FAMIGLIA CECCHI

# LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA – MAGGIO 2019

## carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI — 13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

**Gallette di fagioli e barbabietola** pag. 55

Una **birra** secca si abbina per contrasto con il sapore dolce delle barbabietole. Provate la giapponese **Asahi Super Dry**, equilibrata e versatile. *2,50 euro, la bottiglia da 50 cl. asahisuperdry.com*

**Mazzetti di ortaggi** pag. 59 **Purè** pag. 69

Serve un bianco semplice e d'annata con le primizie. Il **Vespaiolo 2018** prodotto da **Firmino Miotti** sulle colline di **Breganze** è acidulo e poco alcolico. *7,50 euro. firminomiotti.it*

**Fettuccine** pag. 63

Bollicine fresche e fragranti, come quelle del **Valdobbiadene Prosecco Superiore**, accompagnano con piacevole leggerezza le nostre fettuccine. Il **Campofalco Brut** di **Canevel** è anche certificato biologico. *11 euro. canevel.it*

**Galletto arrosto** pag. 71

Giocate con le temperature e servite fresco un rosso leggero come il **Grignolino del Monferrato**. Il **San Bastiano 2017** di **Castello di Uviglie** conquista per la sua sapidità e la speziatura. *9 euro. castellodiuviglie.com*

**Torta con piselli e primo sale** pag. 56

La delicatezza di questa torta è valorizzata da uno spumante di **Trento**. Il **Pas Dosé AlpeRegis 2012** di **Rotari** ha l'eleganza delle bollicine di montagna a base di chardonnay. *25 euro. rotari.it*

**Conchiglie** pag. 61 **Ricciola** pag. 65

I primi piatti con latticini freschi e i pesci delicati trovano validi alleati nei bianchi del Sud Italia, come il **Capri 2017** di **Scala Fenicia**, che ha affascinanti profumi di frutta gialla matura e di macchia mediterranea. *22,50 euro. scalafenicia.com*

**Seppie con vellutata** pag. 65

Con la complicità dell'estate ormai prossima, sul pesce osate con una chiara in stile blanche. La **Birra delle Lucciole** di **Birrificio Felice**, insaporita con i limoni del Garda, ha una marcia in più. *6 euro. birrafelice.it*

**Spiedini di maiale** pag. 72

Schietti, succosi e speziati. Ecco l'identikit dei rossi per le carni di maiale. Una buona scelta è il **Ciliegiolo 2018** di **Sassotondo**, prodotto con cura artigianale nello splendido territorio di Pitigliano. *13 euro. sassotondo.it*

**Pepite di gallinella** pag. 56 **Fritto di merluzzo** pag. 66

L'accostamento tra il pesce fritto e la **birra** ha una lunga tradizione. La **Biga Blanche Malvasia** di **Cantina Orsogna**, prodotta con mosto d'uva, è intrigante e molto scorrevole. *8 euro. Tel. 0871.86321*

**Paella con baccelli** pag. 61

La gentilezza di una **Vernaccia di San Gimignano** accompagna, senza prevaricarli, i primi con verdure e legumi. L'annata **2017** di **Castello Montaùto** è minerale ed equilibrata. *8 euro. castellodimontauto.it*

**Ratatouille** pag. 69

I **Chiaretti** della **Valtènesi** sono rosati eleganti e sapidi, adatti anche alle ricette vegetariane. Il **Preafète 2018** di **Podere dei Folli** è prodotto con agricoltura biologica ed è tra i più buoni della denominazione. *13,50 euro. poderedeifolli.it*

**Crostata di fragole** pag. 73 **Pan brioche** pag. 74

Con i dolci alle fragole e lamponi provate un **Bardolino Chiaretto Spumante Extra Dry**. Il **Fior di Rosa 2018** di **Guerrieri Rizzardi** profuma di frutti di bosco e si beve con facilità. *10 euro. guerrieririzzardi.it*

**Focaccia integrale** pag. 59

Il corpo leggero e il gusto fruttato di una **Schiava** d'annata vanno bene con focacce e salumi. Quella della cantina **Cembra** ha tutta la freschezza dei vini di montagna. *10,50 euro. cembracantinadi montagna.it*

**Ravioli di magro** pag. 62 **Spigola** pag. 66

Un bianco secco ed elegante, come un **Tai** del **Piave**, valorizza i primi piatti di pasta fresca e i pesci di mare. L'**Iconema 2017** di **Ca' di Rajo** nasce da una vigna pregiata, che ha un secolo di vita. *24 euro. cadirajo.it*

**Zuppetta di pomodoro** pag. 70

Con gli aromi di ciliegia e ribes, il **Cerasuolo d'Abruzzo** è piacevole con le ricette leggere a base di pomodoro. Il **Gianni Masciarelli 2018** è scorrevole e gradevolissimo. *7,50 euro. masciarelli.it*

**Biscotti al cocco** pag. 74 **Cannoncini alla crema** pag. 76

Gli aromi avvolgenti di un **passito** da uve **malvasia** sono vincenti con cocco e creme. **Le Rane 2012**, prodotto da **Luretta** sui **Colli Piacentini**, è morbido, con profumi di frutta esotica. *32 euro. luretta.com*