

N°3 - MARZO 2016 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

82
NUOVE
RICETTE

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

GRANDI PIATTI DI PASQUA

SORPRESA!

Un uovo di quaglia racchiuso nel cuore di una polpetta

PANI E FOCACCE
FRAGRANZA DI FESTA

UOVA
IN GIOCOSE
COMBINAZIONI

FRUTTA ESOTICA
DA SCOPRIRE
IN CUCINA

VERDI PRIMIZIE
PER LA TAVOLA
DI STAGIONE



Piaceri di cantina

VINI DI ANTICHE ORIGINI ED ECCELLENZE A UN PREZZO MINI. BOTTIGLIE CHE RACCONTANO LA LORO TERRA E INVITANO ALLA CONVIVIALITÀ

ACURA DI GIUSEPPE VACCARINI

Per la tavola quotidiana

LIGURIA

1 LIGURIA DI LEVANTE CILIEGIOLO 2014 ARRIGONI TENUTA

ROSADIMAGGIO (7 euro). Come racconta il nome, è un rosso robusto dalle spiccate note di ciliegia che nasce in un "fazzoletto" di 5 ettari da antiche vigne. Si serve a 16-18 °C.

BUONO CON: zuppa di fagioli, carni bianche arrostiti.

La Spezia, www.arrigoni1913.it

LOMBARDIA

2 OLTREPÒ PAVESE BONARDA "LA CASETTA" 2013 CA' DI FRARA

(13 euro). Fiore all'occhiello di un'azienda nata nel 1905 che fa della sostenibilità il suo vanto, questa insolita Bonarda ferma trova un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità. Si serve a 16-17 °C.

BUONO CON: piatti a base di carne di maiale e bollito misto.

Mornico Losana (PV), tel. 0383892299, www.cadifrra.com

ALTO ADIGE

3 ALTO ADIGE ST. MAGDALENER "RIELERHOF" 2015 BRIGL (8 euro).

Da una casa vinicola pluripremiata con 700 anni di storia, un rosso vellutato e leggero. Ottimo per l'aperitivo, è un'eccellenza tra i vini ricavati dal vitigno schiava, autoctono del Alto Adige. Si serve a 15-16 °C.

BUONO CON: salumi e formaggi locali. San Michele Appiano (Bz), tel. 0471682419, www.brigl.com

PUGLIA

4 DAUNIA BIANCO "IL QUADRELLIO" 2014 CANTINA LA MARCHESA

(6,50 euro). Dal sole del Tavoliere, un bianco fresco e profumato ricavato da uve autoctone raccolte e lavorate rigorosamente a mano. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: antipasti marinari, primi a base di pesce e carni bianche.

Lucera (FG), tel. 0881524000, www.vinilamarchesa.it



Belle maniere

DI FIAMMETTA FADDA

IL PREZZO È GIUSTO?

Quando apro la lista dei vini nei ristoranti noto che ci sono prezzi molto diversi per le stesse bottiglie. Con quale metro si giudica il ricarico corretto?

Sorprenderà molti sapere che quanto più un vino è costoso alla partenza in azienda, tanto inferiore è, di regola, il ricarico applicato dal ristorante. Come a dire, chi più spende, meno spende. E meglio beve. Tranne che, naturalmente, nel caso di etichette molto rare o pressoché fuori mercato. Per esempio, una bottiglia pagata 70-80 euro all'origine, come un buon Brunello di Montalcino, non dovrebbe superare i 150 al ristorante; mentre un vino con un prezzo di partenza in azienda di 6-7 euro, come un Frascati, è corretto che compaia in lista a 20, ossia tre volte il suo costo di acquisto. Fermo restando che molti sono gli elementi in gioco nella piacevolezza del bere, dalla profondità qualitativa della cantina del locale alla professionalità e alla cura del servizio (sommelier dedicato, qualità dei bicchieri...). capire subito la politica dei prezzi di un ristorante è semplice: basta cercare nella carta il costo di un'etichetta di cui si conosce il prezzo di acquisto al supermercato o in enoteca. E fare il conto. Adesso poi esistono delle applicazioni, anche gratuite, con le quali, fotografando l'etichetta, si hanno una serie di utili informazioni sul vino, prezzi compresi.



Etichette d'eccezione

TOSCANA

**1 "PRIMA PIETRA" 2011
CASTIGLION DEL BOSCO**

(60 euro). Un rosso intenso con un finale **speziato** in cui si riconoscono gli aromi di uve maturate vicino al mare. Riposa 18 mesi in piccole botti di rovere nella cantina a Castiglion del Bosco, località sulla via Francigena che porta da Roma a Canterbury attraversando i terreni della tenuta. Si serve a 16-18 °C.

BUONO CON: *paste locali con ragù di carne, pecorino stagionato.*
Loc. Castiglion del Bosco (SI), tel. 0577 1913750, www.castigliondelbosco.com

MARCHE

**2 VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI CLASSICO SUPERIORE
2012 "BALCIANA" SARTARELLI**

(19 euro). Risultato dell'accuratissima **ricerca** dei migliori cloni di antichi vitigni di verdicchio, è un bianco sapido dal caratteristico retrogusto di mandorla che incanta il palato. Si serve a 10-12 °C.

BUONO CON: *brodetto di pesce, orata al cartoccio.*
Poggio San Marcello (AN), tel. 073189732, www.sartarelli.it



Da non perdere

LOMBARDIA

**1 FRANCIACORTA EXTRA BRUT
"EBB" MILLESIMATO 2010
IL MOSNEL (40 euro).**

Il nome "EBB" nasce dalle iniziali di Emanuela Barzanò Barboglio, pioniera della Franciacorta, a cui i figli hanno voluto dedicare questa preziosa **cuvée** dal finissimo perlage e dai sentori delicati di pesca e fiori. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: *tartare e carpacci di mare o carni speziate.*
Camignone (BS), tel. 030653117, www.ilmosnel.com

VENETO

**2 PIAVE MALANOTTE "GELSAIA"
2011 AZIENDA GIORGIO
CECCHETTO (22 euro).**

Frutto di un'annata **molto fortunata**, è prodotto con il vitigno raboso nella zona d'origine, dove si coltiva da 500 anni. Una curiosità: deve il suo nome al gelsò, usato un tempo come sostegno delle viti. Si serve a 17-18 °C.

BUONO CON: *stufati di manzo e formaggi a lunga stagionatura.*
Tezze di Piave (TV), tel. 043828598, www.rabosopiaive.com

TOSCANA

**3 CHIANTI COLLI SENESI "TERRA
ROSSA" RISERVA 2012 TENUTA
DI TRECCIANO (10 euro).**

Nasce nel cuore della campagna senese e matura in un'antica villa medievale un tempo **convento**, questo Chianti elegante dalle note di viola e ginestra. A pieno diritto tra i nostri "da non perdere" per l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Si serve a 18-20 °C.

BUONO CON: *salumi toscani, carni alla brace, pecorino semistagionato.*
Sovicille (SI), tel. 0577314357, www.trecciano.it

CAMPANIA

**4 FIANO DI AVELLINO 2014
"SARNO 1860" TENUTA SARNO
1860 (15-18 euro).**

Tanto antico che lo citava già **Plinio il Vecchio**, il Fiano si ottiene dall'omonimo vitigno detto "Vitis apiana", perché delle sue uve erano ghiotte le api. Questo, morbido e minerale, è prodotto in una tenuta la cui sede è anche un museo privato. Si serve a 10-12 °C.

BUONO CON: *crostacei, carni bianche e formaggi freschi.*
Avellino, tel. 3397265669, www.sarno1860.it

MARZO 2016



L'OSTILE IN TAVOLA Bicchieri Riedel.