

NOVEMBRE  
2020

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

POSTITALIANE S.P.A. - SEDE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MIN. 1/0-NO/019/A.F./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUSSEMBURGO € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEVIA € 9,90 - CANTON TICINO CH/IT/40 - SVIZZERA CHE/15,00 - UK € 8,99 - PORTOGALLO € 7,50

IL QUINTO DI  
**6**  
NUMERI DA COLLEZIONARE

NUOVE  
TRADIZIONI

**DOLCI AL  
CIOCCOLATO**

**+ MAI PROVATA  
LA PASTA INTEGRALE  
CON I PORCINI?**

SAPORI  
D'ITALIA

**FARE  
IL PANE  
(più buono)  
A CASA**

**+ TANTI PIATTI  
VEGETALI**

DIRETTORE  
PER UN MESE

**NIKO  
ROMITO**

FOTOGRAFATO  
DA LUCA GUADAGNINO

*+ Le sue ricette  
d'autore*

**#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO**

# carta degli abbinamenti

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

a cura di VALENTINA VERCELLI



**Gambero rosso di Mazara** pag. 67

I profumi floreali e agrumati di un **Grillo** per il sapore dolce dei gamberi. Tra i migliori di Sicilia, il **Lalùci 2019 di Baglio del Cristo di Campobello** è molto minerale, grazie ai terreni calcarei della vigna. **14 euro**. [cristodicampobello.it](http://cristodicampobello.it)



**Tagliatelle** pag. 72  
**Tagliolini** pag. 76

Lo **Chardonnay** è uno dei bianchi che sta meglio con primi al burro e funghi. Vi consigliamo il **Camarà 2019 di Tenuta Mazzolino**, agrumato, fresco e con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. **11 euro**. [tenuta-mazzolino.com](http://tenuta-mazzolino.com)



**Ventresca** pag. 78  
**Baccalà al vapore** pag. 79

Gli agrumi e i profumi di capperi e finocchietto vogliono un bianco marino, come il **Vermentino della Maremma Toscana Valdifalco Bio 2019 di Tenuta Loacker**, succoso e minerale. **13 euro**. [loacker.bio](http://loacker.bio)



**Pane e cicoria** pag. 83

Le note aromatiche di un **Bombino Bianco** creano un piacevole contrasto con il sapore amaro della cicoria. Il **Castel del Monte Pagliaia 2019 di Conte Spagnoletti Zeuli** vince in freschezza. **9 euro**. [contespagnolettizeuli.it](http://contespagnolettizeuli.it)



**Genovese di cinghiale** pag. 69

Optate di sicuro per un **Sangiovese** che sappia unire struttura e scorrevolezza. Per noi è il toscano **E'ssenza 2019 Ottosecoli di Conte Guicciardini**, senza solfiti aggiunti, fruttato, piacevolissimo. **11,50 euro**. [conteguicciardini.it](http://conteguicciardini.it)



**Orzo fiorito** pag. 75

I primi leggeri, con verdure e formaggi freschi, sono valorizzati da un bianco con le stesse caratteristiche, come un **Lugana d'annata. Il Lunatio 2019 di Masi**, da vigneti bio, ha un gusto asciutto e una bella sapidità. **9 euro**. [masi.it](http://masi.it)



**Salsiccia e friarielli** pag. 81

Serve un rosso avvolgente per mitigare il piccante e l'amarognolo, ma di struttura, come il **Negroamaro del Salento. Lo Schiaccianoci 2017 di Varvaglione 1921** è fruttato e speziato. **10 euro**. [varvaglione.com](http://varvaglione.com)



**Semifreddo all'anice** pag. 85

Serve un vino dolce, bilanciato dall'acidità e non troppo alcolico: l'**Alto Adige Valle Isarco Nectaris Kerner Passito 2018 di Cantina Valle Isarco** ha profumi di frutta esotica e carattere nordico. **35 euro**. [eisacktalerellereit.it](http://eisacktalerellereit.it)



**Crème brûlée all'aringa** pag. 70  
**Salmone** pag. 70

Gli antipasti di pesce dal sapore deciso si rinfrescano con **Prosecco Superiore di Valdobbiadene. Il Rive di Collalto Extra Brut di Borgoluce** è secco e fragrante. **16,50 euro**. [borgoluce.it](http://borgoluce.it)



**Tortelli al pecorino** pag. 75

Serve un rosso speziato e di media struttura. Ci è piaciuto l'abbinamento con il **Val d'Arno di Sopra Rosso Borriano 2018 di Il Borro**, da agricoltura biologica, schietto e intrigante. **12,50 euro**. [ilborrowines.com](http://ilborrowines.com)



**Lombarine di cervo** pag. 81

Solido, elegante e bene affinato è il rosso per la selvaggina. Il **Colli Euganei Rosso Gemola 2015 di Vignalta**, da suoli vulcanici, è 70% merlot e 30% cabernet franc, è sapido ed equilibrato. **33,50 euro**. [vignalta.it](http://vignalta.it)



**Tiramisù** pag. 85  
**Torta caprese** pag. 86

Coinvolgente l'abbinata tra i dolci al cioccolato e una birra scura, come la **Porter**. La **Chocolate di Fabbrica della Birra Perugia**, morbida e aromatica, si valorizza servita sui 10 °C. **3,50 euro**. [birraperugia.it](http://birraperugia.it)



**Bottoni di piccione** pag. 71

Stanno benissimo con una birra in stile bock come la **Amleto Zerocinquanta**, rossa non filtrata a bassa fermentazione, con un gusto morbido e tostato. Servitela sui 10 °C per apprezzarne al meglio i profumi di frutta matura. **3,20 euro**. [theresianer.it](http://theresianer.it)



**Sgombro marinato** pag. 77

Un bianco di carattere per sostenere l'intensità dello sgombro. Per noi è un **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore**, meglio se maturo, come l'elegante e sapido **Podium 2017 di Garofoli**. **15,50 euro**. [garofolivini.it](http://garofolivini.it)



**Agnello brasato** pag. 82

Uno dei migliori rossi da abbinare alla carne d'agnello è il **Pinot Nero**. Sceglietene uno elegante, profondo ma scorrevole, come il **Praesulis 2018 di Gumphof** che profuma di bosco e fiori di montagna. **25 euro**. [gumphof.it](http://gumphof.it)



**Crema bruciata** pag. 86

I delicati sentori floreali e fruttati, il basso grado alcolico e il carattere spumeggiante di un **Brachetto d'Acqui** esaltano i dolci alla ciliegia. Il 2019 di **Braida** è facile e invogliante con il suo finale fresco. **11 euro**. [braida.it](http://braida.it)