

La Gazzetta dello Sport

Sportweek



n° 12

Fame Mondiale

Intervista esclusiva al difensore di Arsenal e Nazionale verso i playoff che possono portarci in America

A Milano grazie a Jetro

A sinistra, Hiratoshi Ogawa, direttore del World Sushi Institute. Sotto, il maestro insieme ai cuochi arrivati dai ristoranti lombardi.

UMAMI

L'ultimo tema è l'umami, il quinto gusto che si aggiunge a dolce, salato, aspro e amaro. Si può trovare nei pomodori maturi, nel parmigiano, nella salsa di soia. Difficile da descrivere, la sensazione di sapidità è quella del glutammato. È stato scientificamente accettato come quinto gusto perché ha degli specifici recettori presenti nel cavo orale. L'esempio pratico sta in una ricetta semplice e fantastica che prepara Ogawa: il Tai Kobujime, dove l'alga kombu, ricca di glutammato, lo trasmette al pesce trasformando le proteine in amminoacidi. Il maestro spalma di aceto la foglia che si ammorbidisce, poi mette del sale marino sul filetto di pagro, lo avvolge prima nell'alga e poi in una pellicola trasparente. «Dopo 5 ore in frigo l'umami esce, ma più lo lasciate e meglio è». Il pesce si ammorbidisce e dopo qualche giorno il gusto diventa fantastico, non più piatto e delicato ma complesso e saporito. Tutto grazie al coltello giusto.

● RIPRODUZIONE RISERVATA

Vini

Le tante (e rare) varietà trentine nell'offerta della Cantina Monfort

di LUCA GARDINI

Ottant'anni di storia aziendale (e 40 di produzione di spumantizzati) per Cantina Monfort, uno dei fiori all'occhiello dello scenario vitivinicolo trentino, realtà che negli anni si è mossa con eclettismo alla ricerca di un mosaico di territori vitati (tra proprietà e affitto) e di un patchwork di varietà, anche rare, sempre alla ricerca della massima, e più autentica, espressione enoica. Un anniversario celebrato da famiglia Simoni - al solito - in grande stile, con la release dell'attesissima Trentodoc Riserva Le Général Noir, etichetta figlia di un percorso iniziato nel 2018 e approdato, in bottiglia, a rafforzare una linea già consistente. Del resto visione e coraggio, qui al comando centrale di Lavis, non sono mai mancati, né a Lorenzo, che dagli Anni '70 ha plasmato la versione moderna del business di famiglia, né a Federico e Chiara, i figli, che insieme al capo enologo Maurizio Lachemet hanno l'onore di consolidarne la visione. Non bastasse, dal 2006, la Cantina ha avuto il merito raccogliere l'eredità di Piero Zabini, fondatore di Maso Cantaghele, totem vinicolo regionale, accrescendo il suo ruolo, sempre più indispensabile, di collante territoriale.

Le nostre scelte



Trentodoc Riserva Le Général

BLANC 2017

Chicca da Chardonnay 100%, uno degli apici del progetto di casa, cedro e zest di clementina, susina gialla e note di tiglio al naso, beva succoso-salmastra, profonda.

€ 30

Trentodoc Riserva Le Général

NOIR 2018

Pinot Nero in purezza di raggelante raffinatezza, con uso di legno piccolo in fermentazione, rosmarino, limone e melone giallo, sapido al gusto, di lunghissima persistenza.

€ 40

Vino Bianco

BLANC DE SERS 2023

Vino-simbolo dell'approfondimento varietale di casa, blend in bianco con ribes bianco, lemongrass e chinotto, poi ginger e sentori ammandorlati, citrico ed officinale alla bocca.

€ 17

AMARCORD

Artimino Che omaggio a Gepin Olmo



Solo Magnum con una bicicletta sull'etichetta. È l'omaggio della cantina Artimino all memoria di Giuseppe "Gepin" Olmo. Il leggendario ciclista capace di vincere due edizioni della Milano-Sanremo (1935 e '38) e l'oro olimpico della prova a squadre di Los Angeles 1932, è stato anche recordman dell'ora (45,090 km, al Vigorelli di Milano, nel 1935). Poi è stato un grande imprenditore: costruiva bici col suo nome a Celle Ligure. E alla fine degli Anni 80 si è regalato un sogno: ha comprato la Tenuta di Artimino, antica riserva di caccia dei Medici, poco lontano da Firenze. Ora i nipoti Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo, che si occupano della tenuta, hanno deciso di dedicare un vino da collezione alla memoria del nonno. Si tratta di un Carignano Riserva, prodotto in 600 Magnum numerate con il nome "Giuseppe Olmo" e una bici che cambierà ogni anno, scelta dal famoso "Catalogo Olmo" che ha reso celebre il marchio del fondatore. Il vino è di grande qualità, ma è molto più di una bottiglia da mettere sulla tavola. È un grande omaggio alla memoria. Costa 180 euro.