

# il venerdì

di Repubblica



## LA BOTTIGLIA

di Paola Mura

Vicino a Frosinone  
sapere e passione (eco)  
crescono in vigna

La riscoperta di viti e vitigni autoctoni italiani sembra inesauribile. In ordine di tempo l'ultimo nostro assaggio è il Maturano bianco, prodotto nel basso Lazio dall'azienda Poggio alla Meta, fondata nel 2010 da Mariano Nicotina. Ex docente all'Università di Portici, enologo, agronomo, entomologo, insomma uno scienziato che mette in pratica sapere e passione, Nicotina, con i figli Andrea, Simone e Piero, conduce

una realtà che punta molto sulla ricerca, sulla sperimentazione, sull'ecocompatibile. Nei sette ettari di vigne (più due in affitto) le varietà rosse sono francesi (i due Cabernet, Syrah e Merlot, portati qui nell'Ottocento). Le bianche hanno nomi bizzarri: Pampanaro, Tendola, Lecinaro, Olivella, Uva Giulia, Uva Mecella, Passerina

del Frusinate (già più nota) e questo Maturano. Da qualche anno vinificato in purezza, in solo acciaio, ha personalità da vendere. Aspetto limpido e luminoso, cattura con un bouquet esuberante di frutti esotici, agrumi e boccioli bianchi e il gusto è sapido, elegante, fresco. Si può trovare a Roma all'enoteca Del Frate, a Ferentino (Frosinone) all'enoteca Vino Bono, tra gli 11 e i 14 euro.

### MATURANO BIANCO 2012

Poggio della Meta,  
Casalvieri  
(Frosinone)



## IL LIBRO

### Gli apri-appetito vengono da lontano

Ricca, ricchissima, la storia gastronomica di questo pezzo di Sicilia.

**La cucina trapanese e delle isole** (Orme Editori, pp. 313, euro 19,50) è curato da Giacomo Pilati, nato a Trapani, e Alba Allotta, di Erice.

Si tratta di 328 ricette poggiate su una solida ricerca che illustra le influenze arabe e normanne, francesi e aragonesi. Un quadro molto composito in cui i *rapi pipittu* (apri-appetito) sono strettamente imparentati

alle tapas di Spagna, così come a Marsala il *matarocco*, tradizionale colazione dei lavoratori delle saline, è né più né meno che il gaspacho.

