

EMIGRATI IN NUOVA ZELANDA QUELLI DI TOSCANA LODGE



Tanta voglia di girare il mondo, i giorni a fianco di Luna Rossa, la speranza (difficile da realizzare ma non perduta) di far nascere vigneti italiani, uno splendido residence inventato da un torinese che ama la Toscana (tanto che lo ha battezzato Villa Toscana Lodge) e si è stabilito con la moglie Margherita a Ohuka Park, Whitianga, Nuova Zelanda. Giorgio Allemano ci conosce, ci ha scritto delle sue ambizioni e dei suoi problemi. Vezza gli augura buona fortuna.

Vi spedisco via Internet queste righe mentre qui in Nuova Zelanda (siamo a marzo 2000) è nel pieno la stagione della pesca d'altura e siamo tutti presi da questo momento magico.

La prima notizia che vi dò forse vi deluderà: anche se originariamente l'idea era di trasferirsi in Nuova Zelanda e produrre in loco vino italiano con tecnologie italiane (sono un enologo contrario all'uso smodato di barrique e di bianchi fatti passare in malolattica), una volta trasferiti qui definitivamente nel lontano novembre 1995 ci siamo resi conto che in questo Paese il vino si può fare bene e, probabilmente, con successo

solo in quelle zone a bassa piovosità, poco fertili e ad elevata escursione termica che con tutta sincerità proprio non ci piacevano!

Così abbiamo mollato l'idea del vino, venduto i vitigni di Arneis e di Nebbiolo (conserviamo ancora i Barbera, poi si vedrà) e dopo oltre quattro mesi di vita in camper, abbiamo messo radici nella penisola di Coromandel, semplicemente la più bella regione di tutta l'isola nord (in quanto freddolosi italiani non abbiamo mai considerato di trasferirci nell'isola sud). Il bush di felci arboree qui è di una luce e una magia indescrivibili; in questa baia, James Cook ebbe il primo approdo pacifico in Nuova Zelanda (difatti tribù Maori qua non ne esistono praticamente più, perché, troppo poco aggressive, finirono sterminate dalle tribù guerriere dell'estremo nord) e il mare è da favola. Infine la distanza da Auckland, duecento chilometri, è perfetta: né troppo lontana né troppo vicina. Descrivere il progetto, la realizzazione, le arrabbiate e gli ammattimenti per creare quaggiù un pezzetto di Toscana... meglio lasciar perdere. Ci danno però grande soddisfazione i clienti, tantissimi americani, che magari sono già stati in Italia e della Toscana sono rimasti innamorati: arrivano e restano colpiti!

Riguardo a Luna Rossa, oltre l'80% dei kiwi era con noi contro Cayard, ma poi il tifo ha prevalso. Del resto, è stata una gran bella avventura, Prada ha ottenuto forse persino più del previsto, poi è stata una lotta senza storia e senza speranza, ma è giusto così: questo Paese ha bisogno della Coppa, altrimenti, vista la distanza, chi ci viene nei lodge neozelandesi (e anche nel nostro...)?

Un caloroso saluto e, spero, un arrivederci a presto. *Giorgio Allemano*

Villa Toscana Lodge, P.O. Box 43
Ohuka Park, Whitianga (NZ)
Tel. 64 7 866 2293

SAPORI VALORI

CONCORSO VEZZA

A TAVOLA
CON
SIMONA
VENTURA

È LA
FESTA
DEL 2000

● Ancora le schede
del GRATTA e VINCI
● Per i MAXI PREMI
sorteggio ad agosto



dopo lo sforzo non ha problemi di misura nella carne. Io non ci rinuncio, però mi limito.

Della cucina piemontese non ti è rimasto nulla?

Gli antipasti e la bagna cauda. La fonduta, i salumi. Fra i primi gli agnolotti del plin, quelli piccoli e fatti a mano nelle case o nelle osterie, come secondo il lesso.

Dovresti preferire il pesce, gli esperti sostengono che sia l'ideale per inseguire il peso forma.

Sul pesce ho preferenze da donna forse troppo esigente. I crostacei, l'aragosta. Ammetto però che come equilibrio alimentare, il pesce San Pietro o il sarago sarebbero più adatti. Magari la triglia, oppure l'orata.

Dolci niente, è ovvio...

Ho già detto che non mi faccio mancare ciò che mi piace ma sto attenta. La zuppa inglese non la respingo, neppure le torte piemontesi alla nocciola, comunque per i dolci non ho una vera vocazione.

Naturalmente escluderai i vini

Non ci rinuncio, ma preferisco quelli bianchi e frizzanti. Il prosecco veneto... Ma in quanto a bianchi un buon Arneis lo bevo volentieri. Quanto a rossi, c'è la scuola contagiosa di mio marito. Lui, toscano, adora il Brunello di Montalcino...

Mi pare che tu non abbia una dieta semplice. Facciamo il punto, dacci un quadro della tua giornata a tavola

Carboidrati a mezzogiorno e proteine la sera. In breve, pasta a pranzo, carne o altro la sera. Mai primo e secondo insieme, magari un antipasto concreto al posto di carne o pesce. Condizione incancellabile la scelta dei gusti e soprattutto delle qualità.