



IL CASO/L'OCCASIONE PER IL RILANCIO: LA BIENNALE "GRANDI LANGHE"

Addio Dolcetto, "Dogliani" è il nome per conquistare il mondo

MARCO TRABUCCO

SICHIAMAVA Dolcetto, adesso si chiama Dogliani. Si perché quelli di Dogliani, che del Dolcetto è una delle sacre patrie, qualche anno fa hanno deciso che quel nome, ricco di storia ma ingannevole, non era sufficiente per far sfondare il "loro" vino sui mercati mondiali. Così hanno chiesto e ottenuto di cambiare la loro denominazione d'origine (docg, cioè controllata e anche garantita) e di darle il nome «geografico» quello del paese dove le uve nascono e le cantine le trasformano in vino.

Nome ingannevole si diceva Dolcetto: perché di dolce non ha niente è anzi un rosso molto piemontese, di bella strut-

tura, talvolta anche scorbutico, sempre versatile, bevibile cioè su cibi molto diversi. Molto apprezzato in Piemonte, ha invece ancora qualche difficoltà a sfondare sui mercati internazionali, stretto come è tra i suoi fratelli più famosi Barolo e Barbaresco, e da sorella Barbera. Un vino in cerca d'autore che vuole lasciare la versione di bicchiere fruttato da bere sono giovane e entrare, specie con i cr più importanti, nella gara delle grandi bottiglie.

È così che il Dogliani docg adesso si rilancia: lo fa all'interno della manifestazione biennale Grandi Langhe. L'appuntamento fissato per questa sera a Monforte d'Alba dove presso l'Auditorium della

Fondazione Bottari Lattes dalle 18 alle 20 uno dei più noti sommelier italiani, Ivano Antonini, per anni al bistellato Sole di ranco, racconterà le potenzialità di questo vino e di questo territorio e lo farà "spesando" i bicchieri ai piatti di una famosa chef, Marta Pulini.

«Cuoca dei due mondi», la si potrebbe definire perché la sua carriera in cucina si è dipanata tra l'Italia e gli States o meglio tra la nativa Emilia e New York. A Modena Marta ha aperto il suo primo ristorante nel 1983, la Brasserie, lasciata per trasferirsi poi nella Grande Mela dove ha lavorato ai fornelli di alcune delle ambasciate più importanti della cucina italiana prima "Bice" poi "Le Madri", "Coco

Pazzo", "Cento lire", e il "Mad61". Nel 2003 il ritorno a Modena: "A New York, mi sono confrontata con tutte le cucine del mondo. È stata un'esperienza esaltante, ma tornata in Italia non riuscivo a stare ferma - racconta - Così ho creato una società di catering, Bibendum". Ma a Marta Pulini quel lavoro non bastava e le è tornata la "voglia" di un ristorante. Non uno qualsiasi perché Massimo Bottura, si quello che oggi è il più famoso cuoco italiano, le chiede di guidare la cucina del suo bistrot, la Franceschetta "Il regno del comfort food, di quella cucina tradizionale della mamma e della nonna, semplice ma di grande qualità che è la mia" spiega. Da qualche mese ha aperto a Milano il "suo ristorante" «Marta».



Oggi a Monforte d'Alba il sommelier Antonini racconterà le potenzialità di questo vino

LA CHEF

Il "Dogliani" accompagnerà questa sera i piatti della chef Marta Pulini

