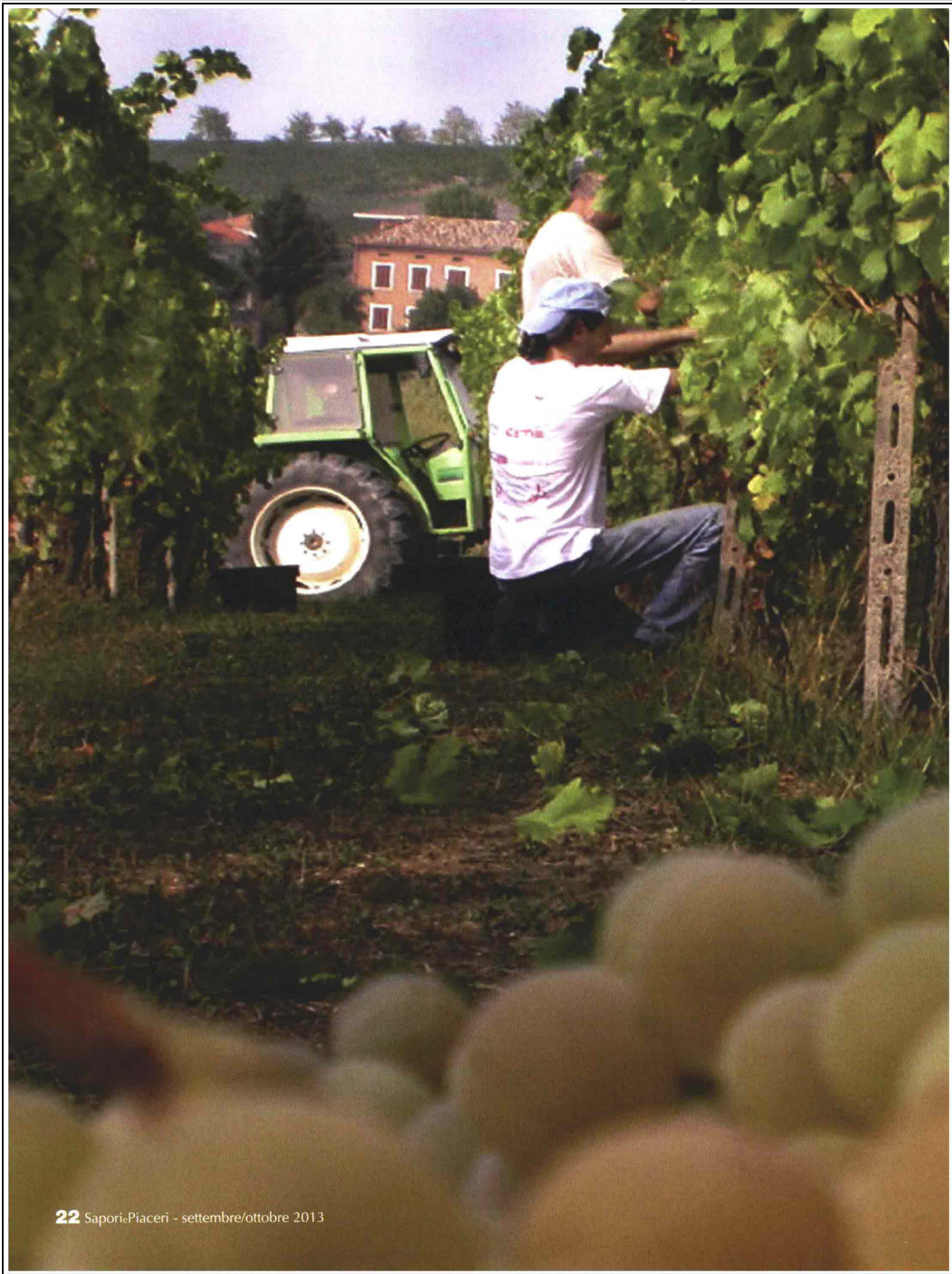
SAPORIePIACERI
Bimestrale
Data 10-2013
Pagina 22/31
Foglio 1 / 10

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

060038

SAPORIePIACERI
Bimestrale
Data 10-2013
Pagina 22/31
Foglio 2 / 10

www.ecostampa.it

TESORI DELLA NATURA

L' ITALIA DELLE VENDEMMIE

di Enzo Di Monte

Con l'arrivo dell'autunno, sulle colline si arrossano le foglie della vite e maturano i grappoli. È la stagione della vendemmia e delle feste dedicate al vino. Dall'antico rito del pestare l'uva ai brindisi con il mosto, l'Italia da nord a sud si tinge di viola ed assapora il frutto di un anno intero di lavoro passato tra le proprie viti

060038

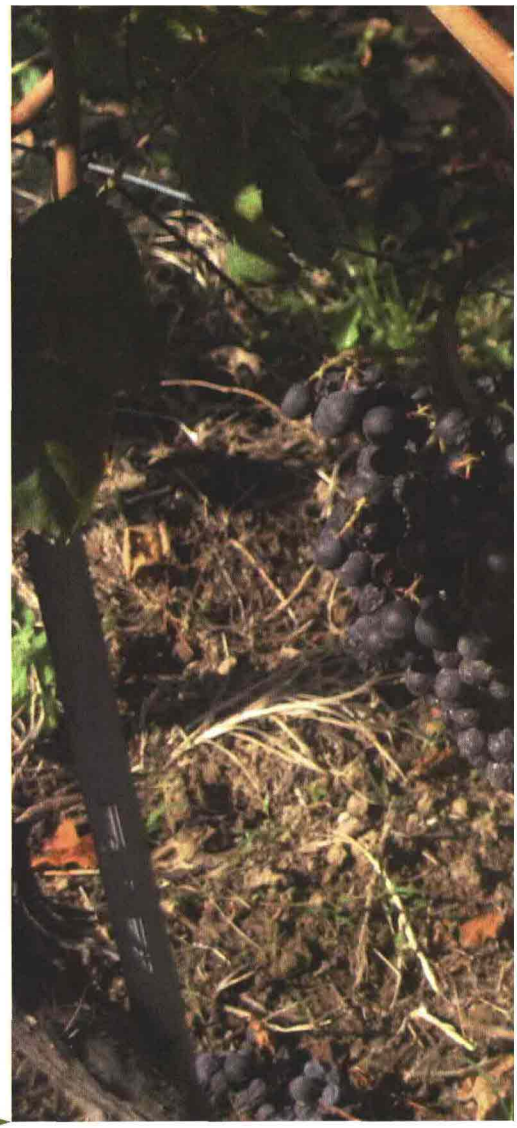
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Movimento Turismo del Vino

SAPORIePIACERI
Bimestrale
Data 10-2013
Pagina 22/31
Foglio 3 / 10

www.ecostampa.it

TESORI DELLA NATURA



Non serve andare lontano nel tempo per ricordare la tradizione delle vendemmie festose e genuine, dell'epoca in cui la raccolta dell'uva era lavoro e baldoria. Arrivavano ragazzini e anziani, si aprivano le case di campagna ai parenti trasformati per pochi giorni in aiutanti, canti allegri, pranzi sull'erba e grandi bevute. Nei giorni della vendemmia i ragazzi potevano assaggiare l'uva nei chicchi che cadevano per terra, e anche le vecchie golose che tutto l'anno stavano chiuse in casa a cucinare per i mariti uscivano per andare nella vigna ad aiutare. Era un lavoro lento e piacevole, che seguiva il placarsi del sole, parlottando tra un filare e l'altro, era →

Bianca, nera,
in grappoli festosi
si offre mite
ad avido raccolto.
Passa di mano in mano,
di cesta in cesta
e stanca di sole,
di vocìo immane,
arriva al palmento
e con fatica lieta
diventa vino canterino
per tavole imbandite.
(Rosarita De Martino)

060038
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Movimento Turismo del Vino

SAPORIePIACERI

Bimestrale

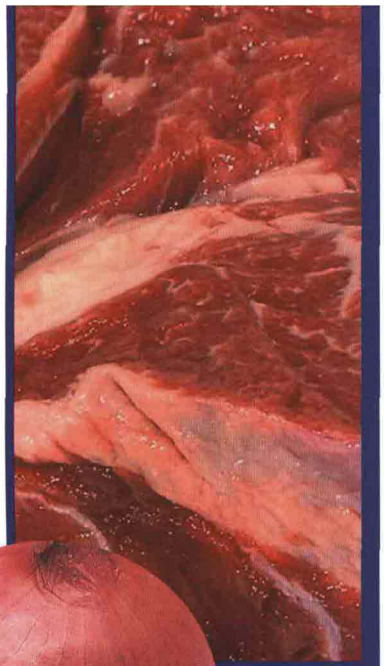
Data 10-2013
Pagina 22/31
Foglio 4 / 10

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

060038

www.ecostampa.it



Brasato al Barolo

1 kg di spinacino di manzo; 1 bottiglia di barolo; 1 carota; 1 cipolla; 1 costa di sedano; 2 foglie di alloro; 40 g di grasso di prosciutto; 1 noce di burro; sale e pepe.

Mondare tutte le verdure e tagliarle a rondelle. Mettere la carne e le verdure in una terrina capiente. Unire il pepe e le foglie di alloro. A questo punto aggiungere il barolo. Lasciar marinare la carne in un luogo fresco per almeno 12 ore rigirandola di tanto in tanto. Mettere in una casseruola il grasso del prosciutto e una noce di burro, e farli sciogliere. Scolare la carne dalla sua marinata e metterla nella casseruola in cui è stato fatto sciogliere il burro e il grasso. Farla rosolare bene da tutti i lati. Quindi aggiungere la marinata *con tutte le sue verdure e i suoi odori.* Salare e fare cuocere a fiamma bassissima per circa 2 ore con il coperchio. Togliere la carne dal fuoco e prelevare il liquido di cottura che nel frattempo si sarà piuttosto ristretto e passarlo al mixer. Togliere solo l'alloro. Una volta tiepido affettare il brasato dello spessore che si preferisce e servirlo con la sua salsa ben calda. Accompagnare il brasato con del purè o delle patate al forno.

IL VINO: BAROLO DOCG

TESORI DELLA NATURA

un ritrovo tra persone e un cambiar fatica dalle consuetudini di ogni giorno.

Oggi, in molti casi, questa poesia si è un po' perduta, e nell'Italia che ha battuto la Francia quanto a produzione di vino, al lavoro ci sono spesso migranti e macchine, eppure il rito della vendemmia porta con sé ancora un richiamo che molte zone hanno saputo trasformare in evento, anche senza la partecipazione al lavoro agricolo.

Il connubio vino e territorio si è dimostrato vincente. Sono infatti sempre più numerosi gli appassionati del buon bere che scelgono di partire per vacanze e fine settimana alla scoperta del mondo e della cultura del vino, recandosi direttamente nei territori di produzione. I viaggi pensati per conoscere nuove realtà emergenti, per visitare antiche cantine, magari arricchiti da piacevoli degustazioni e dall'acquisto diretto in azienda, sono fenomeni in rapida espansione che rappresentano una bella opportunità sia per i consumatori che per le imprese agricole.

Per venire incontro a questa tendenza dei consumatori è nato nel 1993 il Movimento Turismo del Vino (www.movimentoturismovino.it), un'associazione no profit che annovera circa 1000 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti, quello della qualità e dell'accoglienza enoturistica. Ai turisti del vino il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto della salvaguardia ambientale e dell'agricoltura di qualità.

I piemontesi

Il Piemonte è terra di Vino fin dalla notte dei tempi. Il mondo intero ha imparato a conoscere i grandi Rossi, sontuosi e ricercati, il Barolo, il Barbaresco e il Barbera, ma anche i Bianchi profumati e i Vini da dessert e da conversazione, amabili, invitanti quali l'Asti Spumante, il Bracchetto, il Moscato e il Malvasia. Tutti adatti e incastonati in un magico connubio con le specialità della cucina locale. Il vino è un patrimonio unico che fa del Piemonte una straordinaria area d'eccellenza a livello mondiale, un prodotto che si differenzia per le diverse caratteristiche climatiche e di coltivazione che interessano la regione. Volendo delineare un sintetico profilo della realtà vitivinicola piemontese occorre sottolineare che si tratta di una viticoltura di collina e proprio per questo dato oggettivo ineludibile, produce a costi alti, in quantità contenute e con uno straordinario potenziale qualitativo.

Le bollicine del Franciacorta

La Franciacorta non è la regione vinicola che vanta la primogenitura dello spumante Metodo Classico in Italia, ma è certamente quella che ha saputo fare davvero molto bene con il suo vino, tanto che l'etichetta può oggi permettersi di portare un sola parola che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino, senza bisogno d'aggiungere altro. Franciacorta →

060038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SAPORIePIACERI

Bimestrale

Data 10-2013
Pagina 22/31
Foglio 6 / 10

www.ecostampa.it

Risotto al Franciacorta

260 g di riso Carnaroli; 2 bicchieri di vino Franciacorta Brut Rosè; 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva; 2 litri di brodo vegetale; 2 scalogni; 8 asparagi; 16 fettine di lardo; 1 ciuffo di prezzemolo; 500 g Formaggio Grana Padano grattugiato; Olio extra vergine di oliva.

In una casseruola far rosolare lo scalogno, tritato finemente, con olio extravergine d'oliva. Aggiungere il riso. A tostatura terminata sfumare con il vino, e mescolando sempre il riso portarlo a cottura aggiungendo un po' alla volta il brodo vegetale. Mantecare il riso, a fuoco spento, con poco prezzemolo, sale e pepe, e un cucchiaio di burro. Pareggiare i gambi agli asparagi, raschiarli lavarli e asciugarli. Farli cuocere per 5 minuti in poca acqua salata in ebollizione e poi scolarli sopra un canovaccio pulitissimo. Far fondere in una casseruola 50 g di burro, rigirare le punte di asparagi nel burro fuso e nel lardo, distribuirle in un'apposita pirofila da forno e cospargerle con un pizzico di sale e pepe e con il formaggio grana. Distribuirvi sopra il burro rimasto a fiocchetti e porre il contenitore in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti finché gli asparagi si saranno appena dorati. Servire ben caldo adagiando gli asparagi sopra il risotto.

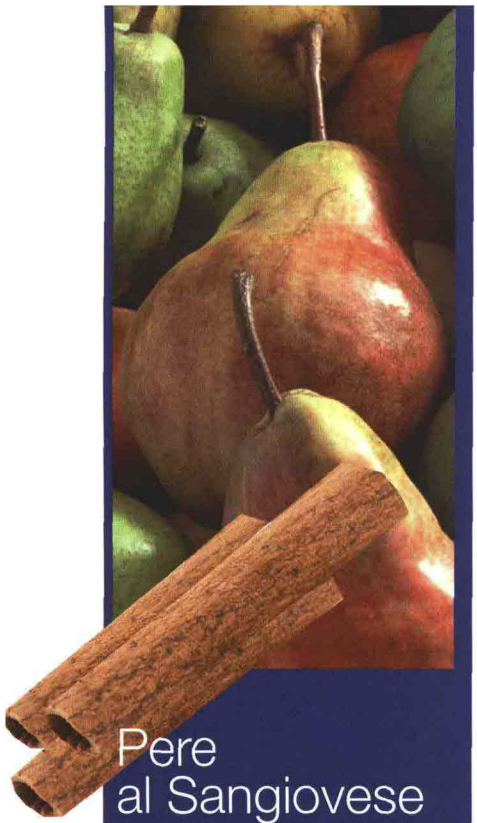
IL VINO: *Franciacorta Brut Rosè*

060038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SAPORIePIACERI
Bimestrale
Data 10-2013
Pagina 22/31
Foglio 7 / 10

www.ecostampa.it



Pere al Sangiovese

1/2 lt. di vino Sangiovese;
4 pere; 4 cucchiai di zucchero;
1 bastoncino di vaniglia;
1 cucchiaino di miele;
1 bicchierino di grappa;
zucchero a velo cannella.

Mettere le pere in una teglia dopo averle lavate, ma senza togliere la buccia. Ricoprirle con il vino Sangiovese e aggiungere della cannella. Mettere sul fuoco lento e aggiungere uno alla volta i seguenti ingredienti: vaniglia, zucchero, miele, grappa e cuocere per almeno un'ora e mezza. Quando saranno pronte bagnarle con il sugo della cottura e cospargerle di zucchero a velo.

IL VINO: SANGIOVESE DOC

TESORI DELLA NATURA

è oggi sinonimo di un vino spumante di grande qualità, ma anche di una terra ad alta vocazione che si estende su 19 comuni della provincia di Brescia a sud-est del lago d'Iseo. Qui il clima mite ha portato la vite a prosperare sin dal tempo dei Romani, al punto che tanto Plinio il Vecchio quanto Virgilio lodavano i vini della zona. Il vino ha segnato la fortuna della provincia bresciana e nomi come Berlucchi e Ca' del Bosco hanno fatto grande "il" e "la" Franciacorta nel mondo, creando una perfetta simbiosi tra territorio e vino, ambizione che ogni produttore vorrebbe prima o poi vedere realizzata.

Evviva la Romagna, evviva il Sangiovese

"Romagna e Sangiovese, sei sempre nel mio cuore, questa aria di paese ci invita a far l'amore, la briscola e il tresette si gioca all'osteria, e col bicchiere in mano si brinda all'allegria...Evviva la Romagna, evviva il Sangiovese!". Così da sempre si canta in terra romagnola, e del Sangiovese si dice che contenga il carattere degli abitanti di questa terra: franco, esuberante, schietto, robusto ed ospitale, nello stesso tempo ruvido all'esterno ma sincero e delicato all'interno. Le prime notizie di questo vino risalgono al lontano '600, quando si narra che durante un banchetto tenuto nel Monastero dei Frati Cappuccini in Santarcangelo di Romagna, alla presenza di Papa Leone XII ed illustri ospiti, fu servito del vino prodotto dagli stessi monaci. La bevanda fu molto apprezzata e ne fu chiesto il nome. Un monaco, con prontezza di spirito, disse che il vino si chiamava Sunguis di Jovis, Sangue di Giove, da cui poi divenne Sangiovese. A livello nazionale oggi queste uve, da sole o associate ad altre, concorrono alla produzione di vini famosi quali il

060038
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Brunello di Montalcino, i vari Chianti, il Forgiano Rosso, il Rosso Conero e tantissimi altri.

Carattere Siciliano

Fin dai tempi della Magna Grecia la Sicilia è stata considerata una zona d'eccellenza per la produzione vinicola, grazie anche alla sua posizione geografica. Qui i vigneti prosperano al calore di un sole benefico, maturando nella grazia di un paesaggio che fu dimora degli Dei. Dalla grande passione per il vino e dall'amore per una terra straordinaria, dal piacere di gustare i colori, i profumi e le sensazioni uniche del mare e dei tramonti maestosi, nascono vini dal sapore deciso e avvolgente, dal carattere forte ma al tempo stesso elegante, con note di originalità difficilmente riscontrabili in altri prodotti. Oggi il vino siciliano sfiora un volume d'affari di centinaia di milioni di euro, diventando il fiore all'occhiello della eruzione nel settore agro-alimentare siciliano. L'isola si contende con la Puglia il primato per la maggior produzione fra tutte le regioni del Sud. Alle falde dell'Etna è sicuramente il Nero d'Avola a fare gli onori di casa e a dettare per buona parte le regole del mercato. Già alla fine dell'800 i vini rossi da uve nero d'avola, provenienti dal territorio siracusano e, in particolare, da Pachino, erano divenuti molto richiesti e apprezzati dai commercianti Francesi, che li usavano per dare colore e corposità ai loro vini. Per secoli questo tipo di vitigno è stato di fondamentale importanza prevalendo, però, il suo uso come vino da taglio. E' solo a partire dagli anni '70 del secolo scorso che inizia, finalmente, una seria sperimentazione condotta tanto da Istituti pubblici quanto da aziende private, al fine di studiare e valorizzare questo vitigno, culminata nella nascita della pregia-

Spaghetti al Nero d'Avola

300 g di spaghetti;
2 bicchieri di Nero d'Avola;
1 litro e mezzo di brodo vegetale;
olio extravergine di oliva;
prezzemolo fresco; abbondante;
aglio; peperoncino; sale

In una casseruola capiente far rosolare l'aglio nell'olio. Intanto lessare gli spaghetti nel brodo per 1 minuto, dopodiché buttarli nella padella con l'olio e aggiungere il vino. Far cuocere continuando a mescolare e aggiungendo il brodo ogni qualvolta il composto risulti troppo asciutto. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo tritato ed eventualmente il peperoncino. Servire.

IL VINO: NERO D'AVOLA

060038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SAPORIePIACERI

Bimestrale

Data 10-2013
Pagina 22/31
Foglio 9 / 10

www.ecostampa.it

060038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SAPORIePIACERI

Bimestrale

Data 10-2013
Pagina 22/31
Foglio 10 / 10

www.ecostampa.it

TESORI DELLA NATURA

ta bottiglia di Duca Enrico 1984. Oggi la situazione è cambiata radicalmente, l'uva nero d'avola è ormai diffusa in tutta la Sicilia, e con circa 12.000 ettari di terreno dedicati a questa varietà, può definirsi il principe dei vitigni siciliani.

Nero orgoglio della Sardegna

Uno più noti della Sardegna, orgoglioso vino di Poeti e Pastori, il Cannonau nasce da una bacca tipicamente nera, grossa e succosa, diffusa in tutto il territorio isolano. Il ritrovamento di vinaccioli antichi di ben tremila e duecento anni fa, non solo ha fatto comprendere al mondo scientifico che il Cannonau non ha conosciuto alcuna importazione, ma meglio ancora ha regalato al vino l'importante ruolo di più antico di tutto il mediterraneo. Nemmeno D'Annunzio in visita in Sardegna riuscì a fuggire al fascino del nettare porporino rimanendo per sempre affascinato da questo eccellente prodotto. Degustare del cannonau oggi significa sorseggiare un frammento di storia isolana, gustosa e indimenticabile.

Questo vino di colore intenso, rosso rubino tendente al viola scuro, leggermente frizzante, di sapore secco con un retro gusto appena amarognolo, si abbina alla perfezione con i prodotti gastronomici tipici della terra, formaggi secchi, carni rosse e soprattutto il famoso porceddu, maialino cotto alla brace e servito su una suggestiva corteccia di sughero.

Involtini di Maiale al Cannonau

8 fette di pane in cassetta; latte; lardo; 1 uovo; Pangrattato Reggiano; prezzemolo tritato; aglio liofilizzato; 400 g di fettine di lonza; farina; olio extrvergone d'oliva; sale Cannonau.

Preparare la farcitura degli involtini ammollando il pane sbriciolato con il latte e aggiungendo il lardo tagliato a pezzetti, 1 uovo, il prezzemolo tritato, l'aglio liofilizzato e un po' di pan grattato. Aggiustare la farcitura con il sale. Farcire le fettine di lonza di maiale, arrotolarle come un involtino e chiuderle con uno stecchino. Cuocere gli involtini in una padella antiaderente con un filo di olio f acendoli rosolare bene e sfumandoli con un il vino Cannonau.

IL VINO: CANNONAU DOC

060038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.