



SETTE



L'intervista. Gianni Cuperlo: «Il Pd adotti il modello Pisapia. Renzi? Ha i numeri per la leadership»
di **Vittorio Zincone**

Sul tetto d'Italia.
Rifugi e scalate del Gran Paradiso, la montagna più amata dai re d'Italia
di **Lorenzo Cremonesi**

Eccellenze italiane.
A Sacile (Pordenone), dove nascono i pianoforti migliori del mondo
di **Edoardo Vigna**

Sandra Bullock,
protagonista
di *Gravity*,
il film che aprirà
il Festival



SPECIALE VENEZIA

Il cinema della crisi

La 70^a edizione della Mostra si apre in sordina. Eppure mai come adesso avremmo bisogno di farci notare all'estero...

di Paolo Mereghetti, Stefania Ulivi, Claudio Carabba, Elisabetta Rosaspina, Francesca Pini e Roberto Burchielli



La pasta si mette in mostra

Fusilli, paccheri e il nuovo SpaghetOne Igp. Trafilati al bronzo. Prodotti a Gragnano, si comprano anche al British Museum



PASTIFICIO GENTILE

Via Nastro 67
Gragnano (NA)
pastagentile.it

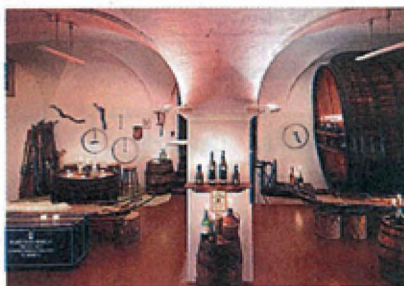
Tre generazioni, una pasta artigianale nel paese simbolo, Gragnano. Un laboratorio nel cuore storico della città, lavorazione antica con la trafilatura al bronzo, utilizzo del metodo di essiccazione naturale Cirillo, dal nome dell'ingegnere di Torre Annunziata che, nel 1919, studiò un marchingegno per essiccare la pasta. Così, dentro i locali di produzione, costruì un enorme cassone di legno riscaldato da un braciere con una ventola meccanica che distribuiva uniformemente il calore. I pastai Gentile, rappresentati oggi dai fratelli Alberto e Pasquale

Zampino, hanno ovviamente aggiornato il sistema. L'asciugatura dolce della pasta si svolge in tre giorni in modo da preservare i profumi e i sapori del grano. Dai fusilli (lavorati a mano) ai Paccheri, agli spaghetti, all'ultimo nato SpaghetOne Igp: un formato unico che ha un diametro di 2,7 mm. Da un anno, Gentile collabora con l'azienda Scarafia che in Basilicata produce la pregiata varietà di grano Senatore Cappelli. Di più: il marchio di Gragnano entra nel British Museum. In occasione della mostra *Life And Death: Pompeii And Herculaneum*, aperta fino a settembre, nel bookshop, accanto ai pezzi selezionati per rendere l'atmosfera delle due città, ci sono anche le confezioni di Pasta Gentile.

Specialità locali. L'offerta dell'azienda campana si allarga ad altre specialità del territorio. Nella bottega del laboratorio, infatti, si possono acquistare le conserve di San Nicola dei Miri, da un'idea della signora Maria Zampino, con le ricette di Nonna Lucia: nei vasetti di vetro, ecco il Pomodoro San Marzano Dop, il carciofio violetto di Castellammare, le confetture di Albicocca del Vesuvio, la Percocca campana. E l'olio del Frantoio dei Grani Rossi.

Un'etichetta rimette in contatto Valtellina ed Engadina. Era una storica via del vino. Rinasce grazie allo "Strata"

Dove oggi sfilano motociclisti amanti delle curve e ciclisti amanti della fatica, un tempo passavano slitte trainate da cavalli e some caricate sui muli: è il passo del Bernina, ovvero la strada che collega la Valtellina all'Engadina, attraverso la scenografica Valposchiavo. E tra le tante merci che, un tempo, transitavano regolarmente dall'Italia alla Svizzera, c'erano anche i vini valtellinesi. Merito, tra gli altri, di Lorenz Gredig: era stato lui infatti ad aprire nel 1867, a Pontresina, una magnifica enoteca, acquistando diversi cavalli per il trasporto e diventando ben presto noto per la mescolta di vini italiani. Oggi quell'antica cantina sopravvive intatta all'interno del Grand Hotel Kronenhof (di proprietà della famiglia



Gredig fino al 1989) e anche la liaison enologica tra le due vallate continua: nella weinkeller dell'albergo (foto sopra) si trova infatti, in esclusiva, una nuovissima etichetta creata dall'azienda valtellinese Mamete Prevostini. Etichetta battezzata, non a caso, "Strata", omaggio all'antica strada ("strata" in latino) del vino.

UNIVERSITÀ DI URBINO

A scuola di geologia e gusto

Cosa c'è di diverso tra un sangiovese coltivato sui colli pesaresi e uno cresciuto in Toscana? Perché il sapore di un olio extravergine cambia a seconda della provenienza delle olive? Rispondere a queste domande, fino a oggi, è stato compito di critici gastronomici, sommelier o degli stessi produttori. Ma è indubbio che il rapporto tra territorio, cibo e cultura locale sia qualcosa di molto complesso da spiegare: proprio per studiarlo (e raccontarlo) con un approccio rigoroso – si potrebbe dire, scientifico – l'Università degli studi di Urbino, sostenuta da Coop, ha pensato di istituire un corso di formazione post-laurea. Si chiamerà "Geologia e gusto" e potranno iscriversi laureati in varie discipline, da Scienze della Comunicazione a Biotecnologie Agrarie. Lo scopo è formare dei professionisti del gusto, capaci di dare il loro contributo tanto nel settore agro-alimentare come in quello del turismo. Si inizia il prossimo primo ottobre, durata un mese, cinquanta i posti disponibili. Per informazioni, uniurb.it. **C.Gatt.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA