

LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA – AGOSTO 2019



Nel bicchiere

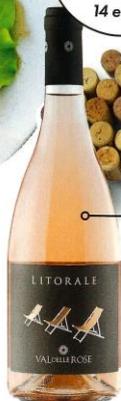
3 GESTI E... CIN CIN

Una regione di mare, un vino rosato, un prodotto tipico e un guizzo di fantasia. L'aperitivo al tramonto è subito pronto di VALENTINA VERCELLI



TOSCANA

PROSCIUTTO E FRUTTA
Con i fichi, con il melone, ma anche con le pesche: la sapidità di un buon crudo toscano si armonizza con la dolcezza della frutta estiva e con i profumi freschi di un **Sangiovese** in rosa.



Maremma
Toscana Litorale
Rosato 2018
Val delle Rose
valdellerose.it
14 euro



Cerasuolo
d'Abruzzo 2018
Costadoro
vinicostadoro.it
5 euro



ABRUZZO

FORMAGGIO E MIELE
Pecorino, caciocavallo, scamorza... Serviteli a fettine e accompagnateli con miele, confetture di frutta e mostarde. Schietto e saporito, il **Cerasuolo** ci starà a meraviglia.



SICILIA

CONSERVE DI MARE
Piccoli bocconi di pane fritto o tostato con le eccellenti acciughe locali, dissalate e condite con un filo di olio. Per una nota fresca, servitele su fettine di limone e accompagnatele con un **Etna Rosato**, che vi conquisterà per sapidità ed eleganza.



Etna Rosato
2018 Alta Mora
altamora.it
16 euro



Castel
del Monte
Bombino Nero
Veritas 2018
Torrevento
torrevento.it
8 euro

PUGLIA

MOZZARELLA E SOTTOLI
Spicchi di mozzarella serviti con melanzane, pomodorini, lampascioni e altre verdure, conservate nell'eccellente olio pugliese, si abbinano bene a un delicato **Bombino Nero**. Completate con foglie di menta per un extra di profumi.

