



## VINI PER BATTERE IL TEMPO

**F**ra le tante ottime aziende vitivinicole piemontesi, Pelissero, a Treiso, è una delle più giovani. Lo è per l'età dei due fratelli titolari, Giorgio e Cristina, ma anche per la mentalità che li ha portati a concepire un ardito progetto per il quale hanno coinvolto un guru della musica sperimentale come Brian Eno. È nato così Long Now, un profondo rosso (da uve barbera e nebbiolo) dedicato a un orologio gigante, che con un solo scatto l'anno segnerà i prossimi dieci millenni. «È stato progettato», spiega Cristina Pelissero, «per una fondazione non profit americana come simbolo di lentezza che, dilatando il tempo, incoraggiasse alla responsabilità e a scelte lungimiranti». Un'idea subito piaciuta a chi produce vini che, grazie al tempo e alla tecnologia, diventano grandi molto lentamente. «Portare il grappolo nel bicchiere» è la massima aspirazione di Giorgio Pelissero, enologo e agronomo di un'azienda che imbottiglia dal 1960. Oggi, da 25 ettari di vigneto si ricavano 150mila bottiglie, tra cui il già famoso Barbaresco Vanotu. Vini ormai amati fino al Circolo polare artico, e non per modo di dire: «La Norvegia è uno dei Paesi dove siamo più apprezzati. Addirittura, ogni anno, in settembre, arrivano qui nelle Langhe quattro o cinque ragazzi norvegesi a vendemmiare per noi, gratis. Vogliono sapere che cosa c'è dietro una bottiglia di vino...».

**CRISTINA PELISSERO, IMPRENDITRICE A TREISO**

pensa. Fattori che finora hanno limitato la capacità del Piemonte di attrarre investimenti. È importante comunque che l'approvazione del Corridoio 5 faccia sì che Torino si trovi sul percorso che va da Lione a Kiev». Con Ferrero però non si può fare a meno di parlare del Lingotto, lo storico ex stabilimento Fiat oggi tramutatosi in una delle strutture multifunzionali più avveniristiche d'Europa, grazie anche alla bacchetta magica di



## QUESTA È ALTA CUCINA

**L**e Olimpiadi? «Sono una grande opportunità per tutti. Anche se bisogna pensare che i Giochi sono il guado e non il traguardo. Comunque, noi ristoratori siamo disposti ad andarvi anche gratis: per promuovere i prodotti giusti, però». Quelli che Walter Eynard, chef pluristellato Michelin, ritiene siano i prodotti giusti è facile indovinarlo: sono quelli legati alla storia e alle tradizioni delle genti piemontesi. Delle genti valdesi, nel caso di Walter e della moglie Gisella, che governa la sala dell'acclamato ristorante, il Flipot, che la coppia gestisce da anni a Torre Pellice. Qui, oltre a praticare una cucina d'autore di grande livello, Walter Eynard porta avanti anche un eccezionale lavoro di proposta, riscoperta e salvaguardia di ricette e ingredienti che rischiano l'oblio. Come la mitica Supa Barbeta, robusto piatto simbolo della cucina valdese, che unisce maiale, gallina, toma fresca, burro, grissini, verdure, erbe selvatiche. «Le persecuzioni e il divieto di scambi con la pianura confinarono i valdesi in un ghetto alpino», spiega Walter, «obbligandoli però a sviluppare una cucina di sussistenza, basata su risorse povere, su alimenti inusuali; bacche, fiori di campo, olio di noci». Ma ciò che un tempo nacque per mera necessità, oggi costituisce il fascino di una cucina unica, fra le più «alte» (in ogni senso) del Piemonte.

**WALTER E GISELLA EYNARD AL VALDESE FLIPOT**

**Renzo Piano.** «Il recupero del Lingotto è un fatto di eccellenza internazionale, ancora poco noto e reso noto, forse per l'immagine di fabbrica industriale che ancora l'accompagna». Eppure chi viene al Lingotto oggi vi trova due alberghi superlativi, una shopping gallery, un centro congressi, un quartiere fieristico di 52mila metri quadri che ospita decine di eventi (tra cui la Fiera internazionale del libro e il Salone del gusto). «È l'indu-