

OMNIBUS

TEMPO & GUSTO

FLASH

DOMENICA A MONDAINO

I formaggi di capra trentini «infossati» in Romagna

■ Un formaggio nuovo di zecca, il «Fiammaz de Foss», nato dai caprini della Val di Fiemme «infossati» come prevede la tradizione di Mondaino in Romagna dei famosi formaggi di fossa. Un «unicum» che si potrà assaggiare domenica proprio nella località romagnola.

GAMBERO ROSSO

Lazio primo per qualità nella guida «Foodies 2012»

■ Prende piede la tendenza a coniugare viaggio e enogastronomia. Nella nuova guida del Gambero Rosso «Foodies 2012» il Lazio si aggiudica il primo posto per quantità di recensioni. Fra gli otto locali che hanno ricevuto il «Premio Foodies 2012», c'è il romano «Food on the road».

DUE WEEK END DI DEGUSTAZIONI

Tartufo e olio nuovo a Valtopina in Umbria

■ Domani e domenica e il 26-27 novembre, l'antico borgo di Valtopina, in provincia di Perugia, ospiterà la 31ª edizione della Mostra Mercato Nazionale del Tartufo nell'evento «Frantoi Aperti». Degustazioni gratuite di tartufo olio e vini dell'Umbria. Info: www.tartufovaltopina.it

IL CONCORSO PER CHEF UNDER 35

Il Premio Birra Moretti va a Baldessari de Le Calandre

■ Giuliano Baldessari, sous chef del ristorante Le Calandre di Rubano (PD) è il vincitore della prima edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru, concorso rivolto agli Chef e Sous Chef italiani under 35. Il riconoscimento è stato assegnato alla Città del gusto del Gambero Rosso a Roma.



Pesce in rosso

Sbaglia chi pensa che si sposi solo con il vino bianco I nuovi «matrimoni» di sommelier e ristoratori

di Alessandro Bertasi

È la fine di un luogo comune. Chi ritiene che solo un buon bicchiere di vino bianco possa accompagnare un piatto a base di pesce è ora che si ricreda. Così il classicissimo Pinot grigio abbinato ad una spigola bollita o un brioso Franciacorta sorseggiato gustandosi un trionfo di crostacei, potrebbero cedere lo scettro a dei rosati o addirittura a dei rossi più corposi che hanno dato prova di riuscire ad amalgamarsi molto bene con il gusto del pesce. Il tutto,

La regola

Nessuno dei due sapori deve comunque sovrastare l'altro

INFO

Aneddoto
Sembra che un Papa bevesse abitualmente il vino rosso giovane sul pesce abbrustolito pescato nel Trasimeno. E, come è noto, i Papi hanno sempre avuto cuochi di provata abilità

però, a patto che vengano rispettati alcuni accorgimenti. Il primo, definito dai grandi sommelier come «regola aurea» degli abbinamenti tra vino e cibo, è che nessuno dei due sapori deve sovrastare l'altro. In altre parole si possono abbinare al pesce, come spiega Paola Simonetti di Bibenda, «tutti quei vini rossi a bassa gradazione, generalmente non invecchiati e sicuramente poco tannici e che quindi hanno un gusto morbido». Da evitare inoltre i vini particolarmente profumati, con note speziate o aromatiche. Disco verde quindi a un Pinot Nero o un Nero d'Avola per accompagnare un piatto a base di tonno. Oppure, come ha avuto modo di dimostrare Anna Maria Gabrieli del ristorante Quinzi&Gabrieli di Roma, un corposo Cabernet Sauvignon

diventa un ottimo vino da assaporare con una tagliata di tonno o, per i più audaci, una Barbera d'Asti dalla gradazione superiore ai 15° con una gran zuppa di pesce e crostacei.

Così, quello che fino a non tanto tempo fa era considerato un matrimonio contro natura si è trasformato in un'unione di fatto. Si brinda quindi con un ottimo vino rosso davanti a un merluzzo, allo sgombrò, alla coda di rospo, ai calamari, oppure, spostandosi ai pesci di acqua dolce, alla carpa, alla tinca e indubbiamente all'anguilla. Ma guai ad abusar-

Da non fare

Bagnare il pesce in cottura con il rosso ne altera colore e gusto

ne. Per esempio, mai bagnare il pesce durante la cottura con il vino rosso dato che questo ne storperebbe sia il colore sia il gusto. Per questo meglio utilizzare un buon vino bianco secco che torna quindi indiscusso protagonista anche quando a tavola si servono le frittiture di pesce, le insalate di mare, gli antipasti, i crostacei e i molluschi, a meno che non siano preparati con il sugo di pomodoro molto denso e aromatico, cioè in umido.

La sfida quindi è pronta. Non resta che munirsi del bicchiere più adatto e accettare di mettere da parte le consuetudini confortati dall'esperienza di chi se ne intende. Infatti già i pescatori più esperti ed anziani accompagnavano al pesce appena pescato, arrostito o fritto a bordo della barca, con un bicchiere di vino rosso.

→ La buona tavola

I dieci abbinamenti consigliati da Quinzi & Gabrieli

- 1) Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano 2008 - J Hofstatter
Quenelle di polenta al ragù di Seppie e tartufo
- 2) Chianti Classico "Castello di Brolio" 2008 Barone Ricasoli
Bocconcini di tonno in crosta di pistacchio su letto di valeriana e confettura di cipolla rossa
- 3) Taurasi "Radici" Riserva 99 Mastroberardino
Paccheri di Gragnano all'"Amariciana" di dentice con scaglie di pecorino romano
- 4) Morellino di Scansano 2009 - Podere 414
Trippla di Baccalà alla romana
- 5) Collio "riserva degli Orzoni" 2001 Russiz Superiore - Marco Felluga
Mazzancolle avvolte in lardo di colonnata con lamelle di zenzero in agrodolce
- 6) Nero d'Avola "Deliella" 2006 Feudo dei Principi di Butera Moscardini alla diavola
- 7) Barbera d'Asti "Bricco dell'uccellone" 2008 - Braidà
Mater Matuta 2007 - Casale del Giglio Gran zuppa pesce e crostacei
- 8) Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon 2008 - Tasca d'Almerita
Tagliata di tonno rosso siciliano su letto di radicchio scottato e salsa di peperoni
- 9) Pinéro 2006 - Ca' del Bosco
Tagliatelle di camut con ragù di scorfano e pesto leggero al basilico
- 10) Pignolo 2007 - Dario Coos
Pesce del giorno con patate al forno

di FRANCO MARIA RICCI

Associazione italiana sommelier
www.bibenda.it

LA DISPENSA

IL VINO

Montepulciano d'Abruzzo Ilico 2009 Dino Illuminati

Contrada San Biagio, 18 - Controguerra TE - 0861 808008 - Valutazione Duemilavini 4 Grappoli: Vino di grande livello e spiccato pregio - In cantina: Godibile sin d'ora e per altri 3-5 anni - Tipologia: Rosso Doc - Uve: Montepulciano 100% - Gr. 13,5% - Euro 7

Azienda storica della provincia di Teramo, da sempre ai vertici del grande vino di qualità abruzzese. Il timone è da sempre nelle sapienti mani del Cavaliere Dino Illuminati, uomo caparbio e forte che non ha mai sbagliato una rotta e che ha saputo indicare uno stile di riferimento. Alti i numeri: oltre cento ettari vitati e una produzione che supera il milione di bottiglie ogni anno. Tutti competitivi per qualità e prezzo i vini della gamma, a cominciare dal Montepulciano Ilico, un rosso intenso, molto piacevole. Si presenta con sentori di more e amarene in confettura, seguiti da profumi di cuoio, liquirizia, tabacco da pipa e note terragne. Maturazione in botti di rovere di Slavonia. Stufato di agnello con funghi porcini.

L'OLIO

Extravergine di oliva aprutino pescarese Goccia d'Oro

Contrada Arci, 23 - 65017 Penne PE - 085 8270631 - Valutazione Bibenda 3 Gocce: Olio di buon livello e particolare finezza - Tipologia: Dop - Varietà: Dritta 100% - Euro 8 (0,500 l)

Giovane realtà pescarese di proprietà della famiglia Giancaterino dal 1992, anno di esordio nel panorama oleario nazionale. Gli ettari coltivati sono tre, con 250 piante della varietà Dritta a dimora e pochi esemplari di Leccino e Frantoio. All'avanguardia i macchinari a disposizione, in grado di lavorare l'intero raccolto in breve tempo a temperatura controllata. Interessante e di qualità l'extravergine Goccia d'Oro, di colore giallo paglierino brillante con venature verdi. Tutto concentrato su note olfattive gradevolmente amare di melanzana, carciofo, mallo di noce e ravanello, stemperate da piacevoli percezioni di mela e pomodoro. Un filo a crudo arricchirà qualunque zuppa di legumi.

IL RISTORANTE

Reale

Loc. Casadonna Piana Santa Liberata - Castel di Sangro AQ - 0864 69382 - Valutazione Bibenda 5 Baci: luoghi dell'eccellenza - Chiusura: lunedì e martedì; sempre aperto in agosto e durante le festività natalizie - Ferie: dal 2/5 al 19/6 e 10 giorni a ottobre - Etichette: 1.000 - Prezzo: entro 100 Euro

È uno dei 15 ristoranti premiati con i 5 Baci dell'eccellenza dalla Guida Bibenda 2012. Il Reale, già luogo cult in quel di Rivisondoli, si trova oggi a Castel di Sangro, all'interno di un antico convento del Cinquecento, una cornice affascinante e curata in ogni dettaglio. La cucina è essenziale e al tempo stesso creativa e ricca di sapore, frutto di uno studio attento sulle varie tecniche di preparazione, sulla precisione delle cotture e sull'armonia degli ingredienti. Il merito di tale perfezione è di Niko Romito, chef giovane e brillante, che è riuscito in pochi anni ad entrare nel gotha della ristorazione italiana. Ad aiutarlo in quest'avventura anche la professionalità e la classe della sorella Cristina.

