



PIEVALTA & CEDRONI

L'ABBRACCIO DELLE MARCHIE

di Alessandra Meldolesi | foto di Lido Vannucchi

Era il 2002 quando Silvano Brescianini, uomo azienda di Barone Pizzini, mise piede per la prima volta in zona. Andava in cerca del Barolo bianco, stratagemma commerciale per vendere il suo pregevole Franciacorta all'estero. Erano strade già calcate da Mario Soldati, convinto che fosse quello "forse il più delizioso dei vini bianchi di tutta Italia". "Verdicchio, Verdicchio, suona fresco, suona vivo, suona leggero, umile, gradevole, giovanile, naturale, grazioso, gentilmente pungente, vegetalmente acerbetto e piacevole, come un rametto verde pallido, croccante, cricchante"... Qui il grande scrittore 32 anni prima si era imbattuto a Montecarotto in un bicchiere clamoroso. "Non c'è Chablis che tenga. Siamo in presenza di un prodigio...". Ed era quel miracolo che Silvano inseguiva con l'aiuto di un Virgilio edicolante che lo accompagnava in giro per gli appezzamenti, un po' a caso. Sapeva che qui si comprava bene e a prezzi contenuti, ma per trovare quella pieve del Settecento circondata da filari, dove un certo Morbidelli si dedicava a frangere le olive, gli ci vollero due anni. Era nata Pievalta, azienda oggi leader nei Castelli di Jesi. "Poi è successo che questo signore ha iniziato a stalkermi per mostrarmi altre vigne in vendita" racconta, "un giorno l'ho accontentato e mi ha condotto per fossi e per calanchi, luoghi improponibili. Poi improvvisamente qui, a San Paolo. E mi sono innamorato. In azienda ho detto prendere o lasciare, che se non interessava avrei acquistato in prima persona. Poi abbiamo fissato un appuntamento con i proprietari, due fratelli anziani, scapoli e senza eredi. Il prezzo era onesto, tanto che da buon bresciano mi sono domandato cosa ci fosse di strano non capacitandomi dell'opportunità. Tuttavia non mi andava di tirare e ho solamente chiesto di allungare il pagamento. 'Ma a noi i soldi non servono', hanno risposto.



Silvano Brescianini e Moreno Cedroni

Un produttore che tra i primi ha creduto nelle potenzialità del Verdicchio e uno Chef che gli offre un palcoscenico prestigioso. Un'alleanza che rappresenta al meglio la necessaria simbiosi tra eccellenze e territorio

Per loro contava andare al bar e raccontare che avevano venduto come volevano quella terra così scomoda, tutta in pendenza, che stava loro sul groppone. In gioco c'era la reputazione nel paese".

Da allora, è vero, l'immagine del Verdicchio è cresciuta di pari passo con la qualità: ogni anno conta fra le denominazioni più premiate dalle guide e fra i bianchi italiani sono pochi i rivali, anche grazie a un manipolo di giovani produttori che pian piano si sono uniti ai pionieri. Ampelio Bucci su tutti, senza il quale, dice Brescianini, Pievalta non sarebbe mai esistita. "Ha dimostrato che non c'era solo l'anfora, contenitore che peraltro mi piacerebbe un giorno recuperare, con il quale i francesi avrebbero fatto chissà cosa. Che il Verdicchio poteva trovare il suo posto nelle carte dei migliori ristoranti a un prezzo dignitoso e perfino invecchiare". I vigneti, tuttavia, hanno continuato a essere ceduti: si calcola che negli ultimi anni se ne sia perso qualcosa come il 20%, pari a 500 ettari, a causa dei prezzi troppo bassi spuntati dai produttori. "E allora che succede? Succede che il pensionato espia. Ed è qualcosa che si perde per sempre, perché il verdicchio che c'è in una vigna è diverso da quello piantato a fianco. Nel frattempo, all'estero, è l'unico grande vino italiano che non figura nelle carte importanti, nonostante sia di certo il meno caro". Il vitigno vive in simbiosi con il suo territorio: impossibile non solo sradicarlo, ma anche figurarselo altrove, così cricchante e croccante su quello sfondo d'agata punteggiato di ombrelloni. I geologi interpellati da Pievalta paragonano il terreno ai vecchi elenchi del telefono, dove ogni fascio di pagine corrisponde a un suolo e nelle diverse sezioni, sovrapposte per qualche metro, è possibile ripercorrere milioni di anni.



A San Paolo, per dire, oltre la collina vitata di fronte al mare ci sono vigne chiamate 'le conchiglie' o 'sabbie bianche', perché qui il mare è rimasto intrappolato fra i pendii, poi pian piano si è asciugato, lasciando prima argille, poi sabbie bianche e tutto un tesoretto di sale per le vigne.

Pievalta, infatti, non si è accontentata di fare il Verdicchio come si era sempre fatto, senza un perché. Il fascicolo è sta-

to subito affidato ad Alessandro Fenino, giovane e brillante enologo milanese di fede biodinamica, che si è presto trasferito con la moglie Silvia. Se la Barone Pizzini è stata apripista del biologico in Franciacorta, anche nelle Marche è subito partita con il piede verde. La letteratura sul vitigno, a livello agronomico ed enologico, era inesistente; basti pensare che manca ancora una zonazione, mentre la Franciacorta sta per intraprendere la terza. Sono quindi subito scattati i tentativi, le prove e gli inevitabili "errori". *"Abbiamo presto notato che è un vitigno ricchissimo di polifenoli e quel retrogusto amaro-gnolo, considerato varietale, è in realtà frutto di una vinificazione sbagliata. Dal 2005 lo pressiamo intero come se fosse un Franciacorta, dopo la vendemmia manuale nelle cassette, senza rompere gli acini e procediamo con il pied de cuve, senza malolattica"*. Il legno è stato presto abbandonato in favore di contenitori meno invasivi, prima l'acciaio, oggi anche il cemento per una maggiore longevità. La certificazione biodi-



Il metodo Cedroni, in particolare, mostra affinità dirimenti con la storia di Pievalta.

namica datata 2006 si legge nei filari sfalciati alterni, in modo che la microfauna possa migrare. Segni di un'attenzione che inevitabilmente porta a un risultato differente, un po' come i cassetti della Traviata che Luchino Visconti voleva pieni sul palco, anche se restavano chiusi, per favorire la concentrazione degli attori.

Di fatto il bicchiere canta: sono vini di grande pulizia, tendenti verso l'agrumato nelle annate fresche, dove prevale il vitigno; altrimenti più speziati e territoriali; che in bocca lasciano sempre una traccia importante di sapidità; capaci oltretutto di invecchiare con grazia. Le prossime annate di riserva e superiore usciranno come Castelli di Jesi tout court, grazie alla modifica del disciplinare, che giustamente privilegia il territorio sul vitigno. Perché qualcosa purtuttavia si muove.

Nel frattempo, una vendemmia dopo l'altra, la ristorazione marchigiana compiva parabole similari per una sorta di sincronicità, bizzarro nesso acausale fra eventi simultanei inda-

gato da torme di psicologi analitici. Senigallia è ormai una capitale gastronomica con il suo sinergico distretto di eccellenze, oltre ai dioscuri Uliassi e Cedroni, i quali al Verdicchio hanno poi offerto palcoscenici di primo piano. Il metodo Cedroni, in particolare, mostra affinità dirimenti con la storia di Pievalta.

Innanzitutto le radici: lo Chef con la bandana sull'iride marina, partito cameriere nella sua trattoria e folgorato da Adrià nel 1999, oggi ai vertici della ristorazione nazionale, lavora nella sua culla. La Madonnina si trova accanto alla casa dei nonni, che un tempo avevano l'orto e gli animali da cortile. Per un bambino, un piccolo paradiso non perduto ma almeno in parte ricreato grazie all'orto marittimo piantato sul lungomare con le erbe della macchia mediterranea, dove un tempo c'erano dune e canneti, oggi sabbia incolta di fronte all'asfalto. Come scriveva Soldati del vino marchigiano, *"memoria e fantasia"*.



Chef Moreno Cedroni



Silvano Brescianini, Presidente Consorzio Franciacorta



Il garage, tuttavia, è diventato "il tunnel", laboratorio superequipaggiato della ricerca instancabile condotta con il secondo Luca Abbadi, dove un chimico si affaccenda per trovare nome e spiegazione alle trasformazioni della materia. Nero come la pece, giacché la ricerca avviene al buio. Per un'atmosfera sospesa fra film di fantascienza e vanitas fiamminghe.

Radici, natura, interdisciplinarietà, ricerca. Il luogo della sincronicità non poteva che essere la tavola, dove queste storie si incontrano e deflagrano. "Quando ho aperto nel 1984, avevo la damigiana del Verdicchio e qualche bottiglia, fra cui l'immanicabile anfora" racconta oggi lo chef, "la cucina sfornava spaghetti alle vongole e fritto misto, ma anche cotolette e tortellini per i turisti tedeschi. Tanto che quando passò Lucio Canestrari, appena imbottigliato il Gaiospino, gli dissi che non ero pronto... La mia prima carta dei vini risale al 1989 e da allora ogni anno ha registrato una crescita, con una profondità sempre maggiore per esaltare la grandezza della tipologia. Nelle diverse degustazioni oggi proponiamo abbinamenti mirati con uno o due Verdicchio dal 2015 in avanti. Perché l'ultima vendemmia preferisco non usarla. Ma in generale è un vino gastronomico per cui si trova sempre il partner giusto, che sia acido o minerale, morbido, evoluto, botritizzato o spumantizzato".

L'abbinamento è in gran parte per sensazione ed emozione, oltre che per sincronicità. Vedi la ricerca sul tempo, che incrocia le sue rette con l'evoluzione delle bottiglie. Oggi si concentra sulla maturazione del pesce, che dalle celle finisce sul guéridon di una degustazione a metà fra il sushi e l'antipasto all'italiana, cadenzata da un calendario implacabile: 10 giorni per il tonno bianco spolverizzato di polvere di cavolo viola, 15 per la cernia con l'olio franto al limone, 20 per la pancia fondente di ricciola con finocchio e rosmarino, avvolgente come un grande guanciale, 25 per la salsiccia di orata con paprica e origano. Dove rivive la pionieristica ricerca sugli insaccati di pesce intrapresa da Anikò nel 2003, mentre Brescianini batteva i Castelli di Jesi. Dalla stessa macchina del tempo esce un sorprendente San Paolo 2008, maturo ma non stanco, con note di frutta esotica, gesso e tè, generoso e salino. Equilibrio su equilibrio. L'eleganza del riccio in royale (dalla superba conserva spagnola) con pane croccante, olio al prezzemolo, grani di pompelmo rosa e uva di mare croccante, in delicato equilibrio fra classicismo, gratinature caserecce e pane ai ricci sul lungomare pugliese, sposa un San Paolo 2016, elegante di nespola, erbe aromatiche e fiori bianchi, fresco, aromatico, sapido. L'esplosiva penna Gentile mantecata al burro di ricci, con capesante essiccate, erbe spontanee alla brace, seppie ai carboni e stella marina di riccio liofilizzato, accompagnata da una geniale spatola per la scarpetta neutra, nella propulsione degli amari marini sul fondo soave chiama un San Paolo 2010, balsamico, iodato, leggero nella profondità come sa esserlo, divinamente, lo chef.



Pievalta
Monteschiaivo, 18
Maiolati Spontini (AN)
Tel. 0731.705199
www.pievalta.it

Madonna del Pescatore
Lungomare Italia, 11
Senigallia (AN)
Tel. 071.698267
www.morenocedroni.it