

Sapori
& amori



A Milano

La kermesse della birra artigianale

Le migliori birre artigianali arrivano a Milano. Da oggi a domenica gli East Ends Studio 90 ospiteranno la quarta edizione dell'Italia Beer Festival, versione «Pub Edition»: saranno infatti i gestori dei pub più famosi della Penisola a presentare e far degustare birre provenienti da tutto il mondo. Nel corso della tre giorni brassicola,

ideata da Paolo Polli, fondatore dell'Associazione Degustatori Birra, non mancheranno inoltre musica live, laboratori per conoscere l'universo dei microbirrifici e uno street selezionato: dal tipico fritto ascolano alla pizza gourmet.

Gabriele Principato
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il mondo (tutto friulano) della **Ribolla** gialla

La vicenda

● Manlio Collavini (a destra in foto con il figlio) è uno dei più famosi produttori di vino del Friuli. Vive a Corno di Rosazzo (Udine)

● Collavini ha visto crescere il successo della Ribolla gialla: da 380 a mille ettari in due anni nel Friuli

● Da pochi giorni la decisione del Ministero: la Ribolla gialla in versione Doc e Igt potrà essere solo quella friulana



di **Luciano Ferraro**

La sua cagnetta si chiama Ribollina, che ha preso il posto della più amata, Ribolla. Vive a Corno di Rosazzo, ma vuole cambiare il nome del paese in Ribolla di Rosazzo. Intanto è riuscito, con il collega Graziano Specogna, a far dedicare le vie ai vitigni (vorrebbe cambiare i nomi degli internazionali con quelli degli autoctoni). Manlio Collavini, 80 anni, friulano, volteggia in una bolla di Ribolla gialla: dopo 40 anni il vitigno è al sicuro. Mentre il Veneto stava votando per l'autonomia, il Friuli-Venezia Giulia ha ottenuto il proprio federalismo da imbottigliare: la Ribolla gialla in versione Doc e Igt potrà essere solo friulana. Gianola Nonino, la Signora delle grappe che distilla le uve della sua regione, aveva avvertito: piantano Ribolla gialla anche in Sicilia, stiamo perdendo l'esclusiva. Uno



smacco dopo la battaglia del Tocai, vinta 11 anni fa dall'Ungheria, unico Paese a poter usare questo nome, mentre l'Italia si è dovuta accontentare di chiamare Friulano quello che prima era Tocai. Pochi giorni fa, il Comitato ministeriale ha sancito che la Ribolla gialla è un'esclusiva della re-

Manlio Collavini, 40 anni dedicati al recupero di un vitigno dimenticato. Vinta la battaglia per produrlo solamente nella regione

gione governata da Debora Serracchiani.

Collavini ha festeggiato a modo suo, eccellenza e semplicità a tavola: una bottiglia di La Tâche di Romanée Conti, uno dei vini migliori (e costosi) del mondo, e un piatto di salsicce con l'amico di sempre, il conte veneto Pietro Marzotto. È il vino che, attraversando il mondo per presentare i vini friulani, beveva talvolta con Isi Benini, pioniere del giornalismo enogastronomico e fondatore del Ducato dei vini friulani, del quale Collavini è senatore. Uscendo dalla bolla della Ribolla, Collavini invece è stato deputato, per tre legislature, con Forza Italia, fino all'aprile 2006, preferendo però durante il Carnevale di Venezia organizzare la maratona del vino, l'Ombralonga, piuttosto che partecipare alle cene con Berlusconi a Ca' Mocenigo o al Ballo dei gattopardi a Palazzo Pisani Moretta.

Cortesìa d'altri tempi e dolce dialetto friulano, Collavini ha visto crescere il successo della Ribolla gialla. Da 380 a mille ettari in due anni nel Friuli sulla scia piena di bollicine del suo Brut, premiato quest'anno per la prima volta con i Tre bicchieri del Gambero rosso. Ne produce 200 mila bottiglie, «potrebbero essere 20 milioni se avessi scelto il Prosecco, ma preferisco così», dice. Quando, incuriosito dal nome, Collavini iniziò ad occuparsi di questo vitigno, aveva alle spalle un altro centro: quello del Grigio, la riuscita vinificazione in bianco del Pinot grigio. La sua base è un castello cinquecentesco, il Zuccocuccanea, sul quale gravava una leggenda simile a quella del serenissimo Palazzo Dario.

Si diceva fosse funestato dalla maledizione di un nobile napoletano che aveva combattuto a Caporetto. «Solo dicerie di paese», taglia corto l'ex onorevole. È un appassionato di tradizioni locali: ha appena venduto 48 magnum di Ribolla «per salvare la banda comunale di Rivignano, da dove è partita la nostra storia di vignaioli, nel 1896, con mio nonno Eugenio». E decanta il libro di ricette «di una contessa che aiuta a capire, attraverso gli ingredienti usati, gli antichi legami delle famiglie friulane». È sceso in campo nella contesa con i veneti sulla paternità del Tiramisù, chiamando a raccolta 21 chef friulani, con altrettante ricette del dolce, abbinandolo a un nuovo vino, il Ratafia di Ribolla, succo d'uva liquoroso «alla maniera dei colleghi dello Champagne», dice.

«All'inizio la Ribolla gialla era una specie di vino novello torbido — ricorda Manlio Collavini — mi sembrava spreco, in fondo queste piante si coltivavano qui dal Medioevo, si trattava solo di ricavarne un vino di qualità e di venderlo nel mondo. Abbiamo deciso di divertirci con le bollicine e ce l'abbiamo fatta inventando un metodo tutto nostro: usiamo i serbatoi come per il Prosecco ma con i tempi dello Champagne, 42 mesi di affinamento, infatti adesso stiamo vendendo l'annata 2013». Ora Collavini, con i figli Giovanni e Luigi, vende quasi 2 milioni di bottiglie l'anno (premiatissimo il bianco Broy), da centosettanta ettari di vigne. Un mondo in una bolla di Ribolla gialla.

[@CorriereDiVini](#)
© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL DIBATTITO

«Scrivere ricette è come sceneggiare una storia»

Continuiamo il dibattito sul *foodwriting*. Ogni venerdì pubblichiamo il contributo di autori che spiegano che cosa significhi scrivere di cibo. Dopo Pollan, Hesser, Marchi, Wilson, Di Marco, Padovani, Tommasi, Attlee, Corradin, Ottaviano, Del Conte, Segrè, Sifton, Liverani, Sarcina, Reichl e Scarpaleggia, proseguiamo con Gargano. (A.F.)

di **Benedetta Gargano**

Per anni il mio libro de chevet è stato «Il Talismano della Felicità», quello comprato nel 1932 dalla mia bisnonna Titta. Apprezzavo la prosa di Ada Boni ma ancor di più apprezzavo le annotazioni della Titta, perché quel suo correggere dosi e tempi, quel suo dettagliare («per questa torta è perfetto il ruoto grande che mi ha dato mamma»), mi apriva le porte della sua cucina e mi raccontava la mia famiglia. Così anche io, seguendo quell'esempio, quando racconto il cibo apro

neggiature e quindi so come costruire una storia avvincente: si presentano i personaggi, si svelano le relazioni, si delinea la trama, si stabiliscono un paio di turning point e si procede al gran finale. Scrivere una ricetta è la stessa cosa. Si presentano gli ingredienti, si chiarisce perché le uova abbiano bisogno di quel tipo di zucchero, si illustrano i passaggi, si spiega come rimediare se — colpo di scena! — qualcosa andasse storto, e si accompagna il cuoco di turno con piccoli consigli sulla cottura. Se tutto è scritto con cura, scegliendo parole e aggettivi che stuzzichino l'immaginazione



SCOPRI IL GUSTO
EFFERVESCENTE
DELLA VITALITÀ.

#ViviEffervescente