



## DIVINI

DI LUCIANO FERRARO

### NEBBIOLO

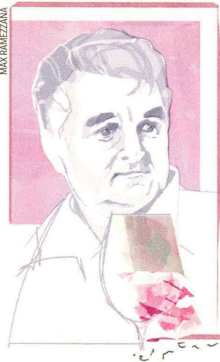
## LA VALTELLINA DI DAVIDE BETTINI SORPRENDE (E PIACE)

Lancia «I Vitari», piccola cantina con 2 etichette

Sorpresa in Valtellina. Un ragazzone, che come primo mestiere costruisce palazzi e ospedali, ha recuperato le vigne del nonno, sfornando un paio di vini in grado di far emergere una piccola e sconosciuta cantina. Si chiama Davide Bettini. La cantina è I Vitari, nel comune di Sondrio. I vini sono l'SO, un Valtellina Superiore Docg Grumello, e la Riserva. Li ha plasmati Giuseppe Gorelli, enologo di Montalcino. «Gorelli ha un ruolo di primo

piano», racconta Bettini, «è con me dall'inizio.

**Ho impiegato sei anni per costruire la cantina. È interrata, non ha impatto sul paesaggio».** Sia il Superiore sia la Riserva sono vini vigorosi e nitidi: profumi di frutta rossa matura, agrumi e spezie, tannini morbidi e un tocco sapido che li rende piacevoli a tavola. L'annata del debutto è stata la 2018. **«Nel 2020 ho prodotto 7.000 bottiglie, il doppio l'anno successivo,**



MAX BAMEZZANA

**l'idea è di arrivare presto a 50/60 mila bottiglie».**

La passione di Bettini per il vino è stata alimentata da frequenti viaggi in Borgogna. «Fino a quando», racconta, «mi sono ricordato che il nonno aveva una piccola vigna. Niente vino, si vendeva l'uva. Comprando altri fazzoletti di terra tutto intorno, con 25 atti diversi dal notaio, sono arrivato agli attuali 2,5 ettari. Vinificano nella scomoda cantina sotterranea del nonno. Con la nuova struttura ora si fa sul serio». Ha funzionato, anche vedendo il Superiore a 20 euro e a 30 la Riserva. Con l'idea di espandersi ancora. «Adesso mi guardo intorno, voglio acquistare un altro ettaro», annuncia Bettini.

## RACCONTI DI CUCINA

DI ANGELA FRENDA

### TORTA SALATA DI BIETOLE

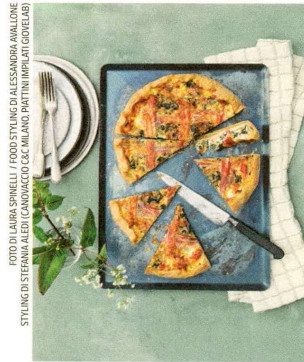


FOTO DI LAURA SPINELLI / FOOD STYLING DI ALESSANDRA AVALLONE  
STYLING DI STEFANIA ALEDI (CANOVACCIO & MILANO) PASTI (MILANO) GIOIELLI

#### INGREDIENTI

Per la pasta:  
250 g di farina, 100 g di burro, 30 g di grana grattugiato, 1 uovo, 2 rametti di timo  
Per la farcia:  
8 fette di bacon, 600 g di bietole novelle, 2 spicchi di aglio, 100 g di toma stagionata (gruyère o comté), 3 uova, 2 dl di panna fresca, sale, pepe

## LA CENA È RACCHIUSA IN UNO SCRIGNO DAL GUSTO DECISO

Bacon, aglio e toma stagionata. Da servire tiepida

Gli scrigni di pasta. Ne abbiamo parlato tante volte. Da riempire come più volete. Ma senz'altro la perfezione è quella con la scarola, di cui conservo per sempre un ricordo indelebile grazie alle mie due nonne. **La versione che vi propongo oggi, e che secondo me potrebbe competere con quella di scarola, è quella con bietole e una "civettuola" aggiunta di bacon.** Da sperimentare subito per entrare con gioia nella primavera. Versate nel mixer la farina, il burro a dadini e una presa di sale. Mixate fino ad avere una consistenza sabbiosa. Aggiungete il grana, le foglioline di timo e l'uovo sbattuto. Continuate a mixare finché si forma l'impasto. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola e refrigerate per un paio di ore. Stendete la pasta e foderate uno stampo da quiche con il fondo amovibile di 24 cm di diametro. Lavate le bietole, tagliatele a pezzetti e saltatele in padella con l'aglio, un cucchiaino di olio, sale e pepe. Quando sono tenere alzate la fiamma e fate evaporare l'acqua di vegetazione rapidamente. Eliminate l'aglio, aggiungete la toma grattugiata. Sbattete le uova con la panna, sale e pepe. Mescolate le bietole con la crema. Versate la preparazione nella teglia. Disponete a griglia il bacon e rigirate il bordo di pasta in eccesso verso l'interno. **Cuocete a 180°C per un'ora nella parte bassa del forno.** Servite la torta tiepida.

© RIPRODUZIONE RISERVATA