



I COLORI DI *Giancarlo Morelli*

DI **GIACOMO NEWLIN**

PER LO CHEF BERGAMASCO, UNA STELLA MICHELIN, IL CIBO È NUTRIMENTO, VITA MA ANCHE SOCIALITÀ E COMUNICAZIONE.



Mi viene in mente una filastrocca sui bergamaschi che recita pressappoco così: “È gente che s’arrabbia di raro, ma sotto la cenere c’è la brace, gente che lavora, che parla poco, franca, senza paura, gente col cuore in mano, pronta ad aiutare chi ne ha bisogno, grande esempio di fraternità”. Ecco descritto lo chef Giancarlo Morelli, un bergamasco “doc” orgoglioso delle sue origini. Fin da piccolo il suo obiettivo era chiaro, diventare un cuoco e così è

stato, non senza sacrifici, perché dopo la formazione professionale all’Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme, la gavetta è stata dura, con esperienze importanti in Francia e negli Stati Uniti, dove ha portato la sua sensibilità gustativa. Poi nel 1993 la scoperta a Seregno, di un luogo speciale, un’antica corte che lo ha stregato per quel senso di accoglienza ed intimità che emanava. Ha chiamato quel luogo “Pomiroeu”, poiché un tempo è stato un pometo. Il ristorante “Pomiroeu” è cresciuto nel tempo, grazie all’estro creativo e travolgente di Giancarlo, per il quale il cibo è la poesia della terra e un piatto deve suscitare emozioni e ovviamente generare benessere. Con questa filosofia Giancarlo ottiene al “Pomiroeu” la stella Michelin, diventa membro dell’Euro Toques e dell’Associazione Le Soste, poi dal 2014 gestisce in estate il Phi Beach in Costa Smeralda e dall’aprile del 2016 mette la sua impronta di qualità alla Trattoria Trombetta a Milano dove Morelli recupera i valori veraci e informali della trattoria, sempre ispirato dal concetto di cucina rispettosa della materia prima e della stagionalità. Comunque lo chef non si ferma e, sempre a Milano, apre “Morelli ristorante gourmet e Bulk mixology food bar” dove l’avventore può trovare il buono e il bello, in modo libero, informale. Torniamo a Seregno al “Pomiroeu” da Giancarlo che accoglie con un sorriso e con la gioia che la montatura dei suoi occhiali emana, una montatura

sempre colorata, una volta rossa, una volta verde, una volta... Insomma lascio fare a lui la godenda che prevede piccoli assaggi delle sue specialità, dato che ho voglia di gustarne diversi. Cito solo alcuni dei suoi “must”: ovviamente i risotti, quello alla milanese con zafferano, ma anche quello che nel 2010 è stato il vincitore del concorso della Riso Gallo: risotto mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata, tartare di gambero, colatura di alici e tartufo nero; quindi la perfetta cotoletta alla milanese, il maialino alla birra con insalata di crauti bianchi e rossi all’aceto di mele, per poi terminare con l’indimenticabile Tarte Tatin di mele Fuji con caramello al Calvados e gelato al savoiardo. Insomma Giancarlo dice che il cibo è nutrimento e



vita ed è anche socialità e comunicazione, quindi cucinare è un atto creativo, giocoso e rassicurante, da condividere con le persone più care. Non si può non essere d’accordo con uno chef che la pensa così e che in conclusione afferma che la sua missione è quella di far star bene la gente. È chiaro che alla godenda si può aggiungere una degustazione di formaggi scelti con cura tra gli italiani e i francesi, ma proprio per completare il benessere, non può mancare il vino e al “Pomiroeu” puoi farti consigliare i migliori abbinamenti cibo-vino, oppure i vini puoi sceglierli scendendo nella cantina, con il rischio però di non voler più risalire dopo aver dato un’occhiata a certe stupende etichette. Insomma è proprio vero che nel centro storico di Seregno c’è un angolo di paradiso dove vivere un’esperienza gastronomica che parla al cuore e al palato. Chiusura domenica sera e lunedì. 



RISTORANTE “POMIROEU”
Via Giuseppe Garibaldi 37
IT-20831 Seregno (MB)
+39 0362 237 973
www.pomiroeu.com



Franciacorta Boké, Rosé da sogno

Boké, nome del Rosé Brut di casa Villa Franciacorta, è il termine usato in gioielleria per identificare il bellissimo e raro corallo peau d’Ange. Nel Rosé Pas Dosé 100% Pinot Nero, diventa Boké Noir, quasi fosse un corallo nero, rarissimo, prezioso e protetto. Un corallo e un vino con una matrice in comune: il mare. I terreni di Villa Franciacorta sono di origine marina, un vino, Boké Noir che porta a riemergere un mare antico. La vendemmia 2013 ha donato all’azienda uve Pinot Nero semplicemente perfette, da qui l’intuizione di realizzare un sogno. Produrre un Rosé che interpretasse a tutto tondo questo vitigno tanto nobile quanto prezioso.

Boké Noir, fortemente voluto da Roberta Bianchi, si distingue per uno stile speciale e unico. La scelta di produrre un Franciacorta Rosé con una base di Pinot Nero in purezza permette così di far risaltare al massimo gli aromi naturali del vitigno: frutta fresca, lamponi, ribes. Un’attenta selezione manuale dell’uva migliore fatta nei vigneti di proprietà, la macerazione a bassa temperatura per 10 ore hanno dato vita ad un Franciacorta capace di catturare lo sguardo con un brillante oro-rosa che vira al salmone; il perlage è finissimo e persistente. L’affinamento di 36 mesi sui lieviti lo arricchiscono di sentori di pan-brioche e acacia. Un vino nudo

che esprime la vera natura di un grande terroir e delle sue caratteristiche pedoclimatiche che donano una sorprendente freschezza, acidità, eleganza, sapidità e armonia per chiudere con una lunghezza che lo rende speciale partner di piatti gourmet, specialmente a base di pesce; indimenticabile come aperitivo. I vini sono stati presentati nel corso della “Serata in rosa” tenutasi al Ristorante Orologio di Lugano lo scorso 27 ottobre.

