

www.gamberorosso.it

# GAMBERO ROSSO

anno 19 numero 222  
mensile luglio 2010  
4,90 euro

due regali  
RICETTE  
D'ESTATE  
IL POCKET  
DEI ROSATI

## COSTIERA DA BERE

UNO DEI LUOGHI  
PIÙ BELLI  
DEL MONDO  
È ANCHE LA PATRIA  
DI VINI SORPRENDENTI.  
SCOPRIAMO I MIGLIORI  
E ANCHE DOVE  
MANGIARE E DORMIRE

**vini&terroir**  
L'AVANGUARDIA  
SLOVENA

**gelato**  
LA RIVINCITA  
DEL CLASSICO

**ristoranti**  
LE NOVITÀ  
DI ROMA

**la tv del  
Gambero**  
BOCCONCINI  
MANGIA E BEVI



Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 DCB Verona Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo, Repubblica Ceca, Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera Cir. 13,90, Svizzera Canton Ticino Cir. 12,50

SOLO SU  
**SKY**  
CANALE 410

# SEMPLICEMENTE BUONA

## G AZZOSA

**GASSOSA PER I PURISTI,  
GAZZOSA SECONDO  
LA TRADIZIONE TICINESE.  
E LA BEVANDA  
CHE PIÙ RICORDA L'ITALIA  
SPENSIERATA DEI TEMPI  
DEL BOOM. OGGI TORNA IN  
GRANDE AUGE, PROPOSTA  
ANCHE IN BOTTIGLIE  
VINTAGE**

Se l'Italia del boom economico fosse una bevanda sarebbe la gazzosa. La trasparenza cristallina, l'assenza di colori artificiali, la schiuma a bolle grandi che fa pizzicare il naso, il sapore innocente richiamano la lambretta, il biliardino, il juke-box e i dischi 45 giri. Fatta poco più di niente, solo acqua, zucchero, limone e gas, era la bevanda nazionale popolare più amata dagli italiani. Di una semplicità assoluta. Era la compagna ideale per dare battaglia, con pochi spiccioli, al caldo e all'arsura. Fino ai primi anni Sessanta circolava la gazzosa "con la pallina", con dentro una piccola sfera di vetro che chiudeva ermeticamente la bottiglia grazie alla pressione interna dell'acqua gassata. Era chiamata lo "champagne con la palletta". Gli adulti spesso l'aggiungevano alla birra o al vino. Per i bambini il godimento era doppio: prima si beveva il contenuto, poi si rompeva il contenitore per recuperare l'amata biglia. Così per quasi mezzo secolo. Poi sono arrivati i tappi a corona, a ruota le lattine in alluminio e le confezioni in PET. Soprattutto sono arrivate le bevande moderne, in particolare la Sprite, che l'ha sostituita sul mercato. Recentemente la gazzosa sta vivendo una seconda giovinezza. Alcune aziende, anche storiche, hanno cominciato a marcare la distanza dai prodotti industriali ricercando la qualità (uso di zucchero di canna, di succo, infuso o essenza di limone al posto degli aromi di sintesi) e puntando al mercato di nicchia. Ve le proponiamo in degustazione accanto a gazzose "normali, sia di marchi sconosciuti e diffusi sia di piccole realtà regionali. Alcune con immagini d'antan sulle bottigliette, come le pin-up deliziosamente retro di Paoletti di Ascoli Piceno e Abbondio di Tortona. Un revival in piena regola.

### UNA COLLEZIONE DI 4MILA BOTTIGLIE

Alle collezioni non c'è fine. La passionaccia che da oltre 30 anni divora Vincenzo Incani di Masullas, piccolo paese della Marmilla, nel cuore della Sardegna, è di bottiglie di gazzosa. Una raccolta di circa 4mila pezzi, "pallette" di vetro comprese, attualmente stipati in casse conservate nella rimessa di Incani e nel locale Museo dei Minerali, in attesa di un museo dedicato: sarebbe il primo dell'isola, uno dei pochi - forse l'unico - in Italia.



### ENGLISH STYLE

È inglese la mitica bottiglia con la palletta, inventata nel 1872 dal londinese Hiram Codd. E sempre inglese pare sia l'origine della gazzosa industriale: circa un anno fa a 26 chilometri a largo di Kirinda, nello Sri Lanka, è stato rinvenuto un relitto di vascello contenente bottigliette ancora sigillate di una bibita gassata al limone, imbottigliate nel 1840 da Clarke Romer & Co. di Ceylon, colonia di sua maestà la Regina Vittoria.



### LA "GAZZOSA" TICINESE

Nel Canton Ticino, in Svizzera ma in Italia per lingua e geografia, la "gazzosa" - come la chiamano lì - è una bevanda tradizionale. La produzione è rimasta artigianale, prevede diversi gusti ed è confezionata in bottigliette con tappo richiudibile che fa un po' retro. Neanche una decina le aziende che la producono, tra le quali Cochi di Novazzano, Coduri di Mendrisio, Coldsina-Carugati di Bellinzona. È esportata nella Svizzera tedesca, in Italia lo sarà nel 2011.



# 1°

## LURISIA

Roccaforte  
Mondovì (CN)  
tel. 0174 583 000  
www.lurisia.it

Un primo posto che un po' ci aspettavamo. Stiamo parlando di una bevanda gourmet, che esprime tutta l'autenticità della gazzosa, la ricerca e il rispetto delle materie prime. Per portare avanti la sua filosofia di sapore e di marketing Lurisia - che si appoggia per la produzione e l'imbottigliamento alla storica azienda Abbondio di Tortona - oltre all'omonima acqua minerale naturale impiega infuso di limoni sfusati di Amalfi del Presidio Slow Food, famosi per la loro dolcezza e intensità di aromi. E niente conservanti. La gazzosa Lurisia vince la sfida per riconoscibilità, finezza, equilibrio, incisività, freschezza e pulizia al palato. Straordinaria soprattutto al naso, per il bel profumo dolce-aspro di agrume in tutta la sua verità, intenso al punto giusto. Gusto deciso,

leggermente asprigno, ben dosato negli zuccheri.  
BOTTIGLIA DI VETRO 275 ml  
PREZZO 1,50-2,50 euro

# 2°

## LIBERO MONDO

Bra (CN)  
tel. 0172 499 169  
www.liberomondo.org

È stata la sorpresa della degustazione. Una fantastica "bebida fresh" di grande personalità e seduzione, prodotta con ingredienti del commercio equo e solidale (zucchero di canna dell'Ecuador) e aromi naturali da Fava di Mariano Comense su ricetta della cooperativa sociale Libero Mondo, e distribuita solo nelle "botteghe del mondo" italiane. Una gozzosa forse un po' atipica. Non incolore e trasparente ma di una tonalità che tende all'avorio e leggermente torbida. Il profumo richiama tutta la gamma degli agrumi: non solo il limone ma anche il cedro e il bergamotto. Perfetta corrispondenza al palato, piacevolmente sedotto dal gusto

rotondo, equilibrato e persistente di agrume con gradevolissime sensazioni floreali e note di cedrina e citronella che l'avvicinano alla cedrata. Dolcezza pacata che lascia il palato fresco. Perlage importante con bolle medie.

BOTTIGLIA DI VETRO 275 ml  
PREZZO 0,95 euro

MIGLIOR RAPPORTO  
QUALITÀ/PREZZO

# 3°

## SPUMA ALPINA FAVA BIBITE

Mariano  
Comense (CO)  
tel. 031 745 282  
www.favabibite.it

Produce gazzosa con diversi brand, anche per marchi terzi. Fava Bibite vince il terzo posto con la linea Spuma Alpina. Una gazzosa semplice, lineare, convincente e riconoscibile. Perlage fine, persistente ed elegante. Profumo agrumato intenso, fresco e molto gradevole, con spiccata personalità di limone. Gusto equilibrato e persistente, senza note fuori posto anche se leggermente acidulo.  
BOTTIGLIA DI VETRO 1 l  
PREZZO 0,80 euro

# 4°

## ABBONDIO

Tortona (AL)  
tel. 0131 861 609  
www.abbondio.it

La degustazione ha preso in esame la "bianca" gazzosa classica, che affianca le versioni "verde", alla menta, e "tonica", amara. Un quarto posto nella prova assaggio ma primo nella classifica delle etichette. La linea vintage, produzione limitata, mostra un'immagine di pin up sexy d'altri tempi, stile anni '40, ammiccante ma di classe, con guèpière, calze, reggicalze e pantofoline civettule, su fondo turchese. Il richiamo retro è rafforzato nella versione "Codd" con la biglia di vetro. La degustazione ha evidenziato un'effervescenza esplosiva e perlage fine, al naso lievi sentori di agrumi. In bocca ben percepibile il gusto di limone, una leggera nota salata e un finale dolciastro piuttosto evidente. Tra gli ingredienti zucchero di canna "ogm free" e - dichiarato ma non in etichetta - estratto di sei varietà di limoni di Sicilia.

BOTTIGLIA di vetro 250 ml  
PREZZO 1 euro

# 5°

## ECOR

San Vendemiano (TV)  
tel. 0438 720 410  
www.ecor.it

Una gazzosa decisamente con una marcia in più rispetto a quelle normalmente in commercio, realizzata con acqua minerale naturale, zucchero di canna (10%), anidride carbonica di origine naturale, aroma ed essenza naturale di limone. Porta il marchio Ecor, una delle più importanti aziende di distribuzione di prodotti biologici, ed è prodotta da La Galvanina di Rimini. Effervescenza regolare, prelage grezzo poco uniforme. Profumo intenso di limone, con sentori di salvia, ma poco persistente. Gusto agrumato leggermente scarico e corto, con una lieve percezione salina; non molto dolce in chiusura, lascia il palato con una sensazione di freschezza.

BOTTIGLIA DI VETRO 330 ml  
PREZZO 0,90 euro

# 6°

## SPRITE COCA-COLA ITALIA

Sesto San Giovanni (MI)  
tel. 02 262 461  
800 836 000  
www.coca-cola.it

Stiamo parlando di un prodotto industriale, d'accordo, di un colosso del beverage globale con stabilimenti di imbottigliamento in tutto il mondo. Ma la Sprite, che della gazzosa ha ereditato il monopolio del mercato, è una bevanda che sa il fatto suo, fatta secondo una formula studiata ad arte. Perlage piuttosto grossolano, profumi agrumati ben dosati e "ruffiani" (che fanno intuire la chimica), al gusto si presenta complessivamente gradevole ed equilibrata, soprattutto nei sentori agrumati, appena un eccesso di zucchero e di gas.  
CONFEZIONE in PET 1,5 l  
PREZZO 1,29 euro

I prezzi indicati sono quelli rilevati sulla piazza romana

# 7°

## LA ROMANELLA

Reggio Calabria  
tel. 096 527 512  
www.romanella.com

Una gazzosa che si fa bere e soprattutto lascia una bocca fresca e pulita. È la "frizzante di carattere!" firmata La Romanella, azienda calabrese relativamente giovane (nata nel 1976) famosa per il Caffè Siesta, variante di gazzosa al caffè. Perlage con bolle grosse e medie. Al naso leggero sentore di agrume, fresco e piacevole, che tende a svanire. Il gusto, molto delicato e poco persistente, evidenzia la punta acida del limone ma è privo di note stonate e retrogusti fuori posto, lasciando una piacevole sensazione di freschezza.

BOTTIGLIA DI VETRO 180 ml  
PREZZO 0,60 euro

# 9°

## SPUMADOR

Casino al Piano (CO)  
tel. 031 886 111  
www.spumador.com

Con i suoi 5 stabilimenti distribuiti nel nord Italia, Spumador affianca all'offerta di acque minerali vari tipi di bevande, prodotte anche per marchi terzi. In piccole bottiglie con la scritta Spumador in caratteri che richiamano gli anni Trenta una gazzosa dal perlage un po'

# 8°

## GAL'S

Varedo (MB)  
tel. 0362 580 535  
www.gals.it

Perlage medio-fine intenso, profumi delicatissimi per una gazzosa dal gusto molto pacato e poco persistente ma elegante: si avvertono il dolce, una punta salata e solo in chiusura l'agrume. Molto gasata in bocca. Non è presente nella grande distribuzione, reperibile solo nei bar e nel circuito HoReCa.

BOTTIGLIA DI VETRO 180 ml  
PREZZO 1,50 euro  
(AL bar)

# 10°

## PAOLETTI

Ascoli Piceno  
tel. 0736 341 470  
www.gassosa.it

Azienda storica, classe 1922, presente con i suoi prodotti di punta, gassosa e spuma, a macchia di leopardo un po' in tutta Italia. A distanza di quasi 90 anni si presenta oggi sul mercato con un prodotto (imbottigliato in uno stabilimento di Cingoli, Macerata) vintage nel packaging, figlio di un recente restyling dell'immagine aziendale. Perlage fitto con bolle sottili. Al naso sentore di agrume (un po' chimico). Il sapore, dopo un primo impatto importante, nell'agrume e soprattutto negli zuccheri, tende a scivolare via.

BOTTIGLIA DI VETRO 250 ml  
PREZZO 1,50 euro

## COSA CERCARE COSA PROVARE

Prima di tutto vanno osservati l'effervescenza e il perlage una volta versata la gazzosa nel bicchiere: la prima non dovrà essere troppo importante, il secondo dovrà essere sottile e persistente. Anche il colore e la trasparenza sono fattori indicativi: una gazzosa leggermente giallina e torbida denota che è stato usato il limone e non estratti o aromi di sintesi (oppure che è stata colorata artificialmente, nel qual caso deve essere dichiarato in etichetta). Al naso si dovrà sentire l'agrume, una dolcezza pacata e una nota amara amabile, naturale. In bocca si avvertirà l'armonia tra il dolce dello zucchero e l'amaro e l'acido dell'agrume, lasciando il palato pulito. Un eccesso di amaro e retrogusti "strani" nel sapore possono dipendere da un abuso di anidride carbonica e dagli aromi chimici.



AL PANEL  
DI DEGUSTAZIONE  
HANNO PARTECIPATO:  
MARCO GREGGIO,  
agronomo e docente  
di analisi sensoriale  
SANDRO MASCI, esperto  
e docente di analisi  
sensoriale