un tocco di fumo che vira al pompelmo amaro. Non un'architettura di complessità, ma scanzonato e senza regole come l'adolescenza. O come una cena d'estate.

Whisky de table, 40°, 45 euro

