



IL PRODOTTO TIPICO. Una festa nazionale dall'11 al 13 settembre

LE CORNIOLE DI CORNEDO

Diventano ingrediente per i risotti, realizzati con porcini e trota, ma sono presenti anche nel sugo degli gnocchi oppure nelle salse abbinare al lesso

Denise Battistin

Cornedo è il toponimo della Valle dell'Agno di cui abbiamo la testimonianza più antica. Nell'Anno Mille, l'imperatore Ottone III investiva il vescovo di Vicenza della signoria di questo paese, che deve il suo nome ai fitti boschi di cornioli che crescono sulle sue colline. A questo frutto selvatico Cornedo dedica la Prima Festa Nazionale, in programma da venerdì 11 a domenica 13 settembre, dove il legame con questa bacca e il territorio si celebra attraverso eventi di cucina, spettacoli e talk show. La manifestazione si apre con una cena a tema, ideata da cuochi e pasticceri locali, la quale prevede un menu rosso corniola accompagnato da pane di lievito madre di corniola. Nel menu, porcini con Grana Padano, prezzemolo e corniole, che si trovano anche nel sugo degli gnocchi di patata di Monte Faldo insieme al tartufo dei Lessini. E ancora corniole nei crostini in accompagnamento alla zuppa di polstra "de casa" e nelle salse abbinare al lesso. Si termina con un dolce ideato ad hoc, dal nome importante: Divi-



La celebre torta Sacher è stata rivisitata inserendo la marmellata di corniole nella ricetta

na Commedia. Sabato e domenica il cibo diventa "di strada" attraverso vari tipi di risotto (porcini e corniole, trota e corniole), porchetta e corniole, che entrano a far parte anche di würstel artigianali. Da gustare assieme alla birra alla corniola, ideata dal Birrifico Ofelia di Sovizzo e presentata per la prima volta in questa occasione. La birra si chiama "Scarlett", come la protagonista di "Via col Vento", Rossella, per descrivere in maniera perfetta il suo colore, di un bel rosso acceso.

Sabato sarà presente anche Paolo Massobrio, critico gastronomico e giornalista di fama, che condurrà un talk show dedicato alle virtù di questo sorprendente frutto. "Nell'incontro - spiega il critico - saranno esaminati i vari utilizzi di questo frutto. Entreremo nel mondo della corniola in cucina attraverso i suggerimenti di cuochi, esperti e nutrizionisti, per arrivare a parlare di molti altri aspetti, come l'utilizzo del legno in artigianato, che si serve del suo resistentissimo legno per creare pipe pregiate, torni e utensili agricoli." Va annotata la curiosità (senza prove) che an-



Paolo Massobrio, testimonial



Un corniolo con i suoi frutti. A Cornedo dall'11 al 13 settembre è organizzata la prima festa nazionale delle corniole

Un risotto alla zucca e corniole



che peculiari di una terra, di una regione o di un paese, alimentando, al tempo stesso, una più profonda e consapevole attenzione del consumatore verso questi prodotti e il luogo di produzione".

La prima festa nazionale della corniola vuole così rappresentare anche una prima tappa verso la creazione di un centro di studi e sperimentazione, un punto di incontro per studiosi e nutrizionisti. Il primo passo è la collaborazione con Amati Nutrition, una società dedicata all'analisi e allo studio del benessere attraverso l'alimentazione: "L'entusiasmo con il quale ci si sta preparando questo evento - ricorda Massobrio - è davvero palpabile e contagioso. E ogni famiglia si sente partecipe e protagonista dell'evento, in un'annata nella quale il raccolto è stato davvero eccezionale: per quantità e qualità". All'interno della manifestazione, infine, sarà realizzata anche una versione cornedense della torta Sacher, dove verrà impiegata per la prima volta la confettura di corniola, al posto di quella di albicocche. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL VINO. Battezzati "Massè" e "Grele" in omaggio alla tradizione agricola

Con il Pinot grigio e un passito Frigo dà smalto alla Cantina

Con queste ultime due diventano sei le etichette dell'azienda, che ha alle spalle una lunga storia

Silvia Castagna

I nomi evocano la tradizione agricola, il mondo rurale, il lavoro in campagna, insomma la terra, a voler ricordare che è da lì che si parte per fare il vino buono. Si chiamano dunque Massè, che nel dialetto dell'Italia centrale indica il mezzadro, colui che la terra la conosce e la coltiva, e Grèle, che invece in puro dialetto veneto indica le "arele", ovvero i graticci dove si mettono ad appassire le uve, le due nuove etichette dell'azienda agricola Frigo di Valdagno, nata tre anni fa dall'esperienza dell'enologo Domenico Frigo e dalla passione imprenditoriale della figlia Alessandra.



Il pinot grigio "Massè"

Il Massè è un Pinot Grigio ottenuto con uve selezionate, conferite da produttori di fiducia che coltivano vigneti nella frazione di Sarmazza, nel comune di Monteforte,



Il passito "Grele"

nel veronese: "Il Pinot è un vitigno internazionale ma radicato in particolare in Trentino, Friuli e Veneto - spiega Frigo - È un'uva difficile da coltivare che però mi affasci-



L'enologo Domenico Frigo, titolare dell'azienda di Cornedo assieme alla figlia Alessandra

na da sempre perché ritengo abbia straordinarie potenzialità".

La vinificazione è completamente in bianco e segue un metodo di fermentazione noto ma poco praticato: l'80% di uve viene fermentato in acciaio a temperatura controlla-

ta, mentre il restante 20% fa fermentazione naturale in barrique. Questo dà una certa stabilità al prodotto e un apporto di profumi speziati, tipici del legno. Il bianco che si ottiene acquisisce, quindi, una certa complessità aromatica e, derivando da uve a bac-

ca rossa, presenta una corposità superiore a quella di altri bianchi locali. In vendita la vendemmia del 2014 per un totale di 3.000 bottiglie, che si pensa di raddoppiare per l'anno prossimo, considerata l'eccellente stagione di vendemmia in corso.

Il Grèle, invece, è una garganega in purezza, appassita a partire da settembre, pigiata a gennaio, fermentata naturalmente in acciaio e quindi maturata per oltre un anno in barrique.

Con queste diventano sei in totale le etichette dell'azienda Frigo, che ha alle spalle una lunga storia: fu il capostipite Giacomo, cinque generazioni fa, il primo a cimentarsi nella produzione del vino. Attualmente l'azienda, che ha sede a Cornedo Vicentino, ha in gestione alcuni ettari di terra nella fascia di territorio compresa tra Venezia e Verona. Forte, dunque, della solida tradizione di famiglia l'azienda sta al passo con i tempi. Da segnalare infatti l'evoluzione di altri due prodotti: il Campeto, da uva Garganega, cui un 10% di Traminer dona, nella nuova versione, una piacevole aromaticità e soprattutto lo O2 Brut con metodo charmat, diventato cuvée, con un assemblaggio di due annate di Chardonnay e una percentuale di Pinot Bianco per una bollicina molto elegante e un vino che ha indubbiamente acquisito persistenza. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA