

Food & Drink

«Oltre a tutte le specialità gastronomiche, gli italiani conoscono anche il modo migliore per concludere un pasto: la combinazione biscotti e vin santo, un'unione voluta dal cielo» dice Rowley Leigh.

Un romanzo sulla vite

Nella sua piccola tenuta, Paolo de Marchi produce uno dei vini migliori della Toscana. Il suo Chianti Classico è un punto di riferimento, ricco di ciliege e tannino maturo, mentre le annate successive del suo "super-Toscano" Cepparello lo hanno designato come uno tra i migliori vini italiani. Ma quattro anni fa quando gli ho fatto visita, Paolo non era molto occupato con questi vini rossi superbi, né con i suoi chardonnays, syrahs e cabernet sauvignons, ma con un elisir dorato che costituisce a mala pena il due per cento della sua produzione di vin santo. Laddove noi inzuppriamo biscottini digestivi nel te caldo, i Toscani hanno un'abitudine più sofisticata e inzuppano i biscotti nel loro vin santo. Non sono sicuro del motivo per cui il loro vino dolce sia così tanto celebrato. Di sovente si lascia aperto il vino comune che acquista spesso un gusto ossidato simile a quello della maggior parte dei vin santi, cosa che potrebbe aver contribuito al loro nome. O, forse, benedice i pasti, sebbene possa semplicemente essere perché ai Toscani piace moltissimo. È fuori di dubbio, comunque, che il vin santo coi biscotti costituisca un piacevolissimo dessert, sebbene bisogna dire che, quando uno come Paolo produce un vino così intensamente dolce e incredibilmente ricco come il suo vin santo, completo in se stesso, diventa un sacrilegio perfino inzupparci un'ostia consacrata. Ma ci sono numerosissimi vin santi, meno costosi, che non sono adatti al matrimonio. Come è ben noto, "biscuit" in francese significa "cotto due volte" e i biscotti non sono diversi. Vengono dapprima cotti in un rotolo, come una baguette, tagliati a metà cottura e poi cotti di nuovo. Una volta a metà cottura, il rotolo iniziale scuoce. Si disintegra in briciole. L'operazione è un gioco da ragazzi. Richiede poche delle abilità di entrambi i pasticceri. Dal momento che i biscotti fatti in casa non sono paragonabili nemmeno con i migliori biscotti confezionati, sembra da sciocchi non tentare di farli in casa. Per di più, si possono preparare in base alla propria immaginazione. Infatti, ci si può sbizzarrire. Si usano comunemente mandorle, nocciole e pistacchi, anche se sono sicuro che possono essere sostituite tranquillamente da castagne del Brasile e noci macedoni. Allo stesso modo, si può giocare con gli aromi: zenzero, cannella e cardamomo sono tutti interessanti, ma i conservatori (me compreso) restano fedeli ai profumi dei semi di anice; io uso i semi di finocchio. (il cumino, tuttavia, non funziona, come abbiamo scoperto quando un giovane sempliciotto ha aromatizzato un'intera infornata con suoi semi apparentemente simili). D'altra parte, non si devono inzuppare gli amaretti. Sostanzialmente gli amaretti, hanno un sapore amaro derivato da mandorle amare o semi di albicocche che lasciano un gusto gradevole alla fine del pranzo, aiutati da un bicchiere di vin santo o da un espresso o da un sorso di grappa. La maggior parte degli amaretti in commercio sono del tipo "duro e secco", i più famosi sono quelli di Saronno, nelle familiari scatole di latta, avvolti in carte che si sollevano fino al soffitto quando le si accende. Sfortunatamente non hanno lo stesso sapore di quelli freschi. Alcuni sostengono che i migliori vengano dal Piemonte, ma Giorgio Locatelli, il brillante cuoco di Zafferano a Londra, non è d'accordo. Sa che suo zio in Lombardia produce i migliori e, avendoli assaggiati, posso semplicemente dire che quelli piemontesi devono essere eccezionali se solo gli si avvicinano come gusto. Ho persuaso Giorgio a darmi la ricetta e ve la trascrivo qui di seguito. Il risultato sarà soffice e umido: una rivelazione. Dopo tutto, i biscotti non devono essere duri e secchi. Chiunque abbia inventato la torta Jaffa sapeva cosa stava facendo