

APRILE
2021

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

PASQUA
MAI PROVATO
L'AGNELLO CON
LA CAMOMILLA?

**RICETTE
REGIONALI**
SARDE IN SAOR,
SBRISOLONA,
RISO PATATE
E COZZE



SFIDE
L'ASPIC E I SUOI
SEGRETI

BUONGIORNO PRIMAVERA

RAVIOLI CON SORPRESA, ZUPPA DI PESCE, MILLEFOGLIE DA APPLAUSO

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

POST ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MIN. LO-NO/095/A.P. 2008 - PERIODICO ROC - 10/MI - AUSTRIA € 11,50 - BELGIUM € 12,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,90 - LUX € 9,50 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 49,00 - CANTON TICINO SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. £8,99 - PORTOGALLO € 7,30



M

L

A

IC

D

I

V

I

N

I

Abbiamo domandato ai produttori di tutta Italia qual è l'etichetta che rappresenta meglio lo stile attuale della loro azienda, tra novità e nomi iconici.

Poi li abbiamo invitati a consigliarci i vini del cuore prodotti dai colleghi in un'altra regione.

Scoprendo che un calice, oltre al sapore del territorio, racchiude sempre tanti ricordi e grandi storie di affinità

di VALENTINA VERCELLI



ELIO OTTIN

OTTIN (AOSTA) «La produzione del **Petite Arvine** ✓ mi accompagna dall'inizio, in qualche modo è un vino che è cresciuto con me. È un bianco semiaromatico, fatto con l'omonimo vitigno originario dello svizzero Canton Vallese, che resiste bene ai climi rigidi di alta montagna; in Valle d'Aosta ha trovato un terroir d'elezione, dando vini di estrema finezza, complessità e verticalità. Con seupa à la Vapelenentse, a base di fontina, verza, pane raffermo e brodo». (20 euro, ottinvini.it)



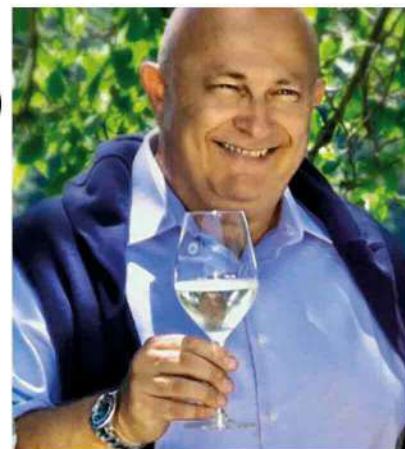
UN VINO DEL CUORE

«È un rosso, sempre di montagna, lo Sforzato di Valtellina Infinito 2017 di Tenuta Scerscé ✓. Ne amo l'eleganza, il bilanciamento perfetto tra potenza e finezza, la lunghissima persistenza che lo rende, appunto, infinito. Con selvaggina in civet e polenta». (42 euro, tenutascersce.it)



MARCO PARUSSO

ARMANDO PARUSSO (MONFORTE D'ALBA, CN)
«Il vino che ci rappresenta meglio è quello che io e mia sorella Tiziana abbiamo dedicato quest'anno a nostro padre: il **Barolo Perarmando 2017** ✓ è fatto come faceva lui il Barolo, cioè assemblando le uve di tutte le nostre vigne (Bussia, Mosconi e Mariandino) per avere un rosso di ampia corallità, caratterizzato da un'elegante complessità e un versatile dinamismo. Racconta al meglio la nostra filosofia e la nostra storia. Con tajarin al ragù». (43 euro, parusso.com/it)



RICCARDO CAPETTA

CANTINE CAPETTA (SANTO STEFANO BELBO, CN) «Anche se la nostra vocazione è rappresentata principalmente dai vini rossi, classici della nostra regione, mi piace proporre l'ultimo nato della cantina, il **Roero Arneis 2020** ✓ di Duchessa Lia. Bianco secco, icona del territorio del Roero, ha un'ottima struttura, con i suoi 13,5 gradi, e una personalità accattivante, con profumi complessi e una piacevole bevibilità. Va bene per l'aperitivo, ma anche con pesci e carni bianche». (7 euro, duchessalia.it)



UN VINO DEL CUORE

«Il **Brunello di Montalcino 2015** di Ridolfi ✓ per la sua dinamicità, la freschezza e l'equilibrio. L'ho assaggiato per la prima volta qualche settimana fa e ho lasciato la bottiglia aperta per qualche giorno; l'evoluzione mi ha sorpreso. Non stappo molto Brunello, ma questo mi ha ricordato la potenzialità del sangiovese e mi ha fatto venir voglia di berlo più spesso. Con costata di fassona e crema di parmigiano». (50 euro, ridolfimontalcino.it)



UN VINO DEL CUORE

«Uscendo dalla mia regione, mi sento di andare in Veneto, per invitarvi alla scoperta dell'ottimo Valpolicella Classico 2019 di Allegrini ✓. Con spaghetti al pomodoro». (12 euro, allegrini.it)





DIEGO BOSONI

CANTINE LUNAE (CASTELNUOVO MAGRA, SP) «Sono legato a ogni vino, perché ciascuno rappresenta una fotografia del territorio, ma se devo scegliere, dico il **Vermentino Numero Chiuso 2017** ✓. Abbiamo deciso di produrlo, solo nelle annate migliori e solo in 2.600 bottiglie, quando abbiamo testato la complessità che il tempo può regalare al Vermentino. Dopo un affinamento in botte di un anno e mezzo, ha un colore giallo dorato, intensi profumi di macchia mediterranea, resina e miele e un gusto ampio e avvolgente, minerale e balsamico. Con rana pescatrice al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche». (37 euro, cantinelunae.com)



UN VINO DEL CUORE
«Il Verdicchio Riserva di Villa Bucci ✓ mi colpisce sempre per la grande eleganza e piacevolezza, coniugate a una altrettanto profonda complessità. Un vino che non ostenta, non grida mai la sua eccellenza, ma comunica attraverso armonia e fascino garbato. Con secondi piatti di mare importanti». (45 euro, villabucci.com)



FRANCESCA MORETTI

BELLAVISTA (ERBUSCO, BS) «La linea Alma Grande Cuvée, composta da Brut, Non Dosato e Rosé (che uscirà a breve), rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea produttiva di Bellavista. Dei tre, quello che mi somiglia di più è il **Non Dosato** ✓, un vino che ho fortemente voluto: è composto da Chardonnay, con saldo di Pinot Nero, e rappresenta la lettura più contemporanea del vigneto di Bellavista. Lo consiglio per un picnic con torte salate, uova, salumi e formaggi grassi». (32,50 euro, bellavistawine.it)



CRISTINA SCARPELLINI

TENUTA SCERSCÉ (TIRANO, SO) «Il vino che rappresenta al meglio il mio stile è la novità di quest'anno, il **Valgella Riserva Cristina Scarpellini 2017** ✓, un nebbiolo che unisce tradizione e futuro. È un rosso elegante, profondo e balsamico, con grande freschezza, sapidità e bevibilità. Le uve arrivano dalla prima vigna che ho acquistato in Valtellina e il vino rappresenta i miei inizi, la fatica e l'orgoglio di essere arrivata fin qui. Con risotto alla parmigiana». (32 euro, tenutascersce.it)

UN VINO DEL CUORE

«È il Roero Mompissano Riserva di Cascina Ca' Rossa ✓, piccola azienda della famiglia Ferrio, di cui apprezzo tutti i vini, capaci di rappresentare l'anima del produttore: sono onesti, sinceri, puliti e contadini. Sta bene con i ravioli del plin, conditi con burro fuso e una grattugiata di tartufo bianco di Alba». (27 euro, cascinacarossa.com)



UN VINO DEL CUORE
«Rimango in montagna ma vado in Sicilia per l'Etna Rosso di Pietradolce ✓, un Nerello mascalese fresco, che profuma di frutti rossi e che adoro per la sua bevibilità. Mi piace con un piatto di pasta al ragù». (15,50 euro, pietradolce.it)



FEDERICO DAL BIANCO

MASOTTINA (CONEGLIANO, TV) «Il nostro vino più rappresentativo è il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut R.D.O. Rive di Ogliaio 2020** ✓, che nasce nella sottozona più a est della denominazione, dove la mia famiglia coltiva quasi il 20% dell'intera superficie vitata. È conosciuto per la potenza e la struttura, e l'annata 2020 ha una grande intensità aromatica e un grande potenziale. Lo suggerisco con il risotto di gò, un piatto della tradizione lagunare a base di ghiozzo, un pesce delicato che la morbidezza di R.D.O. esalta alla perfezione». (14 euro, masottina.it)



GIANCARLO MORETTI POLEGATO

VILLA SANDI (CROCETTA DEL MONTELLO, TV) «Il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut La Rivetta** ✓, premiato da undici anni con i "tre bicchieri" dalla guida Gambero Rosso e selezionato tra i "Grandi Cru d'Italia", è per me il coronamento di un sogno che coltivavo fin da ragazzo: avere un vigneto sulla collina del Cartizze, il vertice qualitativo della denominazione. Sono riuscito ad acquistarlo quindici anni fa e vi ho voluto produrre un Cartizze Brut, a quei tempi una novità assoluta (la tradizione voleva il Cartizze con un dosaggio Dry). Per la sua spiccata freschezza, lo consiglio con un risotto alle erbe spontanee». (27 euro, villasandi.it)



UN VINO DEL CUORE

«Mi piacciono i vini dall'identità territoriale precisa, provenienti da zone molto diverse dalla mia. L'**Etna Rosso di Planeta** ✓ ha tutta la potenza e il colore della Sicilia e vi si avverte l'influsso dei terreni vulcanici. Lo berrei volentieri con lo spiedo, piatto della nostra tradizione per i giorni di festa». (15 euro, planeta.it)



ALESSANDRA TESSARI

SUAVIA (SOAVE, VR) «Il **Soave Classico Monte Carbonare** ✓, prodotto da mio padre da metà degli anni Ottanta, è il nostro cavallo di battaglia, storico vincitore di premi nazionali ed esteri. Nasce su suoli vulcanici particolarmente scuri (come il carbone, da cui il nome), ricchi di basalto. Nel bicchiere, ricco di acidità, freschezza e sapidità, si ritrovano tutte le caratteristiche di questa terra. Con baccalà alla vicentina o seppie in umido alla veneziana». (20 euro, suavia.it)



UN VINO DEL CUORE

«Uno dei miei super preferiti è l'**Alto Adige Pinot Nero Mazzon di Gottardi** ✓, di cui apprezzo la finezza, pur essendo io di fede bianchista. Gioca sull'eleganza e trasmette con nitidezza il vitigno e il territorio di origine. Ci accomuna il fatto che Gottardi sia una cantina quasi esclusivamente dedicata al Pinot Nero; anche noi produciamo solo bianchi dalle due varietà autoctone della zona (Garganega e Trebbiano di Soave) e crediamo nel valore della specializzazione. Buono sui tagliolini al ragù di cortile». (28 euro, gottardi-mazzon.com)



«Da grande amante delle bollicine consiglio il **Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore di Ferrari** ✓, perché rappresenta al meglio l'identità e la tradizione spumantistica del suo territorio. Mi piace con i tagliolini al tartufo: forse è un azzardo, ma l'intensità di questo grande vino riesce a reggere perfettamente l'impatto aromatico». (136 euro, ferraritrento.com)

MATTIA COTTINI

MONTE ZOVO (CAPRINO VERONESE, VR) «Il vino che rispecchia l'essenza di Monte Zovo è il **Calinverno** ✓, un blend di uve corvina, corvinone, rondinella, croatina e cabernet sauvignon dei vigneti della tenuta di Caprino Veronese, prodotto solo in annate particolarmente favorevoli. Figlio di un'idea di mio padre Diego, è la summa dell'esperienza che abbiamo maturato negli anni. *Sta bene con secondi di carne importanti, con il barbecue, per il suo corredo speziato, con porchetta, costine e prosciutto glassato alla brace. Ha ottima affinità anche con i formaggi stagionati.* (35 euro, montezovo.com)



UN VINO DEL CUORE

«Il mio vino del cuore è il **Montiano** di Famiglia Cotarella ✓, un Merlot che nasce tra Montefiascone e Castiglione in Teverina, nel Lazio. Sono da sempre innamorato di questo vitigno e ritengo che il Montiano raggiunga una perfetta eleganza ed equilibrio tra tutte le componenti olfattive e gustative che lo caratterizzano. *Con grigliata mista di carne.* (48 euro, famigliacotarella.it)

RAFFAELE BOSCAINI

MASI (SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA, VR)

«Il nostro vino icona è l'**Amarone Classico Costasera** ✓, perché racchiude tutte le anime dell'azienda: storicità, ricerca, innovazione e internazionalità. È un Amarone moderno, "il gigante gentile di Masi": eclettico a tavola, morbido ed equilibrato, *sta bene con una cucina saporita e semplice, come la costata alla griglia, ma anche con i piatti vegetariani a base di proteine vegetali.* (35 euro, masi.it)



UN VINO DEL CUORE

«Amo particolarmente il **Pinot Nero** di Franz Haas ✓, soprattutto le versioni più giovani e con poco affinamento in legno. È elegante e ricco di frutto, caratteristiche che lo rendono amico dei cibi sostanziosi, *come la salsiccia con la polenta, ma anche del pesce.* (25 euro, franz-haas.it)



STEPHAN FILIPPI

CANTINA BOLZANO (BOLZANO)

«Basta fare pochi passi fuori dalla cantina per trovarsi immersi nei vigneti del lagrein... Nessun altro vitigno convive così a contatto con la città, e Cantina Bolzano lo interpreta con un vino icona, l'**Alto Adige Lagrein Taber Riserva** ✓, prodotto con successo da oltre trent'anni. Mi piace giovane, quando è fresco, ma anche invecchiato, con note di cacao, di humus e spezie e un sapore che si fa ancora più elegante e armonico. *Lo amo con la sella di capriolo e confettura di ribes rosso, che ne richiama i profumi.* (42 euro, kellereibozen.com)



UN VINO DEL CUORE

«Il **Taurasi Riserva** della cantina Di Meo ✓ è un Aglianico concentrato e complesso, con eleganti profumi iodati, di china e tabacco e note di liquirizia. Ha grande bevibilità, nonostante la struttura importante. *La carne alla brace ne mette in risalto le qualità.* (28 euro, dimeo.it)



CHRISTOF TIEFENBRUNNER

TIEFENBRUNNER (CORTACCIA, BZ) «Mio padre Herbert ebbe l'intuizione – pionieristica per l'epoca – di piantare una vigna di müller-thurgau su un altipiano a 1000 metri di quota. Nel 1974 uscì la prima bottiglia e il nome scelto, **Feldmarschall Von Fenner** ✓, fu un omaggio al barone dell'Impero austro-ungarico Franz Philipp, che aveva una residenza estiva nei pressi del vigneto. Questo bianco, con profumi intensi di fiori bianchi e frutti gialli e un sapore fresco e avvolgente, è ricercato oggi in tutto il mondo. Con ravioli di ortica con gamberi e bottarga». (33 euro, tiefenbrunner.com)



UN VINO DEL CUORE

«Per equilibrio e complessità aromatica scelgo il Cepparello di Isole e Olena ✓, un Sangiovese con aromi di frutta rossa, pieno, strutturato, ha una gradevole freschezza e una trama tannica ben calibrata. È un'espressione unica di quella toscana verace che ormai è tanto difficile trovare nel vino. Lo abbiniamo alla bistecca alla fiorentina con le verdure grigliate». (75 euro, tel. 0558072763)



ANNALISA ZORZETTIG

ZORZETTIG (CIVIDALE DEL FRIULI, UD)

«Amo i vini da vitigni autoctoni e in particolare quelli che rispondono meglio all'evoluzione moderna del bere, come la **Malvasia Myò-Vigneti di Spessa 2019** ✓. Le uve sono coltivate in un vigneto storico di quasi cento anni; il terreno argilloso, abbinato al microclima unico dei Colli Orientali del Friuli, dà un bianco minerale e di elegante sapidità. Amo la malvasia anche perché è sempre stata un vitigno di confine, che ha fatto da collante allo straordinario crogiolo di culture della Mitteleuropa. Lo consiglio con crudi di pesce, capesante gratinate, bavette ai frutti di mare e branzino al sale». (28 euro, zorzettigvini.it)



UN VINO DEL CUORE

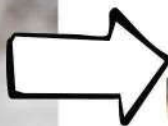
«Adoro il Pinot Nero perché mi piacciono le cose difficili! Consiglio il Burgum Novum 2017 di Castelfeder ✓ che mi rimanda a momenti di convivialità e degustazioni con altri produttori. L'ultimo l'ho stappato con un arrosto di manzo cucinato da mia mamma». (32 euro, castelfeder.it)



MARIO ZANUSSO

I CLIVI (CORNO DI ROSAZZO, UD) «L'etichetta emblematica dell'azienda è il **Collio Goriziano Brazan** ✓, la prima prodotta nel 1996, insieme con mio padre Ferdinando. È fatto con le uve delle viti più vecchie, quasi novant'anni, ed è un Friulano con una piccola percentuale di malvasia: esprime l'austerità di queste terre di confine, e le caratteristiche della ponca, il complesso di marne e arenarie che compongono questo suolo collinare, emerso dal mare milioni di anni fa.

Un abbinamento perfetto è con il frico». (25 euro, clivi.it)



UN VINO DEL CUORE

«Sento affine per capacità di esprimere le peculiarità del terroir Gli Eremi dell'azienda La Distesa ✓ di Cupramontana, nelle Marche; è un Verdicchio in purezza pieno ed elegante, con note di pesca e di fieno, in grande equilibrio con la mineralità. Lo vedo benissimo con un brodetto di pesce povero dell'Adriatico». (27 euro, ladistesa.it)

ALESSANDRO MORINI

PODERI MORINI (SAN BIAGIO FAENZA, RA)

«Il **Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Nonno Rico** ✓ è il vino che meglio rappresenta il nostro modo di produrre, volto alla valorizzazione dei vitigni e della terra. Dedicato al mio nonno paterno Enrico, nasce in un podere dove il sangiovese è presente fin dal 1651, come annotano i registri di campagna dei Gesuiti, conservati nel Comune di Faenza. *Va bene per una cena con gli amici davanti al camino, con una bistecca alla fiorentina o con formaggi stagionati.* (16 euro, poderimorini.com)»

UN VINO DEL CUORE

«Mi piace il **Barolo Bussia di Parusso** ✓ per la sua complessità, i tannini setosi e il leggero tocco vegetale; ultimamente lo abbiamo stappato con arrosti di carni rosse e il nostro formaggio di fossa e ha retto bene tutte le portate». (85 euro, parusso.com/it)»



LAMBERTO FRESCOBALDI

FRESCOBALDI (FIRENZE)

«Mi emozionano ogni volta nel riscoprire quell'angolo unico di Toscana che è Pomino, dove nasce il nostro **Pomino Bianco Benefizio Riserva** ✓, prodotto dal 1973 e primo bianco italiano fermentato e affinato in legno. Qui lo chardonnay, coltivato già nel 1855, cresce a 700 metri di altitudine e dà un vino elegante, floreale e agrumato, ben bilanciato tra corpo e freschezza. *Con grigliate di pesce.* (30 euro, frescobaldi.com)»



UN VINO DEL CUORE

«Consiglio quello di un caro amico, serio e appassionato: il **Mamertino Giulio Cesare di Cambria** ✓, un mix di nero d'Avola e nocera, è potente, maestoso, elegante e capace di esprimere quel carattere insulare del territorio dove nasce. *Io lo abbinò con il cinghiale alla siciliana.* (28 euro, cambriavini.com)»



MARIO PICCINI

TENUTE PICCINI (CASOLE D'ELSA, SI)

«Il vino che racconta il volto più autentico dell'azienda è il **Chianti Classico Contessa di Radda 2018** ✓, prodotto grazie alla coordinazione tra il nostro team e gli Agricoltori del Chianti Geografico. Le sontuose note del Sangiovese rammentano a ogni sorso le nostre radici toscane. Per ricordare l'antico passato di queste colline lo abbiamo intitolato alla nobildonna Willa di Toscana vissuta qui oltre un millennio fa. *È un rosso eccellente con le pappardelle al cinghiale.* (12,50 euro, piccini1882.it)»

UN VINO DEL CUORE

«Mi ha conquistato il **Pinot Nero di Franz Haas** ✓, un'azienda a cui ci sentiamo vicini, sia per la lunga storia di famiglia, sia per la cura nel valorizzare il territorio. È un capolavoro di stile, che esalta uno dei vitigni più prestigiosi; la sua freschezza lo rende perfetto con l'anatra all'arancia, di cui riprende le sfumature agrumate». (25 euro, franz-haas.it)»





LUCA BACCARELLI

ROCCAIORE (TODI, PG)

«Il **FiorFiore 2018** ✓ è il più buono di sempre, nonché il vino a cui tengo di più: è un grechetto di Todi in purezza, che mi ha fatto perdere il sonno, ma che è riuscito a cambiare le sorti di questo vitigno quasi dimenticato. *Va bene con primi piatti ricchi e saporiti, come la gricia o la carbonara.*»

(17 euro, roccafiorewines.com)

UN VINO DEL CUORE

«Si lascia ricordare per la sua capacità di raccontare tutte le sfumature del frutto da cui nasce e tutte le espressioni del territorio da cui proviene: è l'Abruzzo Pecorino di Tenuta I Fauri ✓. Lo apprezzo per la sua sapidità e versatilità e mi piace con una frittura di paranza, croccante e gustosa». (11 euro, tenutiafauri.it)



WALTER BARTOLOMEI

CIÙ CIÙ (OFFIDA, AP)

«L'**Offida Pecorino Merlettaie** ✓ nasce da un vitigno autoctono del territorio, in cui abbiamo creduto molto, investendo nel recupero dei terreni dove è nato, come quelli ad Acquasanta Terme. È un bianco con intensi profumi di erbe di campo e biancospino e un gusto morbido e avvolgente. *Ottimo per accompagnare una spigola al forno, con patate e pomodorini.*» (13,50 euro, ciuciuvini.it)



UN VINO DEL CUORE

«Mi piace per la sua complessità, l'equilibrio e l'eleganza l'Amarone della Valpolicella Classico di Zenato ✓. Con secondi di selvaggina». (42 euro, zenato.it)



MIRIAM LEE MASCIARELLI

MASCIARELLI (SAN MARTINO SULLA MARRUCINA, CH)

«Il **Montepulciano Riserva Villa Gemma** ✓ offre un'interpretazione unica del vitigno. È figlio di una selezione maniacale delle uve, che nascono in uno dei nostri cru più importanti ed esce sul mercato dopo un affinamento minimo di cinque anni. Riesce a invecchiare così bene che l'ho soprannominato "highlander"! Il mio abbinamento preferito è con l'agnello al forno». (55 euro, masciarelli.it)



UN VINO DEL CUORE

«Ne vorrei suggerire tantissimi, ma dico il Terre Alte di Livio Felluga ✓, uno dei bianchi più eleganti oltre che un'icona del vino italiano. *Ideale con i crudi di pesce e la pasta con gli scampi.*» (46 euro, liviofelluga.it)

