

dolce vita

A DESTRA, ÉCLAIR E, SOTTO, I TARTUFI DEL PASTICCERE FRANCESE CHRISTOPHE ADAM (IN BASSO)



ADAM, IL GIOVANE PASTICCERE CHE HA CONQUISTATO PARIGI CON I SUOI LAMPI DI GENIO

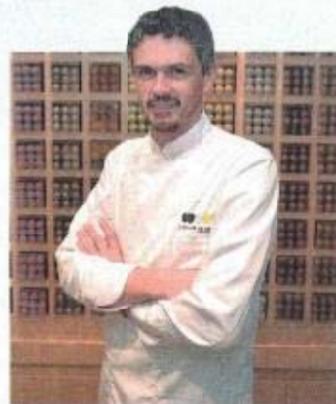
di LAURA PUTTI

PARIGI. Tutto, nel negozio, cospira contro la linea. Il minimalismo del design e i muri tinti di un rilassante *blanc cassé* impediscono distrazioni: lo sguardo va dritto al bancone giallo, un lungo piano espositivo rettangolare. Come un esercito di soldatini anti-dieta vi sono allineati gli *éclair* più buoni di Parigi. Siamo nel cuore del Marais, nella rue Pavée, la strada della Sinagoga, dove ha da poco aperto L'éclair de génie, che vorrebbe dire «il lampo di genio», ma dato che i protagonisti sono i tipici bigné oblungi della tradizione francese - gli

éclair, appunto - il genio in questo caso è il pasticcere. Si chiama Christophe Adam, è uno dei pasticceri più di talento della sua generazione. Dal dicembre scorso si è messo in proprio dopo aver lavorato, giovanissimo, nella cucina di Le Gavroche di Londra (ai tempi aveva tre stelle Michelin, oggi ne ha due), poi in quella del Crillon, il lussuoso albergo alla Concordia, fino ad arrivare da

Fauchon e restarvi con incarichi sempre più prestigiosi per oltre di dieci anni, soprattutto dopo l'uscita di Pierre Hermé, oggi considerato il più importante pasticciere di Parigi.

Dietro la vetrina, nel lungo bancone sono allineati almeno dodici tipi di *éclair* (il prezzo va dai quattro euro e mezzo ai cinque): considerando che tutte le pasticcerie e panetterie

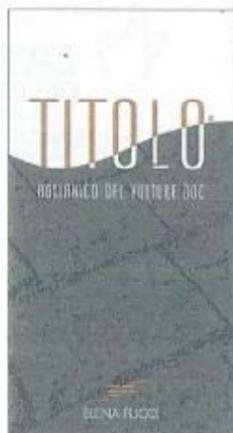


VICINO ALLA SINAGOGA DELLO STORICO QUARTIERE DEL MARAIS, HA DA POCO APERTO UN LOCALE CHE PROPONE I CLASSICI ÉCLAIR IN MOLTE VARIETÀ DI GUSTI. CON INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO

la bottiglia
di PAOLA MURA

UN BICCHIERE
CON TUTTI I TITOLI
PER STUPIRE

TITOLO
2009
ELENA FUCCI
BARILE
(POTENZA)



Brava lei, Elena Fucci. Ma bravo anche suo padre a credere nella diciottenne che gli dice «facciamolo noi, il vino», che si laurea in agraria ed enologia e, nel 2000, fonda l'azienda. A Barile, sulle pendici del Vulture, le vigne di proprietà sono curate da tutta la famiglia di Elena: nonno Generoso (86 anni), i genitori Salvatore e Carmela, entrambi insegnanti. «Mi veniva il magone all'idea dei nostri alberelli in mano ad altri», dice Elena. Oggi il frutto di quella decisione è in bottiglia, l'85 per cento è richiesto dal mercato estero. Un'unica etichetta illustra l'interpretazione del *terroir* e l'anima dell'Aglianico: Titolo è il nome della località dove sorgono le vigne, un reale cru, a quota 600 metri su suolo vulcanico. Vinificazione tradizionale, maturazione per un anno in barriques nuove, quindi lungo affinamento in vetro. Titolo è un vino «nuovo classico», intenso nel colore e nei profumi (fiori, frutti, spezie, note affumicate). Profondo e voluminoso il sapore, poggiato sull'eleganza e sull'armonia, caldo, di classe. Chi le trova avrà gioia anche dalle annate precedenti. A Milano da Radrizzani, a Firenze da Le volpi e l'uva sui 24-25 euro.