



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

CORRIERE DELLA SERA

A pagina 79 del Corriere7 inserto del Corriere della Sera un bellissimo articolo firmato da
Luciano Ferraro.

DIVINI

DI LUCIANO FERRARO

BOLLICINE

L'EX MONASTERO E LA SVOLTA CON IL PINOT NERO

Cristina Cerri Comi, la terza vita di Travaglino

Viene dalla Bocconi, Cristina Cerri Comi (qui sotto, nell'illustrazione). Ha lavorato in mezzo mondo nella finanza dopo la laurea, da Madrid, a Hong Kong a Sidney. Fino a quando ha capito che sarebbe stato un imperdonabile errore abbondare l'azienda che la sua famiglia ha fatto crescere in un secolo e mezzo. Un monastero del 1100 diventato la cantina Travaglino, con 400 ettari di verde, di cui 80 a vigneto, con 300 mila bottiglie l'anno. Così Cristina, da quasi un decennio, è

M. G. B. C. M. A.



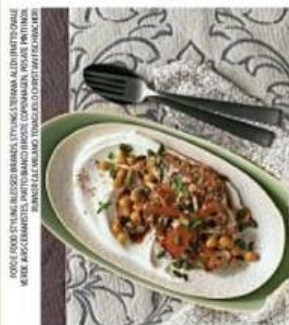
tornata a Calvignano, nell'Oltrepò Pavese. «Una terra magica, con un potenziale incredibile», dice sicura. Era stato il bisnonno di Cristina, Vincenzo Comi, ad acquistare la tenuta nel 1868. Il nipote, con lo stesso nome del nonno, ha aperto la cantina nel 1965. Anno dopo anno, grazie al lavoro dell'enologo Achille Bergami con il super consulente Donato Lanati, Cristina

Cerri Comi è riuscita assieme al fratello Alessandro ad innalzare la qualità dei vini Travaglino. Come la Riserva del Fondatore Vincenzo Comi, un Extra Brut Metodo classico della Docg Oltrepò Pavese. È una delle 80 bottiglie selezionate nella guida *Bollicine, bere bene per le feste*, in edicola con il *Corriere della Sera* (a 9,90 euro oltre il prezzo del quotidiano). La posizione dei vigneti (esposti a Sud, ad una altitudine fino a 350 metri sul livello del mare) e il terreno argillo-calcareo favoriscono complessità e piacevolezza di questa etichetta. **Le versioni di Metodo classico a base di Pinot nero comprendono un Brut Blanc de noir e un Brut Rosé.** Interessante, nella gamma, il Riesling Riserva Campo della Fojada.

RACCONTI DI CUCINA

DI ANGELA FREUDA

CAVOLFIORE ARROSTO



INGREDIENTI
300 g di yogurt greco al naturale, 250 g di ceci già cotti e sgocciolati, 2 cavolfiori, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di pasta di miso, 1 cucchiaino di sciroppo d'acero, 1 cucchiaino di paprica, semi di zucca q.b., maggiorana q.b., olio evo q.b., sale e pepe q.b.

UN SUPER CONTORNO RISCATTA "IL BRUTTO ANATROCCOLO"

Con salsa yogurt alla paprica, ceci e semi di zucca

Esistono verdure bistrattate senza motivo reale. Come il cavolfiore, che per sua natura sarebbe dolce e gentile ma che da sempre molti di noi releghiamo a "brutto anatroccolo". Puzza, si dice. Non sa di nulla, si aggiunge. E invece chef come Yotam Ottolenghi, ad esempio, ci hanno ricordato più volte come possa essere uno straordinario protagonista di avventure culinarie. Basta lasciarsi trasportare dalla fantasia e dalla voglia di sperimentare mix insoliti. Come quello che vi propongo questa settimana. Per prima cosa, dedicatemi alla vinaigrette. In una ciotola unite salsa di soia, miso, sciroppo d'acero, un filo di olio e del pepe e mescolate bene. Pulite i cavolfiori, privandoli delle foglie coriacee più esterne, e tagliateli a fette di circa 1,5 cm. Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno e cospargetele con il condimento che avete preparato. Cuocetele in forno statico preriscaldato a 180°C per 25 minuti circa, fino a che non risulteranno dorate in superficie. Nel frattempo, sciacquate i ceci sotto acqua corrente e saltateli in una padella con un filo di olio per 10 minuti circa, conditeli con un pizzico di sale e della maggiorana tritata. In una ciotola unite lo yogurt assieme alla paprica, un filo di olio e del pepe e mescolate bene fino a ottenere un composto cremoso. Distribuitelo su un piatto da portata, aggiungete i cavolfiori ancora caldi, i ceci e una manciata di semi di zucca. Servite subito.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SETTE.CORRIERE.IT 79