

## La "fugassa" diventa VENEZIANA

Loison reinventa un classico dolce della tradizione e lo arricchisce di gusti. Intanto il suo panettone è servito all'ex premier Tony Blair

Denise Battistin

Nella tradizione veneta la focaccia, anzi la "fugassa" in dialetto, era un pane dolce che generalmente si preparava a Pasqua. Non c'era Pasqua senza questa morbida e soffice delizia, fragrante di profumi dalla consistenza piena e finemente alveolata: era "fugassa" nel lessico dei fornai, che la preparavano con farina, zucchero o miele, lievito e uova e un po' di burro, mentre diventava "veneziana" nelle botteghe dei pasticceri che la servivano più ricca di burro, cosparsa di granella di zucchero su di una glassa di mandorle, spesso importate dal Sud. Le sue origini si perdono nella leggenda, la quale vuole che questo tipico dolce augurale sia stato inventato da un fornaio di Treviso.

**«È un dolce complesso, che realizziamo col lievito madre. Varietà al chinotto e al mandarino»**

Tale fu il successo che si cominciò a preparare la "fugassa" anche in occasione delle feste di fidanzamento, quando il promesso sposo la regalava alla fidanzata con dentro un anello come pegno d'amore.

La "Veneziana" però, ora si reinventa e si rivolge al consumatore in tutte le occasioni dell'anno. Artefice di questa rinnovata identità della focaccia veneta, Dario Loison e l'abilità artigiana dell'azienda di famiglia che dal 1938 a Costabissara si dedica alla pasticceria di qualità. Assieme a Dario ha un ruolo decisivo nella conduzione dell'azienda la moglie Sonia Pilla, già campionessa di sci, addirittura nazionale. «È un dolce complesso - spiega - che richiede una lunga lievitazione, per la quale utilizziamo lievito madre naturale. Inoltre, la "Veneziana" richiede pause adeguate (almeno tre di circa tre ore ciascuna), per ottenere una pasta molto soffice e leggera. L'impasto arriva quasi ad assomigliare a quello della classica "colomba", ma con una più personale e caratteristica identità distintiva».

Nell'impasto vanno amalgamate anche diverse spezie,

che Loison miscela in uno speciale blend, come vaniglia di Mananara del Madagascar, chiodi di garofano, cannella, noce moscata fino a pepe e cardamomo. «Inoltre - prosegue Dario Loison - abbiamo cercato di rivitalizzare un prodotto tradizionale adattandolo ai gusti e alle esigenze dei moderni consumatori, che scelgono le novità ma che apprezzano anche le tradizioni». Ecco quindi, accanto alla versione classica l'inserimento di alcune varietà, riccamente farcite con alcuni presidi Slow Food d'Italia, come il mandarino di Ciaculli, il pistacchio di Bronte o il chinotto di Savona.

«Abbiamo voluto riproporre questo tipico dolce veneto - sottolinea Loison - perché pensiamo che possa essere non solo una riscoperta di antiche

origini gastronomiche, ma anche un modo per ribadire le nostre radici e la nostra appartenenza alla terra veneta. È per questo che spero che la "Veneziana" possa diventare un vero e proprio ambasciatore della cultura e della storia della nostra regione».

Va anche ricordato che Dario Loison è un sostenitore del "panettone tutto l'anno" (ma è in buona compagnia, visto che anche il gastronomo Davide Paolini la pensa così...) e ne ha ben donde, dato che ne produ-



## IL PRODUTTORE. I vini della tenuta "Bastia" Lodi dalla guida Ais e da Luca Maroni per Mario Saccardo

Piero Maestro

Chi si inerpica sulla collina di Montecchio Precalcino non può certamente resistere al fascino dei vigneti di Mario Saccardo. Quasi un giardino pensile che guarda sulla pianura. «Molti mi hanno suggerito - racconta Saccardo - di aggiungere alla denominazione "Tenuta Bastia" l'appellativo "Perla della Pedemontana».

I risultati della felice esposizione dei vigneti si vedono in Cantina. La crescita di qualità è certificata dai riconoscimenti attribuiti ai vini di Saccardo. Soddisfazioni arrivano dall'Annuario dei migliori vini d'Italia di Luca Maroni. La new entry della cantina, il Toggarello, ha conseguito 84 punti. Ma per assaggiare questo rosso prodotto con uve Cabernet - Marzemino e Merlot bisognerà attendere la nuova annata, perché la produzione precedente, accolta con grande favore-

re, si è già esaurita. Al top della classifica il Cabernet Sauvignon Bastia Riserva 2007 con 86 punti seguito a ruota dal Torcolato e dal Marzemino-Terrazze con 85 punti.

Mario Saccardo, nonostante non sia un giovanissimo, si conferma però un convinto sperimentatore, pronto ad accogliere nuove sfide. «Sto provando un nuovo tipo di intervento sui grappoli - spiega Saccardo - Provvediamo a tagliare il tralcio, interrompendo il "rifornimento" ai grappoli che vengono così sottoposti ad un appassimento sulla pianta per un breve periodo. Questa tecnica sta fornendo risultati interessanti già consolidati in cantina».

Intanto, anche la guida "Due-mila vini" dell'Ais, conferma la crescita di Saccardo.

Nell'edizione appena uscita il Cabernet Sauvignon Bastia Riserva 2007 e il Torcolato 2009 si possono fregiare dei 4 grappoli. «Eleganti e pacati gli altri vini di questa azienda - si legge nella guida - che ha fatto della semplicità e del rigore il proprio marchio distintivo». ♦



Mario Saccardo, sua la tenuta "Bastia" a Montecchio Precalcino

IL PERSONAGGIO. La sua azienda di seimila metri quadrati in collina debutta con il "Verdugo"

## Masiero, industriale con la passione dei biodinamici: crea il Merlot di Trissino

Ora punta a un Pinot nero in purezza. Non è un sogno: ha già piantato le viti

Gianfranco Masiero è un imprenditore, un industriale del settore metalmeccanico. Ma ha una passione: la viticoltura biodinamica. E ha prodotto un vino, il Verdugo, ottenuto da uve merlot non filtrate: vino che vale la pena di conoscere e assaggiare. È il suo debutto, ma l'imprenditore - colpito al cuore dalla filosofia biodinamica - non si ferma qui. Masiero ha anche un sogno. E lo testimonia Paolo Strobe, cuoco titolare dell'Antica trattoria "al Pessò" a Selva di Trissino, nonché estimatore di questo intraprendente produttore: vuole vinificare un Pinot nero in purezza sulle colline trissinesi. Mica che ci stia solo pensando. Si è dato già da fare. Di fronte all'incredulità di molti, Masiero ha sperimentato i cloni e ha già piantato le viti. Fra

tre anni il suo pinot nero vicentino sarà pronto. E chi scrive è convinto che farà parlare di sé. L'unico altro pinot nero in purezza è il "Capuleti rosé" della Cantina Bellaguardia. Ma è tutt'altro.

L'azienda vitivinicola Masiero nasce nel 2000 sulle colline trissinesi. Un anfiteatro naturale, esposto a sud-est, accoglie i 6.000 metri quadrati di vigneto a un'altitudine di circa 430 metri. Su terreno di origine vulcanica si coltivano esclusivamente uve merlot con metodo biodinamico moderno, scelta nata dalla volontà di rispettare la natura rinunciando a ogni possibile intervento chimico che possa alterare la peculiarità del microclima o distruggere la vita del suolo. «L'approccio al metodo messo a punto dall'agronomo

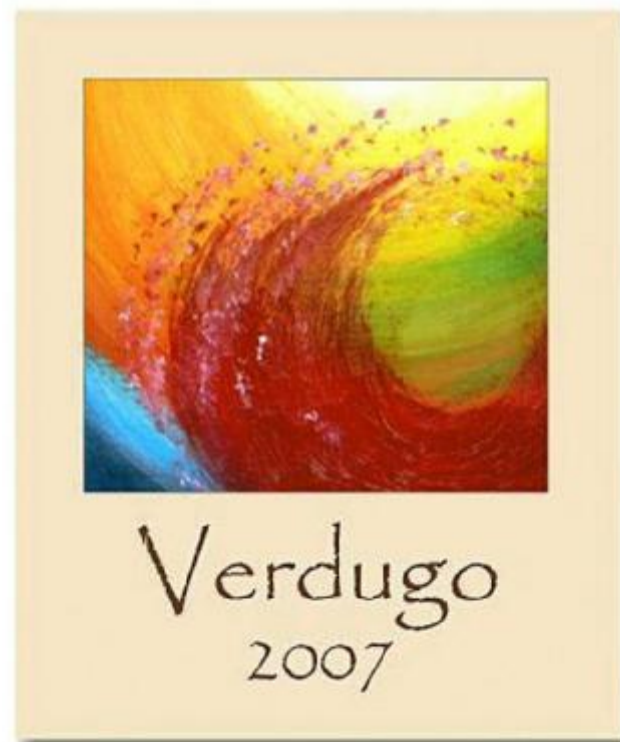
Leonello Anello, che da oltre vent'anni si dedica alla sua applicazione, è stato illuminante - spiega Masiero - poiché nella sua semplicità ci ha permesso di coltivare una terra viva, in cui anche il più piccolo organismo vivente mantiene il suo ruolo sinergico con gli altri elementi».

«In questo sistema l'uomo interviene arricchendo la terra in biodiversità seminando nei filari molte specie di piante diverse e distribuendo i preparati biodinamici per consentirle di ricevere gli elementi vitali e farli fluire dentro la pianta».

Il Verdugo



Gianfranco Masiero, appassionato di biodinamica



Il "Verdugo" è una vendemmia 2007 che è stata affinata due anni

2007 è la prima annata presentata. È stato imbottigliato a maggio 2009. L'uva, che arriva a maturazione a fine settembre, si raccoglie manualmente e fermenta nei tini per circa 20 giorni. Il vino riposa in botti di rovere da 10 ettolitri per 16 me-

si e si affina in bottiglia per almeno 6 mesi. È soltanto "metamorfosi dell'uva", non contiene nessuna sostanza estranea, anche se ammessa da leggi e disciplinari. Non subisce alcun trattamento chimico né fisico. ♦ A.D.L.

APPUNTAMENTI

## Maiale in villa Bollicine e pesce Formaggi

Il 1° dicembre "Cena degli auguri" della Condotta di Slow Food al "Sale Grosso" di Bassano. Menu: pesce e bollicine. Costo 40 euro per i non soci.

I formaggi de "El Casolin" incontrano la cucina di Antonio Dal Lago al "Casin del Gamba" il 1° dicembre ad Altissimo. Massimo Manea è proprietario di "El Casolin" di Malo, che conta 30 formaggi francesi e maestro assaggiatore di formaggi. Costo: 98 euro.

Sabato 3 dicembre "Maiale in villa" a villa Curti di Sovizzo a cura dell'Antica Osteria al Castello di Sorio. Nel menu: zuppa di fagioli, croccanti cotiche con dressing al rosmarino, risotto alla "vecchia" maniera. E poi il tritico del maiale: spezzatino di guancia con polenta morbida di maranello; cotechino di broccolo fiolaro con musetto di maialino con cren e salsa verde; le verze con le puntine di costa; il broccolo in bondona. Costo: 38 euro. ♦