

**Festa della mela valdostana**

Domenica 5 ottobre dalle 9 del mattino a Gressan "Festa della mela Valdostana".  
Info: tel. 0165.250652



**Cioccolato in fiera a Vienna**

Dal 3 al 5 ottobre a Vienna c'è "Choco Vienna", rassegna dedicata al cioccolato.  
www.choco-vienna.at



**PERSONAGGI DEL GUSTO.** Fa il macellaio a Cinto Caomaggiore e conduce programmi televisivi di enogastronomia

# Nonis, il poeta del lenguàl

Produce uno straordinario cotichino con la lingua; Marcello Lippi adora la coppa E col ministro Zaia discute di tagli bovini

Morello Pecchioli

Uffa, questi macellai. Non si contentano più di stare fra tagli e frattaglie. C'è quello, il Dario Cecchini di Panzano in Chianti, che recita Dante servendo fiorentine. L'altro, il Bruno Bassetto di Treviso, scrive libri sulle trippe cucinando le medesime. E c'è l'altro ancora, il Fabrizio Nonis di Cinto Caomaggiore, provincia di Venezia, che non solo scrive articoli e libri confezionando *lenguàl* (il cotichino con la lingua) e soppresse, ma fa il cuoco in tivù e gira l'Italia intervistando personaggi famosi sui loro piatti preferiti e su vari altri temi gastronomici.

È da lui che abbiamo appreso che il piatto preferito di Clemente Mastella (Udeur) sono i paccheri, che il ministro Renato Brunetta (Forza Italia) adora la pasta e fagioli, che l'onorevole Dario Franceschini (Pd) sa tutto sulla salama da sugo della sua Ferrara, e che il ministro Luca Zaia (Lega) è un grande divoratore di carne e che sui tagli bovini discute a tu per tu con il più ferrato dei beccari. «Sinistra o destra, alto o basso, a tavola vanno tutti d'accordo», sentenza Nonis che fa cessare le lotte di parte con un superbo brasato o un bel piatto di bolliti.

Come lo dobbiamo chiamare? Macellaio, cuoco, giornalista, conduttore televisivo...? «Sono un telemacellaio», sorride. Nato a Toronto, in Canada, tornato in Italia col babbo macellaio, diplomato geome-



Fabrizio Nonis ai fornelli

**Sinistra o destra, alto o basso: a tavola vanno tutti d'accordo**

**FABRIZIO NONIS**  
MACELLAIO E CONDUTTORE TV

tra a Pordenone, rispedito in Canada per un master di marketing, Nonis iniziò a lavorare come direttore marketing per una grossa azienda. Poi la svolta, il richiamo della macelleria quando papà manifestò l'idea di mollare tutto. Nonis non ci pensò due volte: si licenziò e passò dietro al bancone.

Concepisce fin dall'inizio il mestiere come un'arte. Si distingue. Riscopre sapori anti-

chi, ripropone salumi e piatti della Serenissima. Si fa conoscere col *lenguàl*, con le salsicce nere di fegato di maiale, con gli involtini col carciofo di Sant'Erasmo, l'*ossocòl* (la coppa). Lo chiamano a illustrare la carne in tivù, sulla Rai, al Gambero Rosso, al Tg5. Poi qualcuno commette l'errore di lasciargli il microfono. È fatta. Diventa lui stesso conduttore e intervistatore. Lavora per Tg5 Gusto, fa "In punta di coltello" per Alice, "Vini e sapori d'autore" per il circuito Italia 7 Gold. Diventa addirittura produttore televisivo: "www.sconfinando.com" è una sua creatura. E, senza mai abbandonare la macelleria di Cinto Caomaggiore, trova il tempo anche di scrivere due libri: "In punta di coltello" sul mondo della carne e "Il segreto dell'oca dorata", un giallo gastronomico.

Microfono, penna e coltello. Macellaio modello? «Diciamo che mi piace far bene il mio mestiere e produrre buone cose. Il che mi hanno procurato tanti amici: Marcello Lippi va matto per il mio *ossocòl*; Angelo Peruzzi, allenatore dei portieri della nazionale, ama la soppresa. L'amico Toni Capuozzo, vicedirettore del Tg5, a tavola è spartano ma i sapori forti gli piacciono».

Un taglio bovino che ama? «Il *capel del prete*, ovvero la copertina. Si può fare in tanti modi: brasato, arrosto, stracotto, bollito, a fettine alla pizzaio-la». E del maiale cosa consiglia? «Tutto. È un animale straordinario. Poesia e forza della natura». ♦



Dice il telemacellaio: «Il maiale è straordinario» FOTO RENATO VETTORATO

## La ricetta

### «Capel del prete» e amarone, che bontà

Ecco una delle ricette suggerite da Fabrizio Nonis per cucinare il capel del prete, taglio bovino che consiglia, brasato. Per quattro persone servono un chilo di copertina, mezza bottiglia di amarone, carote, sedano, cipolle e rosmarino.

In una teglia si prepara una base di carote, sedano e cipolle (con più carote la carne sarà più dolce, con più cipolle più aspro e intenso) da accompagnare a rosmarino ed alloro. Si cucina per 20 minuti la carne in brodo e poi

si aggiunge mezza bottiglia di amarone (l'altra mezza si tiene per la tavola), poi si copre la teglia e si abbassa la fiamma al minimo per almeno due ore, girando il Capel. Gli sfiziati potranno aggiungere anche bacche di ginepro, stando attenti a non romperle. Passate le due ore si toglie il coperchio e si lascia sfumare per mezz'ora, aggiungendo due cucchiai di farina se si desidera addensare la glassa. Dopodiché si lascia raffreddare per cinque minuti e si serve il brasato con funghi di stagione. **LU.BO.**

## brevi

**MANIFESTAZIONI CENE CON DELITTO A GIALLOLUNA NERONOTTE A RAVENNA**



Nell'ambito della rassegna "Gialloluna Neronotte" a Ravenna dal 25 settembre al 5 ottobre si terranno quattro "cene con delitto" nei ristoranti della città: durante la cena il pubblico parteciperà ad un gioco "investigativo" interattivo.  
Info: [www.gialloluna.it](http://www.gialloluna.it)

**CHEF ALL'OPERA OLIMPIADI MONDIALI DI CUCINA AD ERFURT**



Il 18 ottobre ad Erfurt in Germania si terranno le Olimpiadi Mondiali di Cucina. Chef provenienti da oltre 42 diversi paesi del globo si daranno battaglia a colpi di piatti prelibati. L'Italia sarà presente con le proprie nazionali. Info: [www.nazionaleitalianacuochi.com](http://www.nazionaleitalianacuochi.com)

# GUSTO

A CURA DI MORELLO PECCHIOLI  
[morello.pecchioli@arena.it](mailto:morello.pecchioli@arena.it)

**VIAGGIO NEI GOLOSI GIACIMENTI DEL SAPORE**

**VINO DEL GARDA SUL BLOG**

La cantina di Castelnuovo del Garda, produttrice di vini come Bardolino e Custoza, nell'aggiornare il sito internet ha aperto un innovativo blog interattivo. Sito: [www.cantinacastelnuovo.com](http://www.cantinacastelnuovo.com)

**CUCINARE IN CAMPER**

In occasione di Mondo Natura, in programma fino al 21 settembre a Rimini si terrà l'iniziativa "Cucinare in camper": chef si esibiranno ai fornelli di camper cucinando piatti veloci, semplici e prelibati. Info: [www.mondonatura.it](http://www.mondonatura.it)

**PREMIO INNOVAZIONE NELLA PROFESSIONE.** Sono giovani professionisti dell'Ais

# Premiati a Villa Sandi tre sommelier mondiali

Lucia Gatti è di Torgiano Thomas Rossini lavora a Barcellona; Thomas Sorcinelli al Ritz di Londra

Sono Lucia Gatti, Thomas Rossini e Thomas Sorcinelli i tre giovani sommelier professionisti, che hanno vinto il prestigioso premio internazionale "Innovazione nella professione" organizzato dall'azienda vinicola Villa Sandi di Giancarlo Moretti Polegato in collaborazione con l'Ais, l'associazione italiana sommelier. Il premio, riservato ai sommelier professionisti con meno di 29 anni che si sono distinti per spirito di iniziativa e originalità nella attività, in Italia e all'estero, è stato consegnato nel corso di una serata di gala a Villa Sandi, a Crocetta del Montello.

Lucia Gatti lavora nel ristorante Quattro sensi del Relais Borgo Brufa a Torgiano, in provincia di Perugia; Thomas Rossini è sommelier al ristorante Mirador di Barcellona; Thomas Sorcinelli è sommelier nel



Terenzio Medri, Giancarlo Moretti Polegato, i tre premiati e Bruno Pizzul. FOTO RENATO VETTORATO

ristorante del lussuoso hotel Ritz. Il premio, dopo l'illustrazione del curriculum fatta da Bruno Pizzul, indimenticabile telecronista delle partite della Nazionale, è stato consegnato ai tre giovani dal padrone di casa, Giancarlo Moretti Polegato, dal presidente nazionale dell'Ais Terenzio Medri, e dal presidente dell'Ais Veneto Di-

no Marchi. Era presente una qualificata delegazione di sommelier veronesi.

In tavola, abbinati ai piatti preparati dal ristorante La Corte del Relais & Chateaux Villa Abbazia di Follina, i vini di Villa Sandi: le straordinarie bollicine Opere Rosè, un metodo classico luminoso ed elegante, con l'antipasto; il Sauvignon

Villa Sandi 2007 con i Paccheri ripieni di ricotta del Consiglio con salsa di acciughe e olive; il superbo Corpore 2004, ricco di profumi e rotondo in bocca con la Guancetta di vitello brasata con peperoni rossi e gialli. Col dessert, Cialdina ai frutti di bosco e fragole, è stato servito il Prosecco superiore di Cartize. ♦ **LU.BO.**