

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE pagina a cura di **Andrea Cuomo**

UN CIBO LEGGENDARIO

Viaggio tra i prosciutti più buoni del mondo

Li produce in Spagna Joselito da maiali di due anni nutriti esclusivamente di ghiande

È tra il 1868 quando Vicente Gómez iniziò nel piccolo pueblo di Guijuelo, nella provincia di Salamanca, nell'estremo Ovest della Spagna, la produzione familiare di prosciutti. In un'epoca in cui la qualità e il rispetto non erano scelte di marketing ma attitudini naturali, aveva appena creato Joselito, azienda che oggi - oltre un secolo e mezzo dopo - è unanimemente considerata la produttrice dei migliori (e ahinoi anche i più costosi) jamón del mondo, quelli che il grande chef spagnolo Ferrán Adrià definisce «il Dom Pérignon degli iberici».

Sono passate sei generazioni ma la famiglia Gómez è ancora là, a Guijuelo. Loro sono semplici, perfino naïf, tutto lavoro e qualità, l'abito buono indossato nelle grandi occasioni con la timidezza del contadino invitato a corte. Eppure governano un piccolo impero silvestre, che ha il suo cuore nei 200mila ettari di foreste di ghiande solo in minima parte di proprietà (gli altri sono in affitto), tutte nel Sud-Ovest, della Spagna, vicino al confine con il Portogallo, «dove non c'è il minimo insediamento industriale, un'area nella quale gli studi scientifici che abbiamo condotto dimostrano che non c'è alcun rilascio di metalli pesanti», mi dice José Gómez, che con i figli José Junior e Francisco manda avanti l'azienda.

In questo ambiente bucolico e incontaminato dove scorrazzano placidi e «felici», come amano dire loro, nei tre ettari che ciascuno di essi ha a disposizione, i maiali che, resi prosciutti e invecchiati per almeno 36 mesi, diventeranno la delizia dei gourmet. Sono infatti le ghiande che rendono il maiale iberico unico, oltre al fatto che viene macellato a due anni e non dopo pochi mesi. Le ghiande - «che i maiali mangiano da ottobre a marzo, per il resto si nutrono delle erbe spontanee, dei cereali e di quanto altro il campo ha da offrire», mi dice José -

contengono infatti un elevato numero di acidi grassi monoinsaturi che influiscono sul livello di colesterolo nel sangue, riducendo quello cattivo e incrementando quello buono. Sono inoltre fonte di vitamina E po' c'è la quercitina, un antiossidante che favorisce l'eliminazione dei radicali liberi responsabili dell'invecchiamento. Tutte caratteristiche che si trasmettono al prosciutto, i cui caratteristici grassi, che marmorizzano di oro e rosa la

coscia magra e nervosa, sono buoni non solo da un punto di vista organolettico ma anche per la salute, ad onta di ogni cliché sui salumi. Del resto, Joselito ha una vocazione green naturale: è stata la prima impresa agroalimentare del mondo a ottenere la certificazione Pefc, grazie al progetto di riforestazione della Dehesa, che in vent'anni ha consentito di piantare 536.831 alberi.

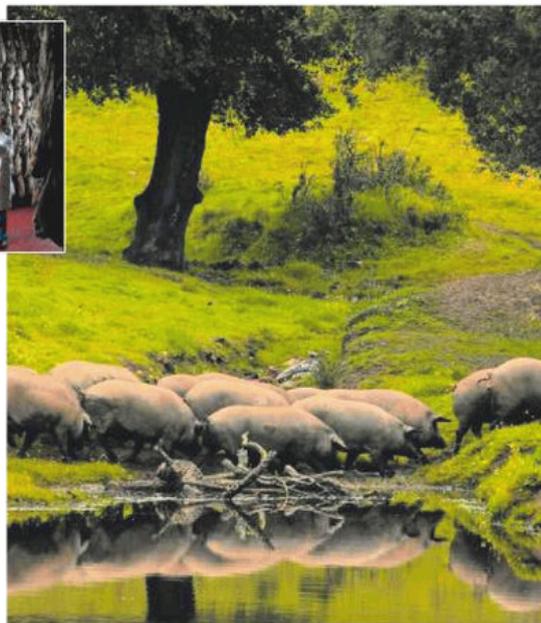
Stretto anche il rapporto con l'alta ristorazione. Joselito è sulle tavo-

le dei migliori ristoranti del mondo, alcuni dei quali vantano anche esemplari di 16 o 17 anni di invecchiamento. Ma i Gómez non si limitano a vendere ai grandi della gastronomia mondiale i loro prodotti: ne coinvolgono ogni anno un differente nel Joselito Lab, il «laboratorio» che trasforma il jamón de bellota in un ingrediente fine dining. Nel corso degli anni hanno realizzato ricette Joselito Ferrán Adrià, Massimiliano Alajmo (il trislettato di Rubano che ha creato tra l'altro i Dieci grammi di amatriciana con Joselito), Jonnie Boer, Seiji Yamamoto, Joachim Wissler, Yannick Alléno, Bittor Arginzoriz e, qualche mese fa, Eneko Atxa di Azurmendi di Larrañeta, vicino a Bilbao, che ha combinato il Gotha della suinitudine col mondo vegetale, in un menu che ha avuto il suo apice nella Txuleta, la caratteristica braciola basca, in questo caso lombo Joselito cotto sull'osso con grasso alla brace.

Messaggio all'Italia: la corsa al secondo posto nella classifica del migliore prosciutto è aperta.



CERDOS FELICES
A destra, maiali iberici in uno dei pascoli incontaminati nei quali si nutrono di erba e ghiande, che danno alla loro carne caratteristiche organolettiche e nutrizionali uniche. In alto José Gómez senior nella sala di affinamento dei prosciutti



RETROBOTTEGA

Iyo, il Giappone che veste italiano da tre lustri

Se il nome Iyo è la desinenza della parola giapponese *ukiyo*, che definisce la continua fluttuazione del mondo, in via Piero della Francesca si surfa in cima a questa onda da oltre quindici anni, senza mai scendere. Quello che è dalla guida Michelin (e da me) considerato il miglior ristorante giapponese di Milano e d'Italia, l'unico a vantare una stella, non si ferma mai e continua a evolversi, tenendo sempre a vista la stella polare di una cucina rigorosamente giapponese che si sposa con il mondialismo nella scelta degli ingredienti e con un'accoglienza e un *savoir faire* del tutto milanesi. Il genio della lampada in questo è il patrón Claudio Liu (*in foto*, che ha anche altre due insegne, Aalto, anch'esso stellato, e Iyo Omakase), uomo di eleganza e visione ineguagliabili.

La doppia anima nipponica e italiana di Iyo trova una rappresentazione plastica anche in cucina, dove agiscono Katsumi Soga da Shizuoka e Luca De Santi da Vicenza. Il percorso primaverile da me assaggiato è una playlist di episodi convincenti, nei quali il sapore e il senso della misura si bilanciano. Cito volentieri l'Ika Somen, spaghetti di calamaro crudo tagliato finemente al coltello con tuorlo di uovo di quaglia e germogli croccanti e zenzero fresco; il classico Barachirashi, in cui il riso è ricoperto dal Chuturo, la carne medio-grassa della ventresca di tonno e dal caviale Oscietra; il Toro Sumbiyaki, la parte più grassa della ventresca di tonno cotta sul carbone e accompagnata da porro; la carne Wagyu con la marzatura più estrema in tartare con chips di amaranto croccante e mandorla di Avola, zucchine in osmosi e katsubushi di melai; il Black Cod glassato in salsa di soia con funghi shiitake; un tocco di street food con il Tori Tsukune, polpettine di pollo ruspante in salsa Teriyaki con loto e shiso verde; il Controfiletto di manzo nobile della prefettura di Yamaguchi cotto sul carbone con yuzu-koshi; finale dolce con Yuzu, liquirizia, cerfoglio. Sala a orologeria guidata dal sommelier Danilo Tacconi e un tocco di grazia e anticonformismo garantito da Alexia.



AnCu

» La vite è una cosa meravigliosa

di **Andrea Cuomo**

Grande Dame, l'ottimismo di Veuve Clicquot



2015 La Grande Dame (vestita) Paronetto

Se di «garden gastronomie» deve trattarsi, allora tanto vale che il giardino sia lo strepitoso orto di Enrico Crippa ad Alba, punto di riferimento per tutti gli chef con le mani in terra. Qui, all'ombra dell'azienda vitivinicola Ceretto che di Crippa e del suo orto è finanziatrice, si è svolta l'edizione 2023 della «Garden Gastronomie» di Veuve Clicquot, la *maison* di Champagne che con questo progetto visionario abbina la sua *grand cuvée* alla visione degli chef più sostenibili e consapevoli del mondo. L'occasione per riassaggiare l'insalata 21... 31...

41... 51... che è la somma del lavoro nell'orto di Crippa, una raffica di ingredienti (nella cartolina esplicativa ne sono elencati 181) che diventa sublime nelle mani dello chef brianzolo a spazzare chi pensa che l'insalata sia un triste espediente da pausa pranzo. Accanto, la magnifica Grande Dame 2015, nella veste immaginata dall'artista italiana Paola Paronetto, che ha creato una collezione di sei coffret per la *maison* attingendo ai colori della sua inconfondibile palette che trasmette gioia e ottimismo.

La Grande Dame è il millesimato di

Veuve Clicquot. Il 2015 è l'espressione di un'annata straordinaria climaticamente parlando, che ha esaltato la *cuvée* nata per omaggiare la filosofia di madame Clicquot, convinta (non a torto) che fossero le sue uve rosse a originare i migliori vini bianchi. Il Pinot Noir degli storici *grands crus* di Verzenay, Verzy, Ambonnay, Bouzy, Ay, Avize, Oger, Mesnil-Sur-Oger domina la scena con il 90 per cento dell'assemblaggio, solo ingentilito da un tocco di Chardonnay. Il risultato è una *cuvée* elegante eppure sontuosa, verticale eppure nervosa, che esalta l'annata, il ter-

roir e il virtuosismo dello chef de cave Didier Mariotti. Uno Champagne dallo sconfinato potenziale di invecchiamento ma che già oggi all'asaggio è in grado di regalare emozioni.

Fondata a Reims nel 1772, Veuve Clicquot ha da sempre come motto: «Una sola qualità, la migliore». La sua storia è dominata dalla figura di madame Clicquot, che prese le redini dell'azienda nel 1805 e impose la sua personalità audace e ottimista, finendo per segnare i destini della *maison* e per rivoluzionare la stessa Champagne, creando la prima *table de remuage*, il primo champagne millesimato e il primo champagne rosé per assemblaggio.

Viaggio tra i prosciutti più buoni del mondo

Li produce in Spagna Joselito da maiali di due anni nutriti esclusivamente di ghiande

Era il 1868 quando Vicente Gómez iniziò nel piccolo pueblo di Guijuelo, nella provincia di Salamanca, nell'estremo Ovest della Spagna, la produzione familiare di prosciutti. In un'epoca in cui la qualità e il rispetto non erano scelte di marketing ma attitudini naturali, aveva appena creato Joselito, azienda che oggi - oltre un secolo e mezzo dopo - è unanimemente considerata la produttrice dei migliori (e ahinoi anche i più costosi) jamòn del mondo, quelli che il grande chef spagnolo Ferrán Adrià definisce «il Dom Pérignon degli iberici». Sono passate sei generazioni ma la famiglia Gómez è ancora là, a Guijuelo. Loro sono semplici, perfino naïf, tutto lavoro e qualità, l'abito buono indossato nelle grandi occasioni con la timidezza del contadino invitato a corte. Eppure governano un piccolo impero silvestre, che ha il suo cuore nei 200mila ettari di foreste di ghiande solo in minima parte di proprietà (gli altri sono in affitto), tutte nel Sud-Ovest, della Spagna, vicino al confine con il Portogallo, «dove non c'è il minimo insediamento industriale, un'area nella quale gli studi scientifici che abbiamo condotto dimostrano che non c'è alcun rilascio di metalli pesanti», mi dice José Gómez, che con i figli José Junior e Francisco manda avanti l'azienda. In questo ambiente bucolico e incontaminato dove scorrazzano placidi e «felici», come amano dire loro, nei tre ettari che ciascuno di essi ha a disposizione, i maiali che, resi prosciutti e invecchiati per almeno 36 mesi, diventeranno la delizia dei gourmet. Sono infatti le ghiande

che rendono il maiale iberico unico, oltre al fatto che viene macellato a due anni e non dopo pochi mesi. Le ghiande - «che i maiali mangiano da ottobre a marzo, per il resto si nutrono delle erbe spontanee, dei cereali e di quanto altro il campo ha da offrire», mi dice José contengono infatti un elevato numero di acidi grassi monoinsaturi che influiscono sul livello di colesterolo nel sangue, riducendo quello cattivo e incrementando quello buono. Sono inoltre fonte di vitamina E po c'è la quercitina, un antiossidante che favorisce l'eliminazione dei radicali liberi responsabili dell'invecchiamento. Tutte caratteristiche che si trasmettono al prosciutto, i cui caratteristici grassi, che marmorizzano di oro e rosa la coscia magra e nervosa, sono buoni non solo da un punto di vista organolettica ma anche per la salute, ad onta di ogni cliché sui salumi. Del resto, Joselito ha una vocazione green naturale: è stata la prima impresa **agroalimentare** del mondo a ottenere la certificazione Pefc, grazie al progetto di riforestazione della Dehesa, che in vent'anni ha consentito di piantare 536.831alberi. Stretto anche il rapporto con l'alta ristorazione. Joselito è sulle tavole dei migliori ristoranti del mondo, alcuni dei quali vantano anche esemplari di 16 o 17 anni di invecchiamento. Ma i Gómez non si limitano a vendere ai grandi della gastronomia mondiale i loro prodotti: ne coinvolgono ogni anno uno differente nel Joselito Lab, il «laboratorio» che trasforma il jamòn de bellota in un ingrediente fine dining. Nel corso degli anni hanno

realizzato ricette Joselito Ferràn Adrià, Massimiliano Alajmo (il tristellato di Rubano che ha creato tra l'altro i Dieci grammi di amatriciana con Joselito), Jonnie Boer, Seiji Yamamoto, Joachim Wissler, Yannick Alléno, Bittor Arginzoriz e, qualche mese fa, Eneko Atxa di Azurmendi di Larrabetzu, vicino a

Bilbao, che ha combinato il Gotha della suinitudine col mondo vegetale, in un menu che ha avuto il suo apice nella Txuleta, la caratteristica braciola basca, in questo caso lombo Joselito cotto sull'osso con grasso alla brace. Messaggio all'Italia: la corsa al secondo posto nella classifica del migliore prosciutto è aperta.