

# LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA – NOVEMBRE 2019

## carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI

13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario



**Gamberi in fili di patate** pag. 70

Uno **Chardonnay** affinato in acciaio ha la disinvoltura adatta agli antipasti di pesce. Ci è piaciuto l'**Alto Adige Somereto 2018** di **Cantina Andriano** per i suoi profumi di frutta tropicale. **11 euro**. [kellerei-andrian.com](http://kellerei-andrian.com)



**Torta di tagliatelle** pag. 75

Va bene un bianco d'annata, fresco e floreale, magari della stessa regione delle tagliatelle. L'**Albano di Romagna Bianco di Ceparano 2018** di **Fattoria Zerbina** ha la giusta struttura e un'eccellente sapidità. **10 euro**. [zerbina.com](http://zerbina.com)



**Rana pescatrice con porcini** pag. 81

Abbiamo trovato nel **Gavi** il bianco che va d'accordo con la delicatezza della rana pescatrice e il sapore deciso degli altri ingredienti. Ottimo è il **Vigna della Rovere Verde Riserva 2017** di **La Mesma**. **20 euro**. [lamesma.it](http://lamesma.it)



**Rotolo di coniglio** pag. 85

Con le carni bianche saporite il vino deve essere rosso e di media struttura. Il **Dogliani Superiore Vigna dei Prey 2017** di **Francesco Boschis**, minerale, con aromi di prugne in accordo con l'intingolo. **12 euro**. [boschisfrancesco.it](http://boschisfrancesco.it)



**Plum cake di verdure** pag. 73

La **Ribolla Gialla** spumantizzata è ideale per un antipasto preparato con le verdure. La **Plus di Bastianich** è fragrante, con deliziosi aromi di agrumi e mela verde **17 euro**. [bastianich.com](http://bastianich.com)



**Risotto verde** pag. 77

La mineralità di una **Vernaccia di San Gimignano** dà una marcia in più ai risotti con le verdure. La **2018** di **Castello di Montauto** ha l'acidità giusta per andare d'accordo anche con l'uovo. **14 euro**. [castellodimontauto.it](http://castellodimontauto.it)



**Sogliola al burro** pag. 81

La caratteristica nota di nocciaola del **Grechetto dell'Umbria** valorizza il condimento della sogliola. Il **2018** di **Di Filippo**, da viticoltura biologica, ci piace per il carattere minerale. **8 euro**. [vinidifilippo.com](http://vinidifilippo.com)



**Torta Saint-Honoré** pag. 87

I sapori delicati e cremosi chiedono vini con le stesse caratteristiche. Il **Moscato d'Asti Sourgal 2018** di **Elio Perrone** è armonico, con una piacevole effervescenza. **10 euro**. [elioperrone.it](http://elioperrone.it)



**Cavolfiore al forno** pag. 73

Provate una bollicina di **Pinot Grigio** come calice di benvenuto e, poi, con antipasti leggeri. Il **G'Or Black** di **Maschio** è una scelta azzeccata per il cavolfiore con le salse. **12 euro**. [maschioedecavalieri.com](http://maschioedecavalieri.com)



**Gnocchi con sugo di faraona** pag. 77

Scegliete un rosso morbido per i primi piatti con sughi di carne: il **Valpolicella Classico Superiore Rafaèl 2018** di **Tommasi** sembra fatto apposta per i nostri gnocchi. **9 euro**. [tommasiwine.it](http://tommasiwine.it)



**Involini di verza** pag. 83

Una Ale forte, come le Tripel belghe, sta bene con le verdure dell'inverno. La **Winterlud** di **Birrificio del Ducato** è golosa, con i suoi sapori di caramello e frutta sciroppata. **4,20 euro (online)**. [birrificiodelducato.it](http://birrificiodelducato.it)



**Sbrisolona alle noci** pag. 87

Scegliete un passito bianco, che si accorda anche con le noci e la frutta fresca. A noi è piaciuto il **Luna storta** di **Montelvini**, con i suoi profumi che ricordano la frutta tropicale e il miele. **20 euro**. [montelvini.it](http://montelvini.it)



**Mezze maniche** pag. 75

Fruttato e succoso, il **Piedrosso** è uno dei rossi più indicati per i primi piatti saporiti. Il **2018** di **Giuseppe Apicella** è tra i migliori della Campania, con un eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo. **9 euro**. [giuseppeapicella.it](http://giuseppeapicella.it)



**Fusilloni** pag. 78

L'abbinamento regionale è una scelta che funziona sempre. Il **Valle d'Aosta Torrette Superiore 2017** **Les Crètes** ha profumi che ricordano la viola e la marasca e la giusta struttura per i fusilloni. **18,50 euro**. [lescretres.it](http://lescretres.it)



**Insalata di lenticchie** pag. 83

Puntate su una birra morbida e leggera per insalate di legumi, frutta e verdure. È curioso l'accostamento con l'**Alta Vienna Bionoc** per il suo caratteristico gusto amabile e fruttato. **4 euro**. [birrificioBionoc.com](http://birrificioBionoc.com)



**Crostata al cacao** pag. 88

Una birra con il dessert? Provate una **Smoked Baltic Porter**, come l'**Imperial Ghsa** del **Birrificio Lambrate**. Il carattere deciso e il gusto di caffè e cacao amaro sono adatti con i dolci al cioccolato. **6 euro**. [birrificiolambrate.com](http://birrificiolambrate.com)