Artù

MUFii La Passitaia: l'eccellenza muffata conquista l'alta ristorazione

Un vino muffato unico in Piemonte ottiene tre prestigiosi riconoscimenti: protagonista della cena di gala "Le stelle sul Lago d'Orta 2025" il 27 ottobre, selezionato dal sommelier Matteo Pastrello per la Wine List Italia 2025 e abbinato ai formaggi d'alpeggio nella serata "Formaggi allevati & vino muffato" presso Luigi Guffanti 1876 ad Arona. Un tributo all'eccellenza enologica del territorio novarese

di M.L.Andreis

C'è un vino che sta facendo parlare di sé nei salotti buoni dell'enogastronomia italiana. Non è un Barolo millesimato, né un Brunello di annata leggendaria. È MUFii de La Passitaia, un vino muffato prodotto a Barengo, nel cuore del Novarese, che in questi mesi sta collezionando riconoscimenti come perle preziose su una collana d'eccellenza.

Tre eventi d'élite lo vedono protagonista assoluto: la cena di gala "Le stelle sul Lago d'Orta 2025", che il 27 ottobre riunirà chef tristellati e palati raffinati presso L'Approdo di Pettenasco; la selezione nella prestigiosa Wine List Italia 2025 curata dal sommelier Matteo Pastrello; e una serata didattico-gustativa presso Luigi Guffanti 1876 ad Arona, dove i formaggi d'alpeggio incontrano la dolcezza muffata in un connubio di sapori ancestrali.

L’alchimia del microclima: quando il caso diventa destino

La storia di MUFii inizia trent’anni fa con l’impianto di un vigneto di Erbaluce sulla collina di Barengo, in località “Strà Orba”, ma la vinificazione attende fino al 2009. Il motivo? Una visione precisa e l’attesa del momento giusto.

La strada dove sorge la proprietà era nota in paese per essere la via dove perdurava a lungo il ghiaccio invernale, anticamente chiamata “strada dei sette venti”. Quelle forti escursioni termiche e quell’aria fredda serale non erano un problema, ma un’opportunità. Un microclima capace di far sviluppare la Botrytis cinerea, la Muffa Nobile che aveva affascinato i produttori nei loro viaggi in Francia, alla scoperta dei leggendari Sauternes.

Dopo poche sperimentazioni e molto studio scientifico sulla Botrytis cinerea, un’antica casetta della proprietà viene attrezzata per l’esposizione delle uve, appese alle travi con catenelle, in un appassimento totalmente naturale. Ogni notte arriva un vento freddo da nord che abbassa la temperatura dell’aria di 10-12 gradi, creando un vortice di correnti ideale.

Le uve rimangono nei locali per quattro-cinque mesi. La muffa nobile arriva ogni anno in forma massiva e colpisce gli acini a random, riducendo il contenuto d’acqua, concentrando gli zuccheri e donando a MUFii il suo aroma caratteristico e inconfondibile.

La purezza come manifesto: un solo vitigno, mille sfumature

In un’epoca di blend audaci e assemblaggi ricercati, MUFii sceglie la strada della purezza. È un vino in purezza prodotto al 100% da Erbaluce DOC, senza tagli, senza blend, senza miscele. Una scelta coraggiosa che permette di esplorare appieno le caratteristiche del vitigno e del terroir.

L’obiettivo dichiarato era differenziarsi dai classici passiti, considerati troppo concentrati e ricchi di legno. Si desiderava un vino di corposità minore, più beverino, cibo-friendly, da abbinare con concordanze dolci e discordanze salate della tavola. Un vino facile da bere ma difficile da dimenticare.

La produzione rimane volutamente limitata: circa 3.000 bottiglie da 500 ml all’anno, una nicchia d’eccellenza che non cerca espansione ma perfezione. La fermentazione avviene come per i vini bianchi nel periodo invernale, la maturazione in barrique di acacia a tostatura lieve per un anno, seguita da un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

Il risultato? Un colore giallo dorato, un complesso bouquet di fiori, frutti canditi e tropicali, frutta secca, miele e spezie. Un vino che si abbina in modo elettivo a dessert a base di creme e cioccolato, formaggi erborinati o piccanti, e frutta secca.

Le Stelle sul Lago d’Orta: vent’anni di alta cucina e solidarietà

Il 27 ottobre 2025, L’Approdo di Pettenasco ospita il ventesimo anniversario delle Stelle sul Lago d’Orta, una cena di beneficenza che unisce eccellenza culinaria e impegno sociale. Un palcoscenico dove MUFii brillerà accanto ai piatti di chef leggendari.

Antonino Cannavacciuolo, con la sua alchimia tristellata a Villa Crespi, guida una squadra d’eccezione: Gianni Bertone de Laqua by The Lake, Andrea Monesi della Locanda di Orta, Giorgio Bartolucci dell’Atelier. A loro si uniscono due pilastri internazionali della cucina contemporanea, entrambi tristellati Michelin: Mauro Colagreco del Mirazur di Mentone e Fabrizio Mellino del Quattro Passi di Nerano. Completa il parterre Alessio Rossi, chef emergente della Strattoria di Arona, scelto per la sua cucina audace che mescola radici e sperimentazione.

Il menu della serata è un viaggio gastronomico che parte da zucca, alloro e foie gras, attraversa fagioli di Pigna con funghi porcini della Valle della Roya, riso Carnaroli con ortica e ventricelli di stoccafisso, lasagnetta al ragù napoletano, vitello dry-aged con barbabietola e senape, fino al dessert di mela, caramello salato e vaniglia.

I vini sono scelti dal sommelier Matteo Pastrello che dirigerà gli abbinamenti, mentre gli alunni dell’Istituto Erminio Maggia di Stresa, supervisionati dall’Hospes, affiancheranno il servizio. Tra le etichette d’eccellenza, MUFii trova il suo posto naturale, abbinato ai dessert e ai formaggi nella parte finale del percorso enogastronomico.

Il costo della cena è di 350 euro a persona, con aperitivo dalle 19:00 e cena alle 20:30. Ma il vero valore aggiunto è solidale: l’intero utile della serata andrà a sostegno di realtà benefiche locali, tra cui la Comunità di Sant’Egidio.

In vent’anni, il Comitato Le Stelle sul Lago d’Orta ONLUS ha raccolto quasi un milione di euro, devoluti a diverse associazioni che operano sul territorio, sostenendo mense per i poveri, progetti di reinserimento sociale, sportelli di supporto psicologico per donne maltrattate e iniziative per ragazzi con sindrome di Down.

Durante la serata, Antonio Zacchera, imprenditore e ambasciatore dei laghi novaresi e verbanesi, riceverà un premio per aver dedicato la vita a valorizzare questa terra nel mondo.

20
LE STELLE SUL LAGO D’ORTA
ANNIVERSARY

Wine List Italia 2025: il sigillo di Matteo Pastrello

La selezione di MUFii da parte del sommelier Matteo Pastrello per la Wine List Italia 2025 rappresenta un riconoscimento di prestigio assoluto. Dopo il successo dell'edizione 2024, il centro più grande esponente della sommellerie mondiale ha deciso di replicare una competizione che selezioni le 1000 migliori etichette firmate dai migliori produttori italiani e del mondo.

Come in un prestigioso sommelier, il vino selezionato entrerà di diritto nella prima edizione della Guida ufficiale – cartacea e digitale – delle migliori etichette firmate dai grandi sommelier del mondo. Un traguardo che pochi vini italiani possono vantare, una vetrina internazionale che testimonia l'eccellenza di un prodotto unico.

La partecipazione prevedeva un contributo di 500 euro (1 referenza selezionata), più una campionatura di 6 bottiglie, ma per i produttori come La Passitaia, la presenza all'evento è stata gradita e gratuita, con possibilità di essere rappresentati e raccontati direttamente dai sommelier.

Un evento che riunisce professionisti del settore e appassionati, celebrando la valorizzazione della sommellerie e delle etichette di qualità.

Luigi Guffanti 1876: il formaggio incontra la dolcezza muffata

In precedenza, presso la storica sede di Luigi Guffanti 1876 in via Milano 140 ad Arona, MUFii è stato protagonista di una serata che ha esplorato un abbinamento tanto audace quanto naturale: formaggi d'alpeggio e vino muffato.

La serata didattico-gustativa "Formaggi allevati & vino muffato" ha proposto un percorso gastronomico che inizia con un aperitivo di benvenuto e foie gras de canard mi-cuit con accompagnamenti, proseguendo con 3 pepite casearie Guffanti di alpeggio, una cascata di 4 blu Guffanti, risotto allo zafferano con gambero fasciato e Lardo di Colonnata IGP, per concludersi con dessert, caffè ed erboritain Luigi & Dirce.

Luigi Guffanti rappresenta un'eccellenza casearia che affonda le radici nel 1876. L'azienda piemontese è nota per la sua selezione di formaggi d'alpeggio, prodotti secondo tecniche ancestrali che risalgono a secoli fa. La filosofia aziendale si basa sulla ricerca della qualità assoluta, sulla valorizzazione dei produttori artigianali e sulla tutela della biodiversità casearia italiana.

Le serate Social Club del produttore caseario sono diventate negli anni un appuntamento fisso per gli appassionati di gastronomia. Eventi che uniscono didattica e degustazione, dove la conoscenza delle materie prime si accompagna al piacere della scoperta gustativa. L'abbinamento tra formaggi erborinati o stagionati e vini dolci non è nuovo nella tradizione enogastronomica, ma l'incontro tra i blu Guffanti e MUFii rappresenta un dialogo territoriale: due eccellenze piemontesi che si esaltano a vicenda.

L'abbinamento con MUFii esalta le caratteristiche di entrambi i prodotti. La dolcezza muffata del vino, con le sue note di frutta candita e miele, crea una discordanza perfetta con la sapidità dei formaggi erborinati, mentre l'acidità del vino bilancia la grassezza del formaggio. Un incontro che rispetta il principio dell'armonia per contrasto, dove due caratteri forti si completano senza sovrastarsi.

Un territorio che sa raccontarsi

MUFii de La Passitaia non è solo un vino: è la dimostrazione che l'eccellenza nasce dall'ascolto del territorio, dalla pazienza, dalla visione. In un mercato enologico sempre più globalizzato, dove i gusti tendono all'omologazione, questo vino muffato rappresenta un'anomalia preziosa, un'unicità da preservare.

I tre riconoscimenti ottenuti – la presenza alla cena di gala più prestigiosa del territorio, la selezione nella Wine List Italia e l'abbinamento con i formaggi d'eccellenza Guffanti – testimoniano che la qualità vera, quella costruita con dedizione e senza compromessi, trova sempre il suo pubblico. Un pubblico raffinato, capace di apprezzare la complessità, la storia, l'autenticità.

Dalle colline di Barengo alle tavole stellate del Lago d'Orta, MUFii percorre un cammino che è geograficamente breve ma qualitativamente immenso. E in ogni calice racconta la stessa storia: quella di un microclima speciale, di uve pazientemente appassite, di una muffa che diventa nobile, di un territorio che sa ancora stupire.

Highlights:

- MUFii de La Passitaia è l'unico vino muffato prodotto in Piemonte, ottenuto da uve Erbaluce DOC con Botrytis cinerea in un microclima unico sulla collina di Barengo, nella storica "strada dei sette venti".
- Il 27 ottobre 2025 MUFii sarà protagonista della cena di gala "Le stelle sul Lago d'Orta" presso L'Approdo di Pettenasco, evento che celebra il ventesimo anniversario con chef tristellati Michelin come Antonino Cannavacciuolo, Mauro Colagreco e Fabrizio Mellino.
- La produzione artigianale prevede circa 3.000 bottiglie annue da 500 ml, ottenute da uve appassite naturalmente per 4-5 mesi in antiche stanze esposte a correnti d'aria fredda che abbassano la temperatura di 10-12 gradi ogni notte.
- Matteo Pastrello ha selezionato MUFii per la Wine List Italia 2025, la guida ufficiale delle 1000 migliori etichette scelte dai sommelier più prestigiosi del mondo, presentata il 5 ottobre a Milano presso l'Hotel Marriott.
- MUFii è un vino in purezza al 100% da Erbaluce DOC, senza tagli o blend, che matura in barrique di acacia a tostatura lieve per un anno e affina in bottiglia per almeno sei mesi, differenziandosi dai passiti tradizionali.
- Il 3 ottobre MUFii ha incontrato i formaggi d'alpeggio nella serata "Formaggi allevati & vino muffato" presso Luigi Guffanti 1876 ad Arona, parte della serie Social Club che valorizza abbinamenti territoriali d'eccellenza.
- La cena di gala del 27 ottobre costa 350 euro a persona e l'intero utile sarà devoluto a realtà benefiche locali, proseguendo una tradizione ventennale che ha raccolto quasi un milione di euro per associazioni del territorio.
- Il Comitato Le Stelle sul Lago d'Orta ONLUS è guidato da Oreste Primatesta e include figure di spicco come Roberto Restelli (ex direttore Guida Michelin), Matteo Pastrello (maître sommelier) e il giornalista Alberto Paolo Schieppati.