

Svelato il "giallo" del «Picco Rosso»

LUCA NAVE

LEDRO - «Il *Picco rosso* fa 61 gradi alcolici» «Sì, ma una volta ne faceva di più: li avete abbassati». Conversazione, questa, che alla farmacia Foletto si svolge identica, ogni giorno e più volte al giorno, tra chi sta dietro e chi sta davanti al bancone.

Il prodotto di punta della ditta di Pieve di Ledro, noto anche oltre i confini nazionali, ha sempre avuto la stessa ricetta - quella elaborata da Achille Foletto - e la stessa gradazione: 61. Ma il fallace ricordo collettivo è diffuso e lo spiega **Lucia Minari**: nipote di Achille Foletto, quinta generazione della famiglia che dal 1850 gestisce la farmacia: «A seconda dei giorni sentiamo qualunque numero, anche oltre il 90. L'unica cosa che accomuna tutti è l'idea - falsa - che i gradi una volta fossero di più».

La discussione si è palesata qualche tempo fa al ristorante Silvana di Pieve di Ledro, dove i liquori Foletto hanno chiuso la "conviviale" dell'Accademia italiana della cucina. Diversi, tra gli accademici, hanno riferito con convinzione di ricordare cifre più alte, coi pareri che convergevano sul 72.

Le argomentazioni di Minari, direttrice del museo Foletto, appaiono piuttosto convincenti. «Abbiamo guardato e riguardato le ricette del nonno per vedere se ci fosse stato magari qualche esperimento con gradazioni superiori ma no; nelle fasi di



Un momento dell'incontro accademico e a destra una bottiglia di «Picco rosso»

affinamento del prodotto, Achille ragionò tra i 60 e i 65 gradi, trovando l'eccellenza in quel 61 che permane ancora oggi». Ancora più convincente un'altra argomentazione: «Il *Picco rosso* prevede l'uso di lamponi e frutti di bosco. La grande presenza di frutta rende impossibile superare certe gradazioni».

Si tratta, probabilmente, di un piccolo caso di "effetto Mandela": fenomeno psicologico in cui molte persone condividono lo stesso falso ricordo. Il nome nasce nel 2009 quando la scrittrice Fiona Broome scoprì che moltissime persone credevano fermamente che Nelson Mandela fosse morto in carcere negli anni '80. In realtà, l'ex presiden-

te sudafricano fu rilasciato nel 1990 e morì nel 2013.

Forse, anche tra chi leggerà queste righe, qualcuno avrà ricordi diversi. Non resta che lanciare la sfida: se in qualche credenza c'è una bottiglia "antica" la cui etichetta riporta numeri più alti, attendiamo di vederla, almeno in foto.

L'argomentazione, come detto, si è ripetuta fuori dal museo Foletto: durante l'ultima "conviviale" dell'Accademia italiana della cucina, delegazione di Rovereto e del Garda trentino, che si è tenuta recente al ristorante Silvana di Pieve. Serata presieduta dal delegato Germano Ber-teotti e organizzata dai simposiari Santo Bonfiglio e Stefa-

no Tomazzoni. Durante la cena c'è stata la degustazione degli oli dell'agricoltura Riva del Garda, a cura del direttore generale Massimo Fia, intervenuto anche sul tema «Il miglioramento continuo della qualità».

Tra gli ospiti anche Marco Sartori, della cantina organic farm Sartori di Ledro, i cui Athol (bianco biologico da uve Souvegnier Gris) e Ignazio (taglio bordeaux: Merlot e Cabernet Sauvignon) vengono prodotti con uve coltivate a Ledro, Varone, Bolognano e Besagno. Graditissimo il menù, con piatti che hanno portato in tavola un'ampia selezione di prodotti coltivati e lavorati a davvero pochi chilometri dalla cucina del Silvana: spaghetti alla carbonara di lago

«È la stessa ricetta»
La curiosità emersa durante l'incontro dell'Accademia italiana della cucina

e asparagi, gnocchi con farina gialla di Storo sul letto di radicchio brasato e fonduta di taleggio, puntine di maiale e coniglio al forno, polenta di farina gialla di Storo e polenta di patate "concia"; ancora, ciliegine sotto spirito, crostata alla Linzer rivisitata, strudel e gelato.