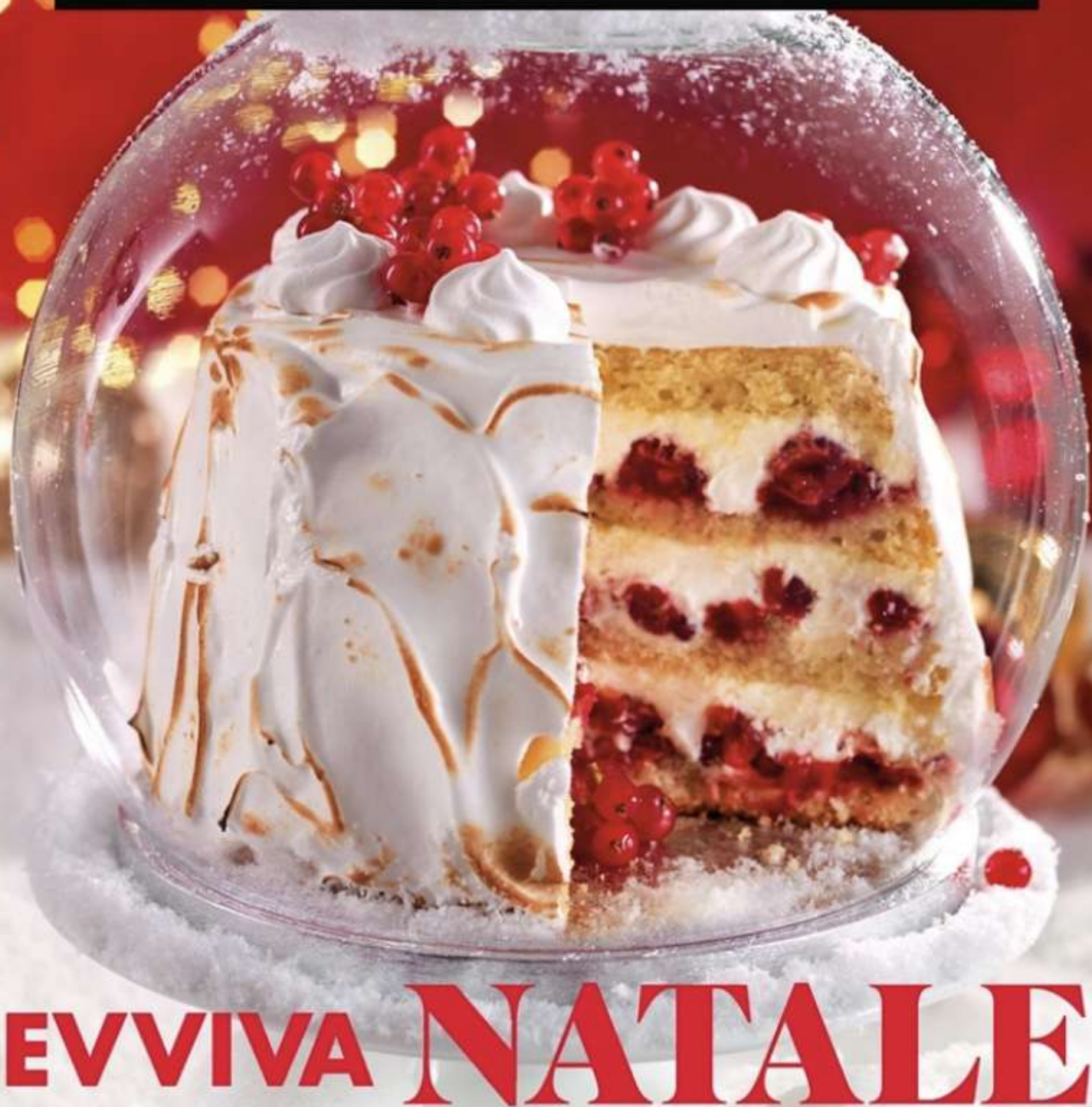


€ 4
DICEMBRE
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE



EVVIVA NATALE

FESTECCIATE INSIEME A NOI. CON UNA TORTA DELIZIOSA,
TANTE BELLE RICETTE PER LA VIGILIA E IL PRANZO,
FINO AL CENONE DI CAPODANNO. GIOIOSO APPETITO!

carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI 13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario



Ostriche al gin pag. 94

Il gusto marino delle ostriche sta benissimo con la morbidezza di un **Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry**. Provate il **Rive di Campea 2018** di **Bisol**, piacevole per le bollicine setose e i profumi di mela. **14,50 euro**. bisol.it



Pasta sedano, bottarga e vongole pag. 99

Una birra ricca, ma facile da bere, come la **10 Luppoli Dorata** del **Birrificio Angelo Poretti**, è una scelta alternativa sui primi piatti di pesce. Provatela anche con i crostacei. **10 euro**. birrificioangeloporetti.it



Carpaccio di ricciola pag. 105 Uova pag. 111

Abbinare un Metodo Classico a base di chardonnay e pinot nero come l'**Alto Adige Extra Brut 1919 Riserva 2013** di **Kettmeir**, che affina a lungo sui lieviti. **40 euro**. kettmeir.com



Arrosti di vitello ai datteri pag. 112

Ci vuole un rosso morbido e corposo per accompagnare gli arrostiti con la frutta. Il **Calinverno 2015** di **Tenuta Monte Zovo** è fatto con un mix di uve venete e internazionali appassite e ha aromi di ciliegia e spezie dolci. **35 euro**. montezovo.it



Salmone marinato pag. 97

Per pesci importanti, anche affumicati, ci vuole la freschezza degli spumanti di montagna. Il **Trento Pas Dosé AlpeRegis 2013** di **Rotari** ci piace per il suo carattere austero ed elegante. **35 euro**. rotari.it



Lasagne e verze pag. 100

Qui ci vuole un rosso leggero e scorrevole, come quelli prodotti nelle ripide vigne della **Valtellina**, a base di uva nebbiolo. Il **Téi 2017** di **Fay**, fresco, territoriale e succoso, sembra fatto apposta per le nostre lasagne. **13 euro**. vinifay.it



Sauté di carciofi pag. 107 Parmigiana di finocchi pag. 108

Una **birra bianca**, dissetante, è ideale con piatti di verdure, carciofi compresi. La **Hoegaarden** ha gradevoli aromi di frumento e scorza di arancia. **2 euro**. hoegaarden.com



Faraona al cocco pag. 112

Il sapore speziato e il grado alcolico di un **Gewürztraminer** dell'**Alto Adige** sono indicati per questa faraona «ammorbidita» dal latte di cocco. Il **Nussbaumer 2017** di **Tramin** è il migliore della zona. **28 euro**. cantinatramin.it



Polpette di zucca pag. 106 Sformato pag. 97

Il **Ferrari Maximum Blanc de Blancs**, una delle bollicine più famose d'Italia, ottimo da solo per l'aperitivo, si presta anche per ricette a base di verdure dolci come la zucca. **25 euro**. ferraritrento.com



Cappellacci pag. 102

Serve un bianco corposo che si accordi con la dolcezza dei gamberi e la sapidità del pecorino. L'abbiamo trovato in Piemonte, sui **Colli Tortonesi**, con il **Timorasso Il Montino 2017** di **La Colombera**. **28 euro**. lacolomberavini.it



Insalata con salsa di ribes pag. 108

Richiama l'ingrediente dell'insalata e ha la giusta leggerezza una **birra saison** con aggiunta di ribes. La **Fruitsaison di Almond '22** si abbina anche cromaticamente. **5,50 euro**. birraalmond.com



Crostata pag. 115 Dolce di Natale pag. 116

Un vino per i dolci delle feste? Il **Recioto della Valpolicella Classico Angelorum 2015** di **Masi**, con i profumi di canditi, cannella e cacao, è tra i più natalizi. **24 euro**. masi.it



Insalata di petto d'anatra pag. 98 Gallinella pag. 105

Uno **Champagne Rosé**, profumato ed elegante, è una buona scelta per i piatti di pesce in umido e per insalate elaborate. Quello di **Ruinart** ha profumi di frutti esotici e di melagrana. **80 euro**. ruinart.com



Pappardelle pag. 103

Per i sapori dolci, amari e salati del piatto scegliete un bianco d'annata ma leggero. Il **Falanghina del Sannio Taburno Macère 2018** di **Torre del Pagus** ha un eccellente rapporto qualità-prezzo. **8 euro**. torredelpagus.it



Lonza di maiale pag. 111

Un grande Cabernet toscano valorizza gli arrostiti di maiale. A noi è piaciuto l'**Acciaio 2016** di **Castello di Albola**, che ha anche una quota di sangiovese e tutta l'eleganza che dona il terreno di Radda in Chianti. **55 euro**. albola.it



Coppa di pan di Spagna pag. 115 Rotolo pag. 116

Un vino dolce, delicato e avvolgente come il **Picolit** esalta i dolci con le creme. Il **2016** di **Torre Rosazza** ha aromi che ricordano il miele e una dolcezza ben bilanciata dall'acidità. **28 euro**. torrerossazza.com