

GAMBERO ROSSO®

anno 19
numero 220
mensile maggio 2010
4,90 euro

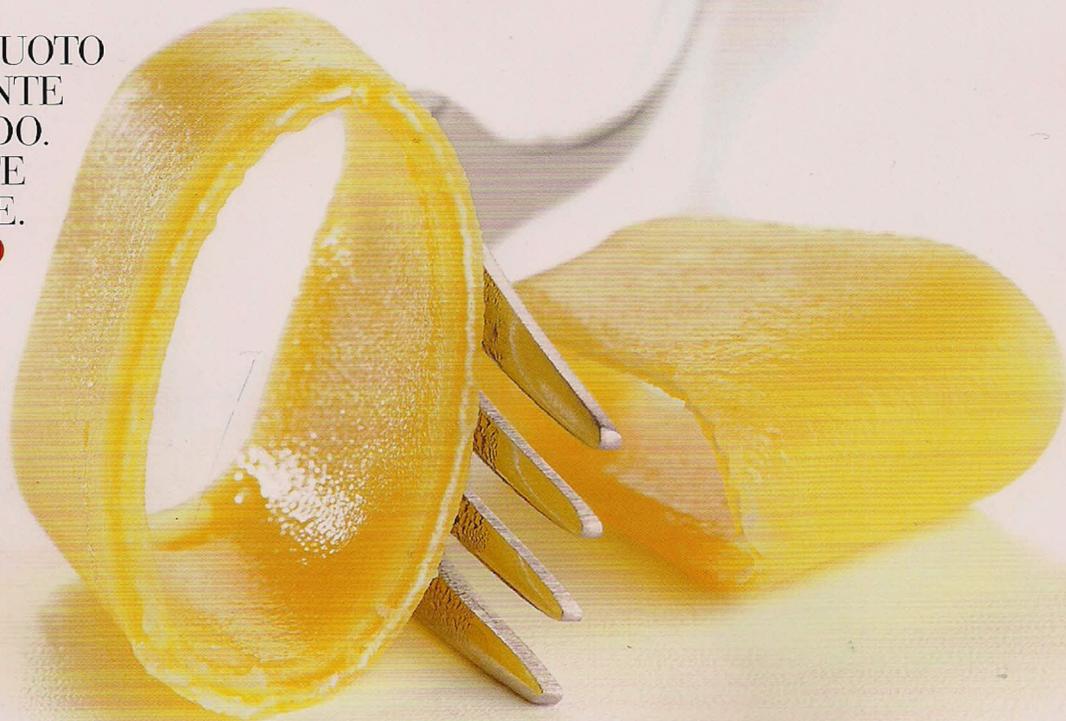


IN REGALO

Gamberetto
il giornale dei
piccoli gourmet

PASTA GRAND CRU

SOTTOVUOTO
AL DENTE
AL CHIODO.
SI DIBATTE
SULLE COTTURE.
**MA È IL GRANO
CHE CONTA.**
LE MIGLIORI
SELEZIONI



Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Chf 13,90; Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.

0 0 2 2 0

9 771592 856009

vini&terroir
PRIMITIVO
GIOIA DEL COLLE

conversazione
GIANNA NANNINI
E IL VINO ROCK

vino
LE TECNICHE DEL
COLLEZIONISTA

la tv del Gambero
MAX MARIOLA
ORESTE ROMAGNOLO

SOLO SU
SKY
CANALE 410
CHIAMA 02 70 70

e nei decenni successivi tanto vino da taglio, che va a rinforzare prestigiosi vini di altre regioni d'Italia, e vino da tavola. Le prime bottiglie di Gioia del Colle Primitivo appaiono negli anni '60, mentre la prima bottiglia a denominazione di origine è del 1987, realizzata dall'azienda Petrera.

Per Filippo Cassano della Polyvera il passo più importante «è stato quello di accettare e valorizzare quanto questo territorio e questo vitigno ci offrono. Il nostro è un vino mediterraneo, ricco di frutto e caldo di alcol, ma questo non vuol dire farne un vino dolce e piacione e neanche accettare passivamente la tradizione pugliese, orientata verso vini di stile ossidativo o dalle sfumature spiccatamente dolci. La vera sfida infatti è quella di realizzare un vino potente, ricco di alcol ma anche di grande freschezza e bevibilità, in grado di esprimere in pieno lo spirito mediterraneo caratteristico del vitigno e della sua terra di origine con una profondità e una pienezza che solo le uve da vigne vecchie ad alberello possono dare». «Il primitivo è un'uva che qui a Gioia trova una freschezza e un'acidità che è molto difficile trovare nel resto della Puglia – ci dice Elvezia Sbalchiero della A Mano. Il sottosuolo roccioso poi gli conferisce una struttura e una verticalità davvero rare». Insomma, come sostiene Pasquale Petrera «non ci sono segreti. Nessuna strana pratica di cantina o altro. Solo il rispetto delle qualità che la terra di Gioia del Colle dà al primitivo e la voglia di fare vini di qualità».

UN VINO MEDITERRANEO DI GRANDE BEVIBILITÀ

Cinegustologia. Come un film di Ang Lee

La sua consistenza polposa di frutti maturi, e i suoi sentori di selvatico, tabacco e cioccolata, lo rendono un vitigno carnale, che trasuda passione e sa di pelle bruciata dal sole. Il primitivo fa dunque pensare al genere erotico, ma non all'ingenua e divertente commedia scollacciata all'italiana degli anni '70, quella di Edwige Fenech tanto per intenderci, bensì ad una sensualità torrida e pure leggermente sofisticata. Il primitivo però è anche sapido e minerale, e asciugando il palato, dopo averlo sedotto, racconta di un erotismo sofferto, mescolato all'idea del peccato, che viene anche suggerita dal suo colore violaceo. Il film cinegustologicamente più adeguato è dunque "Lussuria – seduzione e tradimento", uno dei capolavori del regista taiwanese Ang Lee vincitore del Leone d'oro alla Mostra cinematografica di Venezia del 2007. Quel film racconta una storia passionale e proibita che nasce per motivi spionistici durante l'occupazione giapponese della Cina negli anni della seconda guerra mondiale, per poi trasformarsi in un rapporto totale, senza via d'uscita, dove non sarà più chiaro chi conduce il gioco e chi lo asseconda...

Marco Lombardi



DIRETTORE RESPONSABILE
Daniele Cernilli

DIRETTORE ESECUTIVO
Carlo Ottaviano

VICEDIRETTORE
Laura Mantovano

REDAZIONE
CAPOREDATTORE Stefano Polacchi
CAPOSERVIZIO GRAFICO Susanna Gulinucci

Raffaella Prandi (INVIATO), Clara Barra, Eleonora Guerini,
Mara Nocilla, Marco Sabellico

SEGRETERIA DI REDAZIONE
E COORDINAMENTO FOTOCRAFICO
Rossella Fantina

DIREZIONE E REDAZIONE via Enrico Fermi, 161
00146 Roma tel. 06 551 121 fax redazione 0655 112 260
e-mail: gambero@gamberorosso.it

TESTI E DEGUSTAZIONI
Francesca Barberini, Antonio Boco, Lorenzo Cairolì, Dario Cappelloni,
Gianni Fabrizio, Roberta Corradin, Viviana Lapertosa, Marco Lombardi,
Massimiliano Mariola, Luciana Squadrilli, Paolo Zaccaria

FOTO
Giacomo Foti, Giunti Editore/Francesca Brambilla e Serena Serrani
Roberto Granatiere, Imagestudio/Ivano Losito, Giò Martorana,
Leonardo Puccini, Marie Sjöberg, Sotheby's New York
John Steed, Francesco Vignali

FOTO DI COPERTINA Giacomo Foti

EDITORE C.R.H. S.p.A.
via Enrico Fermi, 161 00146 Roma tel +39 06 551 121
Copyright © 2010

per C.R.H. S.p.A. Tutti i diritti riservati
Registrazione Tribunale di Roma n. 214 del 26/4/89
e n. 3646 vol. 37 foglio 361 del 20/3/92
del Registro Nazionale della Stampa

AMMINISTRAZIONE
via Enrico Fermi, 161 00146 Roma tel. +39 06 551 121

DIRETTORE COMMERCIALE Francesco Dammico
RESPONSABILE VENDITA PRODOTTI EDITORIALI
Nerina Di Nunzio
RESPONSABILE PUBBLICITÀ Stefano Dini Ciacci

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA DI PUBBLICITÀ
Poster Pubblicità & Pubbliche relazioni S.r.l.
Sede legale e Direzione commerciale: via Angelo Bargoni, 8
00153 Roma tel. 0668 896 911 fax 0658 179 764

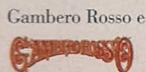
Redazione New York Gambero Rosso, Inc.
5 Tudor City Place, #630 New York, NYC 10017
tel. 212-253-5653 fax. 646.227.0001

DISTRIBUZIONE IN EDICOLA PER L'ITALIA
Distributore SO.D.I.P. "Angelo Patuzzi"
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI);
tel. 02 660 301 fax 0266 030 320

DISTRIBUTORE PER L'ESTERO
S.I.E.S. srl, via Bettola 18 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. +39 02 66 030 400 fax +39 02 66 300 269
e-mail: sies@siesnet.it www.siesnet.it

CHIUSO IN TIPOGRAFIA il 13 aprile 2010

FOTOLITO Ferpenta Editore S.r.l.
via R. Gabrielli di Montevicchio, 17 - Roma
STAMPA Mediagrap S.p.A.
v.le della Navigazione Interna, 89 Noventa Padovana (PD)



Gambero Rosso e
sono marchi registrati di proprietà C.R.H. S.p.A.
responsabile dati personali C.R.H. S.p.A. via Enrico Fermi, 161
00146 Roma tel +39 06 551 121



DISTRIBUZIONE ABBONAMENTI
PRESS-DI DISTRIBUZIONE
STAMPA & MULTIMEDIA srl
20090 Segrate

Abbonamenti

Per informazioni:

- telefonare al 199 111 999 (0,12 euro + Iva al minuto senza scatto alla risposta; per i cellulari il costo varia in funzione dell'operatore)
- per gli abbonati di Milano e provincia: 02 66 814 363
- inviare un fax al numero 030 3198 202
- inviare un'e-mail a: abbonamenti@mondadori.it
- scrivere a: Servizio Abbonati Casella Postale 97 25197 Brescia
- Il Servizio Abbonati è in funzione dal lunedì al giovedì dalle 8.30 alle 18.00; il venerdì dalle 8.30 alle 17.00
- L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito. Informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.

Un numero: euro 4,90

Tariffe di abbonamento (annuale)
per Italia: campagna abbonamenti
in corso euro 39

Tariffe per l'estero

Zona 1: Europa/Algeria

Cipro/Egitto/Giordania

Israele/Jamahirya/Libia

Libano/Marocco/Siria

Tunisia/Turchia: euro 115

Zona 2: altri Paesi dell'Africa, altri

Paesi dell'Asia, Americhe: euro

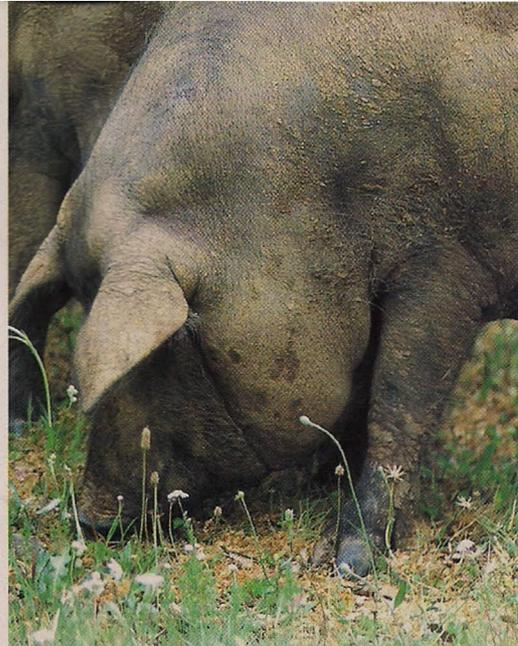
165 Zona 3: Oceania: euro 205

- L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile e può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno.

Garanzia di riservatezza

per gli abbonati

L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a Press Di srl Distribuzione Stampa e Multimedia Ufficio Privacy - Milano Oltre - Via Cassanese, 224 - 20090 Segrate (MI)



Jamon Iberico Pata Negra

In Italia dal 1991 Il Vero, Certificato Iberico Pata Negra



Consorcio de Jabugo



Galleria Martin Luther King, 14/18
24050 Grassobbio - BG
Tel. 035 33 51 77
Fax 035 33 52 37

LA FENICE

info@patanegra.it

www.patanegra.it