



L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV
per la cultura e la didattica del vino
Anno XXXIX n. 13 – Marzo 2019

Direttore

Vito Intini

Direttore Responsabile

Daniele Cernilli

Caporedattore

Alessandro Brizi

Redazione

Flavia Rendina

Collaboratori

Carlo Consonni, Giulia Filippetti, Vito Intini,
Mario Menconi, Salvio Parisi, Antonio Stanzione,
Mario Ubigli, gli studenti del Liceo Ginnasio
Statale Classico e di Scienze Umane Anco Marzio
di Ostia (RM)

Impaginazione e Grafica

Flavia Rendina

Stampa

L'Artistica Savigliano S.r.l.
via Togliatti, 44
12038 Savigliano CN

Fotografie

AdobeStock, az.agr. Cantolio, az.agr. Conti Zecca,
az.agr. Cortese, az.agr. Jorche, az.agr. Nicosia,
az.agr. Paolo Leo, az.agr. Santa Tresa, az.agr. Terre
Carsiche, az.agr. Valle delle Ferle, M. Cellai, A.
Quaranta, Pixabay, Wikipedia

Sede

B&P Comunicazione
via Corrado del Greco, 190 – 00121 Lido di Ostia RM

Pubblicità

redazione.assaggiatore@onav.it

Registrazione

Autorizzazione del Tribunale di Asti
n. 5/79 del 16 maggio 1979

Editore

ONAV, Piazza Medici, 8 – 14100 Asti



L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV
in regola con il pagamento della quota e agli abbonati.



Cover Story
EROS E VINO

pagina 6

L'intervista

Rosamaria Spina

pagina 14

L'intervista

Nicola Mondaini

pagina 17



Wine Important Person

Piero Alciati

pagina 24

Chef 'n' Wine
Rosanna Marziale

pagina 30



Analisi sensoriale

Vino e mitiche emozioni

pagina 34

SOMMARIO

Vino e Territorio
**Vittoria,
Cerasuolo e non solo**
pagina 48



La cantina
**Fattoria di Fiorano,
nobiltà tra i vini di Roma**
pagina 92



La verticale
**Riserva di Fizzano,
il mitico Chianti Classico
di Rocca Delle Macie**
pagina 80

L'uva
**Primitivo,
re di Puglia**
pagina 66



La cantina
**Feudi di San Gregorio,
rinascita irpina**
pagina 98



La cantina
**Cantina Kaltern,
vini del lago**
pagina 86

RUBRICHE

Editoriale
**I progetti ONAV
2019: miglioramento
della didattica e
innovazione dei
contenuti**
pagina 5

Primo piano
**Quando il vino
incontra la scuola,
un'esperienza
straordinaria**
pagina 20

Professione
Winemaker
Stefano Chioccioli
pagina 104

Professione
Sommelier
Vincenzo Donatiello
pagina 112

Il Ristorante
Trippa
pagina 116

I Vitigni storici
pagina 118

**La giornata nazionale
dell'Assaggiatore**
pagina 126

Assaggi di libri
pagina 127

Controeditoriale
**L'equivoco
del minerale**
pagina 128



ROSANNA MARZIALE

Casertana DOP quanto la mozzarella di bufala, chef e sommelier, Rosanna è oggi testimonial dell'identità enogastronomica del suo territorio e una delle cuoche più apprezzate del nostro Paese

di Flavia Rendina

“Figlia d’arte” di Gaetano Marziale e Pasqualina, Rosanna è cresciuta insieme ai tre fratelli nel ristorante di famiglia, aperto dagli anni '50 a Caserta. Ma prima di poter accedere in cucina – «all’epoca c’era un cuoco molto rigido, che non permetteva a nessuno di entrare» racconta – Rosanna ha dovuto “lavorare ai fianchi”, sperimentando tutte le possibili mansioni collaterali di un ristorante. Una formazione che, insieme all’esperienza al fianco di Gianfranco Vissani e Martin Barasategui, le ha insegnato tantissimo, permettendole di acquisire una sensibilità e una visione d’insieme che pochi cuochi hanno. Oggi, con una stella Michelin e il titolo di Ambasciatrice della mozzarella di bufala campana DOP nel mondo (oltre che una bambola Barbie chef della Mattel dedicata proprio a lei), Rosanna è finalmente regina del ristorante e del territorio casertano, regno che divide con i fratelli Loreto (direttore anche del secondo ristorante di famiglia, San Bartolomeo Casa in Campania), Maria (in amministrazione) e Laura (che però vive a Londra), sempre sotto la stretta supervisione di mamma Pasqualina.

Rosanna, oltre che cuoca, tu sei anche sommelier e barman. Quando e perché hai scelto di specializzarti nel *beverage*?

«Essendo cresciuta nel ristorante di famiglia, ho sempre avuto una grande passione per la

cucina e per tutto quello che le girava intorno, così a fasi alterne mi sono dedicata ad apprendere i vari mestieri. Era la mia realtà quotidiana, quindi mi interessava conoscerne tutti gli aspetti ed essere sempre preparata e all’altezza delle situazioni. Così, dopo aver fatto la cameriera, ho voluto specializzarmi nel vino, un settore che mi ha sempre affascinato e incuriosito, frequentando un Corso AIS a Caserta. Era la metà degli anni '90 e io ero l’unica donna di tutto il corso!».

Cosa ti ha lasciato questo tipo di formazione nel tuo lavoro di chef?

«Sicuramente una maggiore cultura e attenzione per l’analisi sensoriale, una maggiore conoscenza dello stare a tavola, ma soprattutto una visione più ampia del lavoro di sala, tant’è che oggi impongo ai miei cuochi di frequentare corsi di Sommellerie, perché trovo impensabile che non conoscano il vino e che non abbiano una visione d’insieme del lavoro in un ristorante: un cuoco deve saper stare a tavola, saper bere e saper servire».

In pratica stai offrendo a chi lavora con te quella formazione che oggi ancora manca negli istituti alberghieri...

«Esattamente. Proprio in questi giorni mi sono incontrata con il dirigente di un istituto alberghiero di Caserta per affrontare il

problema della formazione dei giovani nel lavoro della ristorazione e dell'accoglienza in senso più ampio e completo, e stiamo cercando insieme delle soluzioni».

Da cuoca, come gestisci l'abbinamento cibo-vino?

«Promuovendo il territorio casertano, prediligo per coerenza dare spazio ai vini del territorio, creando degli abbinamenti tradizionali, anche se magari non sempre perfetti dal punto di vista sensoriale. Del resto, ritengo che l'abbinamento perfetto sia pressoché impossibile da realizzare, perché è sempre legato al momento, al desiderio soggettivo... è un piacere creato da tante variabili. Tra l'altro, quello che ho capito negli ultimi anni, e che forse da cuoca-sommelier non dovrei dire, è che, per quanto mi riguarda, non mi piace mangiare bene e bere bene contemporaneamente. Mi spiego: se faccio un menu degustazione completo, preferisco non bere molto; viceversa se voglio godermi un gran vino, preferisco non mangiare molto, magari stuzzicare qualcosa di appropriato che lo esalti, certo, ma in piccole quantità, perché altrimenti finisce che non mi gusto né il cibo né il vino. Oltre che appesantirmi, mi manda in una confusione sensoriale, che non mi fa apprezzare appieno la grandezza di nessuno dei due protagonisti».

Il tuo ristorante propone degustazioni che hanno come protagoniste un vino locale e il suo territorio, come *Ager Falernum* e *Terre del Volturno*: raccontaci come nasce questa idea e cosa volevi comunicare.

«Questi menu, che adesso verranno leggermente modificati diventando dei veri percorsi degustazione, li ho creati con l'idea di mettere insieme i diversi attori del territorio casertano per esaltare sempre più la nostra identità culturale ed enogastronomica. Visto che siamo vicino a Napoli e alla Penisola sorrentina, che sono realtà già molto forti di loro, noi casertani ci dobbiamo difendere e ribadire la nostra identità, puntando su quella ricchezza di prodotti che ci rende unici».

Immagino che la carta dei vini segua questa tendenza: qual è il rapporto tra etichette campane e resto d'Italia e del mondo?

«Il rapporto delle etichette in carta è dato per il 70% da vini campani e il restante da vini del resto d'Italia e in parte del mondo, su una cantina di poco più di 300 referenze. Credo abbia poco senso riempire la cantina di etichette straniere che non si abbinano concettualmente al mio tipo di cucina e che restano poi invendute».

Come lavorate alla costruzione del menu degustazione con calice abbinato: indirizzi



tu il sommelier sugli aspetti organolettici del piatto sui quali concentrarsi e sulla tipologia di vino oppure lasci fare a lui e poi valutate insieme le proposte?

«Immagino già gli abbinamenti possibili ma mi confronto sempre con il sommelier: è un lavoro di squadra».

Uno dei food pairing più riusciti della tua carta?

«Per ragioni diverse, mi piacciono la *Pizza al contrario* (uno dei piatti simbolo del suo menu, N.d.R.) con l'Asprinio, un abbinamento tipico, e poi lo *Stracotto di Bufalo* con il Falerno del Massico: un vino caldo, robusto e armonico, dal profumo di frutta nera, ciliegie, noce moscata e cacao, che ben supporta il gusto selvatico del Bufalo cotto per circa 5 ore nello stesso vino, di cui assorbe tutte le caratteristiche e il sapore morbido di cacao».

Nella cover story di questo numero de *L'Assaggiatore* parliamo di *Eros e Vino*. Secondo te la sensualità in cucina attraverso quali elementi passa?

«Esiste senza dubbio una sensualità intrinseca in alcuni ingredienti, che ti portano ad avere sensazioni più "carnali". Altri hanno invece una sensualità "visiva", come ad esempio i crostacei e i frutti di mare, la cui presentazione già di per sé può risultare "sexy". Personalmente adoro l'uso delle spezie e di ingredienti esotici, amo molto la cucina thai, ma purtroppo non posso eccedermi nell'uso nei miei piatti, perché la mia clientela tende a non apprezzarla. Poi ci sono tante altre componenti, come il colore, tendenzialmente il rosso. Uno dei miei nuovi progetti è proprio una cena-evento che si chiamerà *L'Eros è servito*, dove a ciascuna delle cinque portate è abbinata la lettura di un estratto di letteratura erotica, scelta dal Circolo letterario Leggimi forte. Un esempio? *L'Umido in lingua di cozze di mozzarella nera* con la lettura *Sussurri*: un mix sensuale di consistenze, umori e sussurrate emozioni».



E la mozzarella è sensuale?

«La mozzarella è tutto, è casa, è rassicurante, è l'ingrediente sempre presente e che torna nella costruzione di ogni mia ricetta...»

In ultimo, una curiosità: il tuo locale ha una particolarità, il menu illustrato. Raccontaci come e perché l'hai strutturata in questo modo.

«*La carta Marziale* l'ho pensata in questo modo perché volevo mettere insieme le diverse espressioni dell'arte, per raccontare i prodotti del mio territorio in modo tecnico ma non noioso. Ho ritenuto che un'illustrazione potesse mettere insieme i due aspetti, creando una comunicazione efficace ma al contempo poetica. Un'altra particolarità che ci tengo a sottolineare è che alla fine del menu sono forniti tutti i recapiti dei nostri fornitori: è il modo che ho scelto per esaltare i prodotti che contribuiscono a dare valore alla mia cucina e per fare quella "rete" territoriale di cui si parla sempre, ma che poi non si realizza mai».

LE COLONNE

Viale G. Douhet, 7

81100 Caserta

tel. 0823 467494

info@lecolonnemarziale.it

lecolonnemarziale.it