

MF

il quotidiano
dei mercati finanziari

Gentleman

Num

Viaggi & Avventure

- Messico, godersi l'hacienda
- Brunei, vacanze da Sandokan
- India, a casa del maharaja
- Québec, la Grandeur canadese

DOSSIER M

Upper casual, 100 campioni
Tempo libero, abbinamenti giusti
Formale, open space all'aperto
On the road, torna il look alla moda

NOBILTÀ SICILIANA LE GATTOPALDI

NAUFRAGIO

Broker, i migliori
per affittare superyacht
a vela o a motore

François-Henri Pinault,
45 anni, presidente
del gruppo Artémis e
di Psa, fotografato
da Pascal Chevallier.

EURO-GLAMOUR

IL DADDONE DI CAG



Con il Canestrato Pugliese è da provare il Rossese di Dolceacqua. Con il Pecorino di Fossa, un M

bucce secche di aranci e di limoni, e a foglie di ortica. Per tradizione, il Canestrato celebra i suoi sponsali con un vino della stessa provincia, poco conosciuto anche se a Doc, il **Cacc'e mmitte di Lucera**: quello prodotto da Alberto Longo, che, nasce da un uvaggio semplificato di uve nero di Troia (localmente detta sumarello), montepulciano e bombino bianco, cui il disciplinare consentirebbe di aggiungere sangiovese, malvasia nera, trebbiano toscano e malvasia bianca del Chianti. Con i suoi sentori di melograno e marasca ha indubbiamente un certo fascino, ma il terzo lato del triangolo amoroso del Canestrato è il **Rossese di Dolceacqua Bricco Aragna**, prodotto dall'azienda Terre Bianche, che ha ben più vistosi segni di nobiltà, con i suoi profumi di fragola e ribes rosso, le note floreali di rosa appassita e una vena sottile di vaniglia.

Con l'impronta del canestro si presenta spesso anche il **Pecorino Siciliano**, il formaggio ovino più antico della Trinacria, a pasta dura, compatta, cruda, con sapore piccante e profumo persistente. Attraversa tre fasi produttive: quand'è fresco e non salato si chiama Tuma, dopo la salagione prende il nome di Primu Sali, ma è al termine della stagionatura (massimo due anni) che diventa Picu-

lunga durata. Lo produce la Cos con uve di nero d'Avola e frappato di Vittoria (cui il disciplinare consentirebbe piccole aggiunte di grosso nero e nerello mascalese). Anche il Picurinu, però, sente il richiamo del Nord e ha trovato un'altra anima gemella in Trentino: è il **Granato** di Elisabetta Foradori, un grande rosso tratto dalle uve di un vitigno selvaggio come il teroldego, che stordisce con un'ondata di profumi floreali, di rosa e viola, ma anche vegetali, di bacche nere e mallo di noce, avvolti in una tessitura speziata in cui s'avvertono cacao, caffè, ginepro verde, semi di finocchio. E per il formaggio isolano è dolce naufragare in questo mare.

Evidentemente questo schema sentimentale, moglie conterranea e amante extra-regionale, è nel Dna dei prodotti caseari ovin, perché l'ha adottato anche un pecorino di seconda fermentazione, il **Formaggio di Fossa**: quello che si estrae ogni anno a Sogliano al Rubicone il 25 novembre, per la festività di Santa Caterina, dopo tre mesi d'interramento. Il suo inimitabile sapore piccante, che enfatizza tutti i sentori del pecorino romagnolo, si abbina perfettamente agli aromi di frutta sciropata, salvia e zafferano di un vino dolce, lo **Scacco Matto**, imponente, carnoso Albana passito prodotto dalla Fattoria Zerbina nei pressi di Faen-