

Il mensile della grande cucina italiana

# A TAVOLA

[www.atavolaweb.it](http://www.atavolaweb.it)

BENESSERE

**PAUSA  
PRANZO**  
SANA E BUONA

FANNO BENE

**GELATI**  
DA PROVARE

A TAVOLA

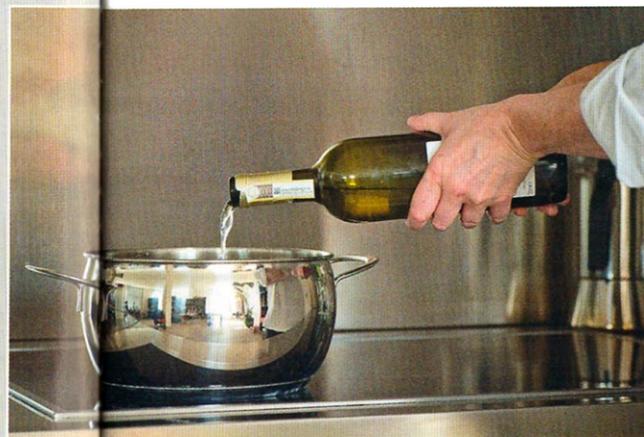
30 ANNI

BATTERI AMICI

**KEFIR**  
FARLO IN CASA

*La salute  
nel piatto*

TANTE IRRESISTIBILI RICETTE CON INGREDIENTI DI STAGIONE



# Il Gavi e le sue due anime

Nel punto di incontro tra brezze marine e l'aria frizzante degli Appennini nasce il Gavi.

- A Gavi si sente il rumore del mare. E dal Forte che ne occupa la sommità lo sguardo coglie le Alpi e le propaggini della vicina Liguria. Via di transito e di commercio, la strada di Gavi è sempre stata terra di conquista e di scontri bellici. Nel contempo però è stata anche terra di confine, gastronomico e culturale. Anche lo stesso vino Gavi può essere considerato di confine: per il clima, contraddistinto dall'incontro tra brezze marine e lunghi inverni appenninici. E per quel carattere caparbio di bianco in terra di grandi rossi.

- Il territorio di produzione della Docg Gavi è spazialmente ben definito: 11 comuni della provincia di Alessandria, dove albergano 1.500 ettari di vigne di cortese (l'uva da cui nasce il Gavi). Si può rappresentare come una clessidra che ha nel centro il paese che dà il nome alla denominazione, Gavi, con le sue colline. La produzione complessiva si attesta sui 10 milioni di bottiglie, che per la maggior parte (85%) sono destinate all'esportazione (Germania, Svizzera, Inghilterra, Stati Uniti, Russia e Giappone). Il Gavi è Doc dal 1974 e Docg dal 1998.

- Cinque tipologie (Fermo, Frizzante, Spumante, Riserva e Riserva Spumante Metodo Classico) per due anime, rossa e bianca. Nulla a che vedere con la politica, quanto piuttosto con il terreno che accoglie le vigne. Tenzialmente argilloso, a sud è composto prevalentemente di marne bianche e a nord di arenaria

rossa. Le terre bianche hanno un pH alcalino, mentre le rosse sono subacide ma ricche di metalli come ferro e manganese.

- Le due terre, bianca e rossa, nel bicchiere danno un risultato ben distinguibile. Nel primo caso c'è un'alcolicità tendenzialmente più bassa, sentori più floreali, grande delicatezza e finezza al naso. Nel caso delle terre rosse, invece, i Gavi sono di solito più strutturati, con discreto tenore alcolico e permettono di giocare anche con abbinamenti più audaci. Ad accomunare le due anime, oltre all'età delle rocce (23,8 milioni di anni secondo i dati del Geo sito della vicina Carrosio), la longevità che gli ha fatto guadagnare la nomea di "Barolo Bianco".

- Vino e api. Il Consorzio di Tutela del Gavi ha promosso un progetto teso a far sì che gli interventi fitoterapici nelle vigne rispettino le api. Il motivo è semplice: la presenza di questi insetti è indice del benessere ambientale.

- Vino e arti. Il Gavi, fin dai primordi della sua ribalta nazionale e internazionale, ha dialogato con le arti.



*Un bianco caparbio, capace d'invecchiare e una storia di militari, campioni e signori Raviolo.*

Testi: Fabio Molinari | Ricette: Annalena De Bortoli | Foto: Guido Bollino



**Fabio Molinari**

"È questo in fondo il fascino della storia alimentare: scoprire come gli uomini, con il lavoro e con la fantasia, hanno cercato di trasformare i morsi della fame e le ansie della penuria in potenziali occasioni di piacere". (M. Montanari)

[fabio.molinari@atavolaweb.it](mailto:fabio.molinari@atavolaweb.it)

Il regista e gastronomo Mario Soldati, che qui aveva le vigne di famiglia, fu uno dei grandi promotori di questo vino nei salotti di Roma e Milano. Oggi il mondo del Gavi dialoga con l'arte anche attraverso un'iniziativa, Gavi for Arts, dedicata proprio all'arte, alla storia e all'archeologia che si tiene a fine maggio.

- 972 sulla ruota di Genova. In un documento datato proprio nel giugno di quell'anno (oggi conservato all'Archivio di Stato di Genova), il vescovo della città ligure cede in affitto a due cittadini gavesi vigne e castagneti. È la prima testimonianza della viticoltura nell'area, organizzata con il sistema delle masserie, tenute fortificate lungo la Via del Sale che oggi si sono trasformate in moderne aziende agricole (pur conservando, in molti casi, la posizione originaria).

- C'è Raviolo e raviolo. Pare infatti che questo fosse il nome di una delle famiglie più importanti di Gavi, proprietaria di diverse stazioni di posta, dove si preparava la pasta ripiena che da loro prese il nome. I ravioli di Gavi (ravioli e non agnolotti come nel resto del Piemonte) contengono carni bovine e suine, borragine e scarola. Si gustano in tre modi: al "tocco" (cioè con sugo di carne), in scodella con il vino e "a culo nudo", cioè solo schiumati, senza condimenti.

- Il Forte. Maestoso, in pietra, costruito a partire dalla fine del XII secolo e mai del tutto terminato, il Forte di Gavi è uno degli avamposti militari più importanti del Nord Italia. Prima del Barbarossa, poi dei conti Guasco, quindi della Repubblica di Genova fino a Napoleone, infine sabauda: la storia del Forte arriva fino alla Seconda Guerra Mondiale, quando venne trasformato in prigione per gli ufficiali inglesi.

- Il Bandito, il Campione e l'Airone. Novi Ligure, terra di Gavi Docg, ospita il Museo dei Campionissimi. Perché qui nacque il campionissimo Costante Girardengo che infiammò il ciclismo italiano negli anni Venti del Novecento e ispirò il celebre brano di De Gregori. Queste stesse terre ospitarono anche le prime pedalate di Fausto Coppi. E ancora oggi, tra queste vigne, c'è chi giura di vedere stagliarsi, all'alba, il profilo dell'Airone.



**TIP!**

I ravioli si conservano fino a tre ore coperti con un telo spolverizzato di semola. Congelati resistono un mese. Per cuocerli basta tuffarli nel brodo bollente senza scongelarli.

**RAVIOLI SUL TOVAGLIOLO AL GAVI, CON POLLO PANCETTA E ZUCCHINE**

**PREPARAZIONE: 1 h e 10 min - RIPOSO: 1 h - COTTURA: 1 h e 15 min**  
**PER 4 PERSONE: PER LA SFOGLIA:** 220 g farina 0 + 1 presa per la spianatoia - 50 g semola di grano duro - 200 ml Gavi - 1 uovo + 1 tuorlo - 1 cucchiaio di miele - 3 grani di pepe bianco. **PER IL RIPIENO:** 2 cosce di pollo con sovracosce, da 500 g circa - 200 ml Gavi - 30 g pancetta - 3 zucchine - 1 porro - 1 carota - 2 spicchi di aglio - 3 foglie tenere di sedano - 2 rametti di timo - 2 foglie di salvia - 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva - sale - pepe bianco al mulinello

 **SI PUÒ PREPARARE PRIMA**

**1** Per la sfoglia, porta il vino a leggerissimo bollore con il miele e i grani di pepe e lascia ridurre per circa mezz'ora a

fuoco basso a un terzo, fino a che è quasi sciropposo. Filtra e fai raffreddare. Setaccia insieme le farine. Sbatti le uova con 60 millilitri di riduzione di vino, versale sulla farina e impasta con energia per una decina di minuti, aggiungendo se serve farina 0, se serve anche un goccio di riduzione, quindi fai riposare l'impasto sotto una ciotola capovolta per mezz'ora.

**2** Taglia il pollo a pezzi, eliminando la pelle. Taglia a pezzettini una zucchina, il porro e la carota, sbuccia e schiaccia leggermente l'aglio e lava le foglie di sedano. Metti tutto in una pentola, copri con 1,2 litri di acqua, porta a ebollizione, sala e tuffaci il pollo. Cuoci per 8 minuti dalla ripresa del bollore, quindi spegni e lascia riposare per 20 minuti coperto, poi scopri e lascia raffreddare il pollo nel brodo.

**3** Trita grossolanamente le due zucchine rimaste. Taglia la

pancetta a dadini e mettila in padella con l'olio; quando è dorata unisci le zucchine, la salvia e il timo; appena la verdura è rosolata, sfuma con 30 millilitri di Gavi, poi sala e cuoci a fuoco vivace per una decina di minuti, fino a che le zucchine sono morbide e il fondo si è asciugato. Lascia intiepidire.

**4** Spolpa il pollo e passalo al mixer con le sue verdure ben scolate, con le zucchine e il loro fondo: otterrai un composto umido e compatto, che non ha bisogno di leganti. Stendi la pasta in una sfoglia sottilissima, poche strisce per volta, farsciscile con piccole palline di ripieno, richiudi la sfoglia e tagliala a ravioli con una rotella. Filtra il brodo di pollo, unisci il Gavi rimasto, porta a bollore, sala delicatamente e lessaci i ravioli. Scola con una schiumarola su un telo pulito e trasferisci subito i ravioli su un tovagliolo candido. Spolverizza di pepe e servi.



Bicchieri: Zafferano - [www.zafferanoitalia.com](http://www.zafferanoitalia.com)  
Piatti, posate, secchiello per il ghiaccio, sottobicchieri, portabottiglia  
termoisolante, cavatappi: Alessi - [www.alessi.com](http://www.alessi.com)