

Orazio Food Experience #51

Viaggio nel mondo del cibo e del vino

Orazio Vagnozzi Mar 7   

Questo numero contiene:

- **La videoricetta:** Costoletta alla milanese
- **La ricetta della settimana:** Torta pasqualina
- **Il ristorante della settimana:** La Peca, Lonigo
- **Il vino della settimana:** Braida e la Barbera

Il vino della settimana: Braida e la Barbera

“Braida” era il soprannome che il padre di Giacomo Bologna, Giuseppe, di professione carrettiere, si era conquistato giocando a pallone elastico, per via della sua somiglianza col campione di questo sport. Grazie alla vigna ereditata dal papà, Giacomo Bologna, nel 1961 fonda la cantina Braida, a Rocchetta Tanaro, tra Langhe e Monferrato. Giacomo Bologna ebbe l'intuizione di valorizzare le caratteristiche della Barbera utilizzando barrique francesi per l'affinamento e conquistandosi il merito di avere innalzato la Barbera d'Asti a rosso di grande pregio. L'uso delle botti piccole francesi era allora una pratica sconosciuta in Italia che, in breve tempo, si rivelò una idea pionieristica di grande successo. Dal lungo invecchiamento in barrique nascono infatti le tre etichette più note della cantina: il “Bricco dell'Uccellone”, il “Bricco della Bigotta” e “Ai Suma”. Oggi Giuseppe e Raffaella, i figli di Giacomo – scomparso nel 1990 – portano avanti l'azienda. Erika Mantovan ci racconta storia e vini della cantina Braida in un articolo pubblicato nella sezione vini di *Passione Gourmet*. [Braida e la Barbera](#)