

Shira Haas, nata a Hod HaSharon, ha conquistato il mondo con il suo talento nei panni di Esty, giovane sposa in fuga da una comunità ebraica ortodossa nella mini serie *Unorthodox* su Netflix.

ESTATE
E ADESSO,
DOVE E COME
ANDREMO
IN VACANZA?

ATTIVISMO
SIAMO ENTRATI
IN UN
ALLEVAMENTO
INTENSIVO E...

Shira Haas, 25 anni, attrice israeliana

LA MIA LIBERTÀ



My funny Quarantine

No, non abbiamo solo cucinato. Abbiamo anche bevuto. E imparato a farlo sempre meglio. Consigli (saggi) per continuare

a cura di Magda Mutti Foto di Maurizio Di Iorio

HO UN COMPAGNO che mi stempera le angosce pandemiche, mi assiste mentre cucino, evita che io “smatti” in famiglia. In genere è un vino rosso. In queste settimane ho goduto di calici eleganti, meditativi, complici, sola o con amiche in modalità Zoom. La mia wine list: il Nero d'Avola Amira, Principi di Butera, siciliano tutto d'un pezzo, per ricette asciutte e conversazioni taglienti; il Rosso di Clausura, blend a base di sangiovese e merlot, nato alla Certosa di Belriguardo, nel senese (la toponomastica non sbaglia; me l'ha regalato la sua produttrice Gianna Nannini, e ha accompagnato i miei momenti mindful). Il mio preferito è il Pinot Nero, elegante e affidabile, il trentino Vigna Bindesi Maso Grener, da sorseggiare con in sottofondo Frank Zappa che scaccia nostalgia e pensieri esiziali.

Molte di noi, ho sondato, prediligono i vini rossi, forse per la loro capacità di corteggiamento, la virilità protettiva, l'impeto scintillante. Per esempio **Patrizia Valduga**, che vota Primitivo: il Sasseo della Masseria Altemura ha grande temperamento e sensualità, come le sue poesie. Mi viene in mente la sua quartina da *Medicamenta*: “Vieni, entra e coglimi, saggiami provami/ comprimimi discioglami tormentami/ infiammami programmami rinnovami. Accelera... rallenta... disorientami”. Luci rosse.

“Chiusa una porta si apre un prosecco”, recita un aforisma che impazza in rete. Per i proseccisti militanti è un invito a buttare via anche la chiave. Primo giro, il Prosecco Doc Broletto Dominio di Bagnoli, bevuto in barba a chi pensa che il Doc sia il fratello minore del Docg. Il Broletto extra dry volge al giallo, ha 11,5 gradi, bolle microscopiche e tenaci, è una sorpresa a tutto pasto, top sui crostacei. Secondo giro, il

Valdobbiadene millesimato Castè di Merotto, paglierino, fresco e polposo; fa sognare l'estate, fiori, frutta. Terzo assaggio, l'Asolo Giusti, extra dry, provenienza centro e nord del Montello, fruttato potente con pizzico minerale. E poi l'aperitivo, perché il delivery non ha confini. Villa Sandi ti porta il kit proposto in cantina: Valdobbiadene Superiore millesimato e Pan de Vin, ideato per una degustazione sgombra da ogni altro gusto. Vuoi mettere provarlo a casa? (€ 15, aperitivedelivery.it).

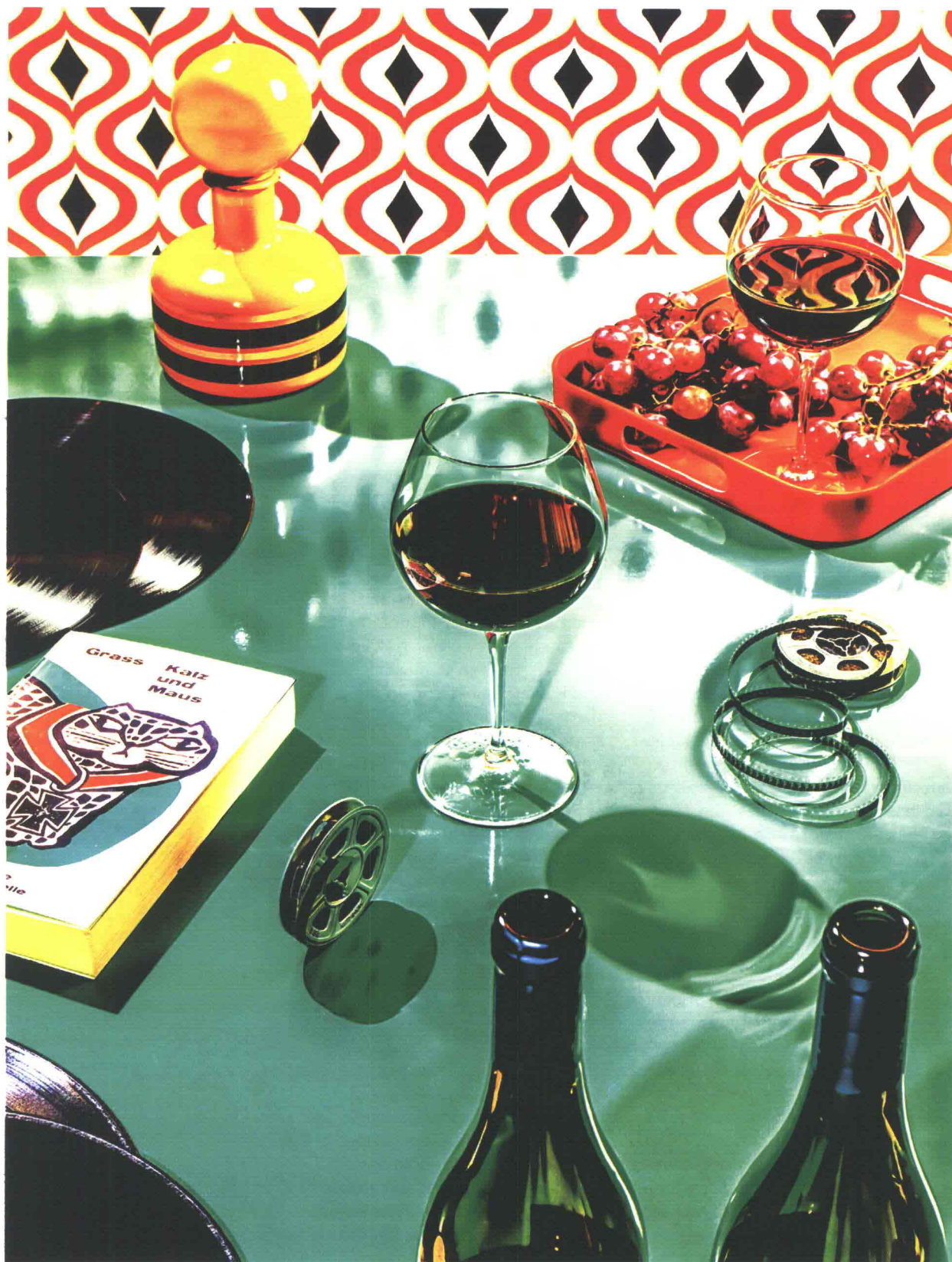
La serrata, è vero, sta cambiando i nostri wine habit, se ci fa bere di più non è ai pasti, ma per scandire i momenti della segregazione: relax, happy hour domestici o vuoti pneumatici. La società di ricerche Nielsen ha registrato uno schizzare dei consumi con percentuali a due cifre. *Tannico.it*, la più grande enoteca virtuale, un salto a tre cifre, specie nelle regioni più colpite. Le indagini rivelano che, dopo gli acquisti ansiogeni al supermercato, le nuove scelte sono riflessive: siamo più parsimoniosi, curiosi e patriottici, privilegiamo Doc e Docg italiane, non è il tempo di Barolo o Brunello, cerchiamo vini easy. Visto che il tempo non manca, se mettessimo su o rinnovassimo la cantinetta? Lo chiedo a **Marco Reitano**, capo sommelier de La Pergola di Roma, tesoriere di una delle migliori collezioni d'Italia. «Dieci bottiglie possono bastare! Con l'estate punterei sul Vermentino Lunae di Bosoni, l'Etna Bianco di Planeta, lo spumante Trento Brut Altemasi di Cavit, l'Alghero rosato Anemone Sella&Mosca, la Passerina Brut Velenosi e, tra i rossi, il Sangiovese Torrione Igt di Petrolo, ma anche il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Villa Gemma, Masciarelli e il Valpolicella Ripasso Cecilia Beretta, Pasqua. Finita la “semicarcerazione” cercate su vino75.it Abis-

FUORICARTA

Mangiare con gli occhi

di Luca Iaccarino

Qualche anno fa, il ricercatore americano Brian Wansink ha condotto un esperimento. Ha sistemato sulle scrivanie degli impiegati di un'azienda contenitori trasparenti pieni di cioccolatini; accanto ai computer di un altro gruppo ha posizionato scatole uguali, ma opache. Bene: le persone che potevano vedere la cioccolata, i primi, hanno mangiato il 46% di praline in più. Poi ha fatto un test simile con i tramezzini: ad alcuni li ha messi sul tavolo avvolti nel cellophane, ad altri in una confezione di carta. Stesso esito. Anni dopo gli studiosi Privitera e Creary hanno provato che questo funziona non solo con il vizio, ma anche con la virtù: gli studenti che si trovavano davanti fette di mela in vassoi chiari e aperti ne mangiavano assai di più di quelli che li avevano in ciotole scure e con il coperchio. Dunque, la scienza dimostra quello di cui tutti abbiamo esperienza empirica: si mangia con gli occhi. Vedere il cibo amplifica la tentazione, nascondere la disinnescava. Da quando ne ho avuto evidenza, l'ho messo in pratica: questa Pasqua è stata la prima in cui i cocci di uova di cioccolata non sono finiti in un barattolo di vetro ma in una scatola di metallo; se la torta fatta da mia moglie non termina subito riponiamo la tortiera di plexiglass in forno e non più al centro della tavola. Be', funziona. Come lo so? Ne ho la controprova: l'altra sera ho dimenticato la focaccia sul top della cucina dopocena. Ciao focaccia. Ciao dieta.



LA RICETTA PERFETTA

Focaccine fast and furious

Ricetta di **Antonio Lebano**, chef executive Hotel Excelsior Gallia di Milano. Voglia di dehors?

In attesa che si riaprano le terrazze degli hotel, ecco un'idea.

250 g di farina 00, 125 g di semola di grano duro, 8 g di lievito di birra, 6 g di miele, 30(+100) g di olio evo, 10(+12) g di sale, 25 g di burro

In una ciotola riunite gli ingredienti, esclusi sale e burro, poi versate 190 g di acqua tiepida e lavorate con le mani per 4 minuti, salate e impastate fino ad assorbimento. Incorporate

il burro ben ammorbidito, e impastate ancora. Fate riposare l'impasto coperto con pellicola per 20 minuti, ricavate palline di circa 35 g l'una e lasciate lievitare finché non raddoppiano il volume. Preparate un'emulsione di olio (100 g), acqua (100 g) e sale (12 g). Schiacciate le focaccine al centro e spennellate con l'emulsione, quindi infornate a 250°C fino a che non prendono colore (7-8 minuti). Servitele calde con prosciutto crudo e burrata, o con pomodorini, scaglie di parmigiano e basilico.

si Portofino Brut di Bisson, un metodo classico che affina 18 mesi a 60 metri sotto il mare». Interpello anche **Luca Boccoli**, gran selezionatore di vini con punti mescita al Mercato Centrale di Roma e a Torino. Fa meticoloso scouting tra piccoli virtuosi produttori, ma col Covid-19 si è reinventato: realizza *mystery box* da 6 o 12 pezzi cult e le spedisce ovunque. «Piaceranno il Rosso di Noto Marabino, il bianco del Collio Franconia di Visintini e il frizzante vicentino Frizzi Pop, Tenuta l'Armonia, un rifermentato in bottiglia come usavano i contadini» (Boccoli at Home da € 75, luca.boccoli@gmail.com).

Passo a Gabriele Gordelli, wine designer, che mi parla del pairing vino-cibo. «Per l'aperitivo in terrazza con bruschette e pomodoro, il Rosato Tenuta Trerose, fresco eclettico e minerale; per le paste con asparagi o verdure con chips di prosciutto o pancetta, sperimentate il quarto colore del vino, l'arancio, del friulano Aransat Orange Wine 2019, e su cene primaverili con arrostiti di carni bianche il rosso siciliano bio Frappato 2018 Cos, succoso e brillante; per le crostate di frutta che state sfornando è perfetto il trentino Daben Moscato Rosa Castel Firmian o, una bollicina su tutte, Alma Brut di Bellavista». Lancio un'ultima idea, imparare a degustare senza infettarvi di tecnicismi: **WineTelling**, in onda sul profilo Instagram di *Milanowineweek* ogni venerdì e domenica alle 19 con sommelier, influencer ed enologi. Si ordina il vino sulle piattaforme partner di e-commerce (Thirsty, Tannico, Wine-delivery, Airwns, Enoteca Brognoli) e si segue la degustazione on line, calice in mano. L'ideatore **Federico Gordini** ha già scelto come brindare al post quarantena: Ca' del Bosco Annamaria Clementi, bollicine da Capodanno vero, non quello da calendario! ■

Bruschettismi (6 idee)

1. Spalma sul pane abbrustolito una salsa di yogurt greco cremoso arricchito di senape, 2 fettine di salmone affumicato, un cucchiaino di creme fresche e semi di papavero. 2. Spalma con Robiola, quindi con un mix di rondelle di cipolle dolci appassite in padella con burro e un cucchiaino di Cognac, melograno e gherigli di noci. 3. Spalma con Philadelphia, poi qualche fetta di bacon arrostito e pezzetti di Roquefort, con sedano bianco ridotto a rondelle e, a piacere, qualche pezzetto di pollo arrosto.

4. Sistema sul pane poche scaglie di grana, 2 fettine di prosciutto crudo dolce, copri con un fico dolce ma sodo affettato, ricotta fresca e foglioline di maggiorana. 5. Abbrustolisci su fuoco alcuni pomodorini tagliati a metà e sottili fette di melanzana, all'ultimo unisci foglie di basilico e sale. Sul pane spalma ricotta forte, poi le verdure e un filo d'olio. 6. Spalma un velo di crema di Brie, poi pancetta dolce ben abbrustolita e un uovo all'occhio di bue, infine semi di sesamo. Sì, ora potete bere.

Stappa, ragazza!

Confessiamolo, di solito la bottiglia la facciamo stappare agli uomini. Con l'insolito cavatappi a leva Tescoma lo farete voi stesse con una mano sola, senza sforzo. La spirale ha il rivestimento antiaderente per cui si infila e sfilta nel sughero e nel silicone che è un piacere, l'impugnatura è soft touch dalla presa sicura, le due prese laterali si aprono a pinza per chiudere il collo della bottiglia, anche quelle californiane che hanno la bocca più spessa e alta (tescoma.com).



Foto di C. Testani/Gallery Stock

In attesa che riaprano le terrazze degli hotel per l'aperitivo, sbizzarritevi con le bruschette: prosciutto, formaggio, fichi, cipolle, non c'è limite...



E ancora

Il Grande Libro Illustrato del Vino Italiano non è una guida né dà voti, ma apre un libero spazio allo storytelling di cento bottiglie, da nord a sud. Idea geniale, la mappatura per genere: vini a colpo sicuro, sapore di sale, saranno famosi... Redatto da Eleonora Guerini, già direttrice della guida *Vini d'Italia* del Gambero Rosso, è illustrato da Fernando Cobelo, Beppe Conti e Rebecca Valente (edizioni EDT, 35 euro).

Ghost kitchen, cucina fantasma, è un laboratorio milanese sul delivery. Si chiama Via Archimede, Gastronomia di Quartiere. Piatti meneghini e non solo, menu mensili e prezzi democratici (02.70101966, e-mail: info@lucaguelficompany.com, WhatsApp 335.5823604).

Innovatori del palato
Tre nuovi formati limited edition per La Molisana: il Trighetto (spago triangolare), il Quadrotto (maccheroncino) e il Cubetto (ditalino). Grano duro decorticato a pietra, impasto con l'acqua oligominerale del Matese, trafilatura al bronzo. In packaging tricolore, ovvio (lamolisana.it).

La grappa Nardini ha convertito parte della produzione nella realizzazione di un igienizzante alcolico, formato tascabile. Viene donato agli ospedali ma si può ordinarlo online (nardini.it).