



SONIA PERONACI

**COTECHINO E STINCO
DI PROSCIUTTO: TRADIZIONALE
CONTRO ALTERNATIVO A PAG. 6**



CHEFS FOR LIFE

**QUANDO LA CUCINA
DI ALTO LIVELLO È AL SERVIZIO
DELLA SOLIDARIETÀ A PAG. 12**

n.65 - 2023

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© MOTOPERPETUOPRESS srl

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine®

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

SPECIALE GUIDA MICHELIN ITALIA 2024


MICHELIN
2024

FONT

I MIGLIORI SIAMO NOI

**1986 ristoranti selezionati, con 2 nuovi "Tre Stelle",
5 nuovi "Due Stelle" e 26 nuove "Una Stella" Michelin**

La nuova Guida Michelin Italia 2024 Vincitori e vinti



Nella nuova edizione 2024 - che comprende un totale di 1986 ristoranti selezionati - con l'arrivo dell'Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e del ristorante Quattro Passi, salgono a 13 i ristoranti Tre Stelle Michelin in Italia. E non è tutto: 5 nuovi Due Stelle e 26 le nuove Una Stella Michelin portano il totale a 395 stelle distribuite in tutta la penisola. Infine, 13 nuovi ristoranti hanno ricevuto la Stella Verde Michelin

Nel corso di una serata speciale alle porte della Franciacorta - alla quale hanno partecipato oltre 500 invitati tra i quali ristoratori, professionisti e studenti provenienti da tutta Italia - è stata svelata la 69a edizione della Guida Michelin, definita amichevolmente "la rossa".

Criticata ed osannata praticamente da sempre, la Michelin resta comunque un punto di riferimento per fare un po' d'ordine in un settore così movimentato ed in costante evoluzione come quello della ristorazione, e per segnalare il livello dello stato dell'arte.

La selezione di ristoranti 2024 della Guida celebra una gastronomia italiana ricchissima, piena di vitalità, promossa da molti giovani talenti e una ristorazione impegnata e sostenibile radicata in tutta la penisola.

Per alcuni motivi, quella del 2024 è l'edizione dei record: la Guida Italia fa il bis di novità di locali Tre Stelle, celebra cinque nuovi ristoranti Due Stelle (due dei quali ricevono la Doppia Stella in un solo colpo), e arrivano 26 ristoranti con Una Stella: in totale, parliamo di 395 ristoranti Stellati.

Un risultato importante, come emerge anche da alcune parole tratte dalla dichiarazione ufficiale di Gwendal Poullennec, Direttore Internazionale delle Guide Michelin "(...) 395 ristoranti stellati, un nuovo record per la penisola, che sottolinea quanto la tradizione della cucina italiana e l'innovazione siano un

connubio perfetto per esperienze culinarie eccezionali, ricche di emozioni, storia e convivialità".

DUE NUOVI "3 STELLE"

Ecco i nuovi arrivati, con le motivazioni ufficiali:

- *Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Brunico, (BZ)*.

Nella nuova sede ospitata all'interno di una villa storica restaurata, lo chef Niederkofler rimane coerente al suo mantra di "cook the mountain", una formula per la quale in tavola finiscono solo i migliori ingredienti delle montagne e delle valli circostanti, direttamente dai produttori e dagli agricoltori che rispettano i loro cicli naturali per preservarne i sapori e gli elementi nutrienti. Un piatto che ha colpito gli ispettori, perché in grado di tradurre questa filosofia con sorprendente forza al palato, è il risotto con robiola, tuorlo d'uovo grattugiato e il crescione. Un piatto aromatico, intenso, pungente quasi a ricordare la parte aromatica del rafano ma senza l'eccessiva spinta piccante, piacevolmente equilibrato: una ricetta geniale.

- *Quattro Passi, Nerano, Napoli, (NA)*.

Tornano a splendere le tre Stelle MICHELIN anche in Campania, a Nerano, dove la penisola sorrentina si assottiglia puntando verso Capri, trovando il tempo di rallentare la corsa per creare una delle baie più romantiche della costa. In quest'angolo di paradiso il Quattro Passi aprì 40 anni fa: la conquista delle due stelle fu opera dello chef



Tonino Mellino che da qualche anno ha ceduto il timone al giovane figlio Fabrizio, che ha compiuto l'ultimo passo per entrare nell'olimpo della ristorazione mondiale. Il suo tocco ha elevato la cucina campana e mediterranea a livelli di sorprendente raffinatezza, stile e sensibilità. Tra i piatti che hanno colpito gli ispettori le linguine alla Nerano, fusillone ai ricci di mare, l'agnello Laticauda e la pasticceria salata: si passa dalla tradizione alla modernità senza mai perdere la via del puro gusto attraverso il rispetto degli ingredienti e la perfezione delle cotture.

Valgono il viaggio

Oltre alle due new entry nella famiglia dei 3 Stelle MICHELIN, i Ristoranti che "valgono il viaggio" in Italia per i quali sono confermate le 3 Stelle, sono: *Villa Crespi Orta San Giulio (NO)*, *Piazza Duomo ad Alba (CN)*, *Da Vittorio a Brusaporto (BG)*, *Le Calandre a Rubano (PD)*, *Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN)*, *Osteria Francescana a Modena*, *Enoteca Pinchiorri a Firenze*, *La Pergola a Roma*, *Reale a Castel di Sangro (AQ)*, *Uliassi a Senigallia (AN)* ed *Enrico Bartolini al MUDEC a Milano*.

Cinque nuovi 2 Stelle

I ristoranti "che valgono la deviazione" nell'edizione 2024 della guida sono: - *Verso, chef Mario e Remo Capitaneo, Milano (MI)* Dal nulla a 2 Stelle! Quando si dice che Milano è la città della velocità e del tutto e subito... Ma se

il ristorante è nuovo, non lo è il talento dei fratelli Capitaneo che hanno maturato una lunga esperienza in blasonatissime maison, che ora possono esprimere e liberare nel loro ristorante. Una cucina inclusiva, aperta che accoglie al suo interno la sala e che propone piatti che per gli ispettori della Guida sono stati un formidabile exploit. Tra questi l'animella, ricci di mare, salsa bernese al caffè e acetosella, un piatto che lo chef rifinisce e spiega in sala con dovizia di particolari tecnici. Ha sorpreso l'equilibrio tra caffè ed i ricci: impensabile alla lettura, indescrivibile al palato.

- *La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, Serralunga d'Alba (CN)* Il nuovo ristorante ospitato all'interno dell'albergo Il Boscareto riceve a pochi mesi dall'apertura 2 Stelle, grazie alla brigata capitanata dallo chef Michelangelo Mammoliti. Nello straordinario giacimento gastronomico e paesaggistico delle Langhe, Mammoliti riprende il suo personale viaggio attraverso la cucina dei ricordi, con l'amato mondo vegetale come straordinario alleato e diversi spunti di esperienze più esotiche. Un piatto che ha sorpreso gli Ispettori è la parmigiana di agnello: creativo e delizioso, perfetto grazie al jus sapido ed aromatico. - *Andrea Aprea, chef Andrea Aprea, Milano (MI)* Lo chef, campano

d'origine e milanese d'adozione, già bi-stellato al ristorante Vun, riversa tutto il suo talento e la sua esperienza nell'omonimo ristorante meneghino nel quale propone piatti moderni, da sapori netti e decisi, privi di compromessi. Un suo classico? Il tortello di ricotta di bufala con ristretto di ragout napoletano: una esplosione di sapori.

- *George Restaurant, chef Domenico Candela, Napoli (NA)*

Roof-garden del Grand Hotel Parker's, da qui la vista domina Napoli e il suo Golfo come in una cartolina. Ma è il talento di Domenico Candela a rubare presto la scena: forte delle sue origini campane e delle esperienze francesi, il cuoco sposa queste due straordinarie scuole gastronomiche in creazioni contaminate, come il Soufflé alla nocciola, frutto della passione, gelato al caramello, dessert d'ispirazione francese con la nocciola a rappresentare il Belpaese.

- *Piazzetta Milù, chef Maicol Izzo, Castellammare di Stabia (NA)*

Nella più autentica tradizione familiare, Piazzetta Milù è passata dalle mani dei genitori a quelle dei figli, dalla pizzeria all'attuale ristorante gourmet. Tre fratelli, due in sala, Valerio ed Emanuele e Maicol in cucina. Quest'ultimo un vero talento, audace nell'inseguire il suo sogno di una cucina personale che si snoda lungo un

menu degustazione a sorpresa, dove trovare la Campania, ingredienti d'altrove e molta creatività. Una nota originale dello chef è quella di proporre un viaggio gastronomico che ruota intorno ad un ingrediente, giocando su accostamenti e tecniche di cottura che esaltano il gusto, come è capitato agli ispettori con il peperone nel menu estivo presentato dapprima come uno speck, glassato, e con la banana, per una tarte tatin memorabile. Queste caratteristiche sono state determinanti anche per l'assegnazione di un ulteriore riconoscimento: Michelin Special Award Young Chef 2024, offerta da Lavazza.

26 nuovi "Una stella"

Nella Guida Michelin Italia 2024 sono 26 le novità "1 Stella. Tra queste, quella al Bluh Furore, ristorante in Costiera Amalfitana, affidata ad Enrico Bartolini che ne ha definito la linea gastronomica, interpretata dallo chef Vincenzo Russo, classe 1995, che ha lavorato nella cucina di Antonino Cannavaciolo. Tre nuove Stelle Michelin sono state assegnate a ristoranti guidati da chef donna: Casa Mazzucchelli (Aurora Mazzucchelli) che riconquista la Stella, Ada (Ada Stifani) a Perugia e Wood (Amanda Eriksson) alle pendici del Cervino. CAMPANIA - Alici (Amalfi - Salerno) - Bluh Furore (Furore - SA) - Un Piano nel Cielo (Praiano - Salerno) EMILIA ROMAGNA - Casa Mazzucchelli (Sasso

Marconi - Bologna) LAZIO - Orma (Roma) LIGURIA - Il Marin (Genova) - Vignamare (Andora - SV) LOMBARDIA - Contrada Bricconi (Oltressenda Alta - BG) - Horto (Milano) - Il Fagiano (Fasano del Garda - Brescia) - La Coldana (Lodi) - Sui generis (Saronno - VA) SICILIA - Cortile Spirito Santo (Siracusa) - Crocifisso (Noto - Siracusa) - Votavota (Marina di Ragusa - Ragusa) TOSCANA - Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga - Siena) - La Magnolia (Forte dei Marmi - Lucca) - Osmosi (Montepulciano - Siena) - Saporium Firenze (FI) TRENTINO - Dolomieu (Madonna di Campiglio - Trento) UMBRIA - Ada (Perugia) - Elementi (Torgiano - PG) - UNE (Capodacqua - PG) VALLE D'AOSTA - Wood (Breuil Cervinia - Aosta) VENETO NIN - Brenzone sul Garda (Verona) - Vite (Lancenigo - TV) Tra le 33 novità, da segnalare 11 chef con età uguale o inferiore ai 35 anni (4 dei quali con età uguale o under 30). Tra i giovani chef, infine, due nomi da ricordare, Fabrizio Mellino (33) neotré stelle del ristorante Quattro passi, e Maicol Izzo (31), nuovo due stelle e premio speciale Young Chef by Lavazza.

13 nuove stelle verdi

La 69a edizione della Guida MICHELIN ha assegnato 13 nuove stelle verdi, che portano il totale dei ristoranti in Italia con questo emblema a 58.

- Atelier Moessmer Norbert Niederkofler Brunico (BZ)
- Dal Pescatore Runate, Canneto (MN)
- Hyle San Giovanni in Fiore (CS)
- Oasis - Sapori Antichi Vallesaccarda (AV)
- Horto Milano Lombardia
- Saporium Firenze Firenze
- Saporium Chiusdino (SI)
- Vespasia Norcia (PG)
- Il Piastrino

Pennabilli (RN)
 - La Cerreta Osteria Sassetta (LI)
 - Coltivare La Morra (CN)
 - Grow Restaurant Albiate (MB)
 - Radici San Fermo d.Battaglia (CO)
 La Stella Verde è un simbolo che distingue i ristoranti in prima linea al fronte della sostenibilità e può essere attribuito a qualsiasi ristorante, non solo ai ristoranti Stellati o ai Bib Gourmand. Gli ispettori prendono in considerazione molteplici fattori: la produzione delle materie prime, il rispetto del lavoro e il supporto dei produttori locali, la riduzione degli sprechi, la gestione dei rifiuti, le azioni per minimizzare

l'utilizzo delle risorse energetiche e l'impatto sull'ambiente della struttura, la formazione sostenibile dei giovani, sono solo alcuni dei temi.

**I PREMI SPECIALI 2024
Award Young Chef 2024**

Offerto da Lavazza, assegnata a Maicol Izzo, ristorante Piazzetta Milù, Castellamm. di Stabia, NA.

Award Servizio Sala 2024

Offerto da Intrecci - Alta Formazione di Sala assegnata a Federica Gatto, ristorante Cetaria, Baronissi, SA.

Award Chef Mentor 2024

Offerto da Blancpain, assegnata a Gaetano Trovato, ristorante Arnolfo, Colle di Val d'Elsa, SI.

Award Sommelier 2024
 offerto dal Consorzio del Vino Franciacorta, assegnato a Marzio Lee Vallio, ristorante Esplanade, Desenzano sul Garda, BS.

Premio Passion Dessert

In questa edizione, e per la prima volta in Italia, offerto da Molino Dallagiovanna, è stato conferito il premio "Passion Dessert" ai ristoranti che offrono un'esperienza meritevole di un riconoscimento per l'alta qualità della proposta dei dessert.

- Riccardo Monco (Enoteca Pinchiorri - FI)
- Davide Guidara (I Tenerumi Eolie/Salina, ME)
- Gian Piero Vivalda (Antica Corona Reale, Cevere, CN)
- Francesco Marchese (FRE

Monforte D'Alba, CN)
 - Nicola Portinari (La Peca, Lonigo, VI)
 - Gaetano Trovato (Arnolfo Colle di Val D'Elsa, SI)
 - Angelo Sabatelli (Sabatelli, Putignano, BA)
 - Matteo Metullio - Davide De Pra (Harry's Piccolo, TS)
 Oltre alla selezione di ristoranti è disponibile gratuitamente sul sito web e sull'app della Guida Michelin la selezione delle strutture alberghiere più interessanti in cui soggiornare in Italia e nel mondo.
 Scaricate gratuitamente l'applicazione della Guida Michelin sul vostro telefono o visitate il sito web per scoprire tutte le selezioni e prenotare ristoranti e hotel.
www.michelin.it



Sonia Peronaci by Negroni

Tradizionale contro alternativo

Sonia Peronaci firma per Negroni ricette originali utilizzando il Gran Cotechino 100% italiano e lo Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette: quattro ricette per sperimentare la cucina pop, fra tradizione ed innovazione



Le festività natalizie - ma anche una semplice cena per incontrare gli amici - rappresentano di certo un'occasione conviviale

sempre interessante per i rapporti umani che la caratterizzano, ma anche per divertirsi a cucinare, scoprire nuovi piatti,

magari sperimentare accoppiamenti insoliti. Cucinare, del resto, è un'attività gioiosa e gustosa, che permette di esprimere

la propria creatività, oseremmo dire, fra genio e regulatezza. Perché comunque non basta essere innovativi, bisogna

anche conoscere la tecnica. In ogni caso, per stimolare il desiderio di cucinare, vi presentiamo una proposta

GNOCCHI ALLA CREMA DI VERZA E GRAN COTECHINO

Cottura: 55 minuti
Riposo: 30 minuti
Difficoltà: facile
Costo: basso

Ingredienti per 4 persone

PER GLI GNOCCHI

1 kg di patate rosse

300 g di farina 00

1 uovo medio

sale q.b.

PER IL CONDIMENTO

400 g di verza pulita

70 g di porro

60 g di burro

100 g di patate

1 spicchio di aglio

200 g di brodo vegetale

sale e pepe q.b.

PER COMPLETARE

1 Gran Cotechino

Negrone 100% italiano

4 foglie di salvia

4 rametti di timo

PROCEDIMENTO

PER GLI GNOCCHI

Lava le patate e immergile con tutta la buccia in una pentola con abbondante acqua fredda salata. Accendi il fuoco e porta tutto a bollore, lasciando cuocere a fuoco medio per 40 minuti fino a che le patate risulteranno abbastanza morbide da poter essere infilzate con i rebbi della forchetta, ma non troppo cotte da sfaldarsi. A questo punto scolale e lasciale intiepidire prima di

sbuciarle e passarle nello schiacciapatate. Infarina il piano di lavoro e impasta la purea ottenuta con l'uovo, il sale e la farina, aggiungendola poco alla volta in base al grado di umidità del composto.

Quando avrai ottenuto una consistenza soffice e lavorabile, dividi l'impasto in porzioni più piccole, e ricava prima tanti filoncini dello spessore di 3 cm e poi dei tocchetti della larghezza di 2-3 cm. Passali uno a uno sul riga-gnocchi infarinato o sui rebbi di una forchetta, esercitando una piccola pressione con il pollice in modo da conferire da una parte la rigatura e dall'altra la classica cavità che caratterizzano gli gnocchi.

Man a mano che li prepari, poni i tuoi gnocchi su un canovaccio pulito e cosparsolo con della farina senza sovrapporli e tienili da parte.

PER IL CONDIMENTO

In una padella antiaderente fai fondere il burro insieme all'aglio schiacciato, aggiungi quindi il porro tagliato a rondelle sottili e le patate tagliate a dadini

di mezzo cm. Lascia rosolare il tutto per una decina di minuti, quindi aggiungi in padella anche la verza pulita e grossolanamente tagliata.

Lascia cuocere per 5 minuti con coperchio, aggiungendo un po' di brodo se necessario. Aggiusta di sale e pepe e tieni da parte un po' di questo preparato per la decorazione finale dei piatti.

Trasferisci il resto delle verdure nel bicchiere di un frullatore a immersione e inizia a frullare fino a ottenere una crema fluida (se necessario aggiungi del brodo o dell'acqua) e rimettila nella stessa padella in cui successivamente farai saltare gli gnocchi.

PER IL GRAN COTECHINO NEGRONE
Immergi la busta sigillata contenente il Gran Cotechino in acqua bollente e lasciala per 25 minuti. Quindi togliamola dall'acqua e tagliala lungo il lato minore, fai sgocciolare il brodo che si sarà formato durante la cottura ed estrai il cotechino.

In una padella antiaderente fai scaldare un goccio d'olio con la salvia e il timo interi (non sfogliati) in modo che si insaporisca. Quando il Gran Cotechino si sarà intiepidito, elimina il budello, sgranane metà con le mani e, dopo 3-4 minuti, aggiungilo in padella e fallo saltare per 3 minuti, poi tienilo da parte.

Puoi tagliare a fette l'altra metà del Gran Cotechino e servirla assieme agli gnocchi per avere un piatto unico.

COTTURA E IMPIATTAMENTO

Metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata. Quando raggiungerà il bollore tuffaci i tuoi gnocchi, lasciali lessare per qualche istante da quando vengono a galla e scolali direttamente nella padella con la crema di verza e patate. Falli insaporire mescolando bene e impiattali nei singoli piatti, completando in superficie con le briciole di cotechino rosolate e con un po' delle verdure a pezzetti.



MEDAGLIONI DI POLENTA LENTICCHIE E GRAN COTECHINO

Preparazione: 30 minuti
Cottura: 1 ora e mezza
Riposo: 12 ore
Difficoltà: facile
Costo: basso

Ingredienti per 12 medaglioni

PER LA POLENTA
180 g di farina di polenta
720 g di acqua
sale q.b.
olio EVO q.b.

PER IL COTECHINO
1 Gran Cotechino Negroni 100% italiano
olio EVO q.b.

PER LE LENTICCHIE
250 g di lenticchie secche
0.5 cucchiaino di bicarbonato
80 g di sedano
50 g di cipolla bianca
100 g di carota
25 g di concentrato di pomodoro
1 rametto di rosmarino
50 ml di Olio extravergine d'oliva
1 foglia di alloro
2 foglie di salvia
1 spicchio di aglio
500 ml di brodo vegetale
Sale e pepe q.b.

Procedimento

PER LE LENTICCHIE
La sera prima di preparare cotechino e lenticchie, ricordati di mettere in ammollo le lenticchie in acqua fredda in una ciotola capiente e aggiungi mezzo cucchiaino di

bicarbonato. Copri la ciotola con pellicola e ponila in frigorifero tutta la notte (in alternativa puoi acquistare ed usare delle lenticchie già lessate).

Il mattino seguente, sciacqua le lenticchie sotto abbondante acqua fresca corrente e lasciale scolare per bene. Mondala e trita la carota, il sedano e la cipolla. Fai un soffritto con olio extravergine di oliva, aglio, rosmarino, salvia; aggiungi il trito di verdure e lascia soffriggere per circa 10 minuti a fuoco dolce.

Diluisci il concentrato di pomodoro in poca acqua e aggiungi anch'esso al soffritto. Versa nel tegame le lenticchie, mescola per un minuto e poi aggiungi il brodo vegetale bollente fino a ricoprirle un dito sopra la loro superficie.

Copri con il coperchio e lascia sobbollire a fuoco

lentissimo per un'ora. **PER LA POLENTA**
Versa l'acqua in una pentola, mettila sul fuoco e portala a bollore. Aggiungi anche il sale e l'olio e versa a pioggia la polenta, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Porta a cottura per 8 minuti, sempre mescolando con un cucchiaio.

Infine stendila su una placca da forno rettangolare da 36 x 24 cm, distribuendola con una spatola in modo da ottenere uno spessore uniforme da 1 cm. Lascia raffreddare e solidificare la polenta a temperatura ambiente e poi con un coppapasta del diametro di 7 cm ottieni 12 dischi.

PER IL GRAN COTECHINO NEGRONI
Immergi la busta sigillata contenente il Gran Cotechino in acqua

bollente e lasciala per 25 minuti. Quindi togli la dall'acqua e tagliala lungo il lato minore, fai sgocciolare il brodo che si sarà formato durante la cottura ed estrai il Gran Cotechino. Quando il Gran Cotechino si sarà intiepidito, elimina il budello e taglialo in 12 fette dello stesso spessore. Fai scaldare una padella antiaderente e lascia rosolare le fette di Gran Cotechino per qualche minuto in modo da farle diventare croccanti.

COMPOSIZIONE
Componi i singoli piatti disponendo al centro di ognuno innanzitutto un disco di polenta, poi uno di Gran Cotechino e quindi adagiandovi sopra un cucchiaino di lenticchie (circa 20 g). Completa la presentazione con un ciuffetto di rosmarino su ogni porzione.



firmata Negroni - ben noto marchio impegnato nel settore della salumeria - che lancia la sfida "tradizionale contro alternativo", con le quattro ricette ideate da Sonia Peronaci. Per l'occasione, la famosa cuoca e conduttrice televisiva celebra l'anima classica del Gran Cotechino 100% italiano e quella più 'rock' dello Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette. Parole d'ordine: fantasia negli accostamenti, attenzione a forme e colori, giusto mix di semplicità e originalità per stupire gli ospiti.

Il cotechino? Grande!

Valorizzano la tradizione con una 'forma' alternativa e un gioioso impatto cromatico, per esempio, i Medaglioni di Polenta con lenticchie e Gran Cotechino: "In cucina - raccomanda Sonia Peronaci - dobbiamo pensare non solo a modi diversi e fantasiosi per presentare i prodotti, come il caso dei medaglioni, ma anche agli accostamenti cromatici evitando i colori simili, altrimenti non distingui bene gli ingredienti".

Strizzano invece l'occhio ad un piatto molto popolare (che piace anche ai bambini), ma con un'incursione insolita, gli Gnocchi alla crema di verza e Gran Cotechino: "Tradizionalmente - spiega Sonia Peronaci - gli gnocchi sono preparati in modo molto semplice con burro e salvia, con il sugo di pomodoro oppure con il ragù. Io cerco sempre di suggerire idee che

consentano di utilizzare ingredienti in modo diverso o nuovo rispetto ai soliti e noti accostamenti.

In questo caso la crema di verza e il cotechino stanno molto bene insieme e può essere un abbinamento innovativo".

Stinco a vocazione creativa

Nella sfida tra "tradizionale vs alternativo" perché non scegliere un prodotto perfetto non solo per le feste di fine anno, come lo Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette?

Se è vero che le patate sono un evergreen a tavola, la ricetta d'autore di Sonia Peronaci, Patata ripiena di Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette sfilacciato con salsa alla birra, rimane nella comfort zone della tradizione ma aggiunge quel tocco gourmet per rendere ancora più speciale, per esempio, una cena tra amici:

"Le patate piacciono molto, in tutti i modi e tutte le forme - dichiara Sonia Peronaci - ma con questa ricetta, non così difficile da realizzare, basta scavarle e riempirle con la carne sfilacciata per portare una ventata di allegria sul piatto".

Chic e insolitamente creativo è invece il Raviolone al brasato di Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette su vellutata di patate e fondo bruno: *"Un'idea molto elegante che per Natale può piacere tantissimo, perché consente di utilizzare lo stinco in un modo alternativo e nel segno della fantasia".*

Scusate se è poco... e buon appetito!

PATATA RIPIENA DI STINCO DI PROSCIUTTO ARROSTO ALLE ERBETTE SFILACCIATO CON SALSA ALLA BIRRA

Preparazione: 45 minuti
Cottura: 45 minuti
Riposo: 30 minuti
Difficoltà: facile
Costo: basso

Ingredienti per 4 persone

PER LE PATATE
4 patate da 200 g l'una (totale 800 g)
sale e pepe q.b.
olio EVO q.b.

PER LO STINCO E LA SALSA
1 Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette Negroni
50 g di sedano
100 g di carota
170 g di cipolla
500 ml di birra
2 di aglio spicchi
2 rametti di rosmarino
2 foglie di alloro
olio EVO q.b.
sale q.b.

Procedimento

PER LO STINCO E LA SALSA
Pulisci e taglia grossolanamente il sedano, la carota e la cipolla e mettile in una pirofila insieme all'olio, all'aglio, al rosmarino e alle foglie di alloro; aggiusta di sale e mischia per bene, poi unisci 250 g di birra, e inforna in forno a 200° per 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti, toglilo Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette Negroni dalla

busta e mettilo nella pirofila con le verdure e altri 250 g di birra. Prosegui la cottura per altri 30 minuti, nappando la carne di tanto in tanto prelevando il fondo di cottura con un cucchiaino.

Trascorso questo tempo estrai la pirofila dal forno, lascia intiepidire lo stinco e sfilaccialo a mano. Elimina l'aglio, il rosmarino e l'alloro dal fondo di cottura e frulla il resto con il frullatore a immersione per

ottenere una salsa fluida (se risultasse troppo liquida, falla ridurre sul fuoco finché non si addensa). Tienine da parte metà e usa il resto per condire la carne sfilacciata e mantenerla succosa.

PER LE PATATE
Lessa le patate in acqua bollente con tutta la buccia per 20 minuti, quindi scolale e posizionale ciascuna al centro di un foglio di carta argentata. Condiscile con olio, sale,

pepe. Chiudi il cartoccio e inforna a 200° per altri 20 minuti. Una volta pronte, lasciale intiepidire per circa 30 minuti, prima di estrarle dal cartoccio, e scavarle delicatamente con un cucchiaino per ottenere una sorta di scrigno.

COMPOSIZIONE
Distribuisce lo Stinco sfilacciato all'interno delle patate e completa irrorando la superficie di ognuna con un po' della restante salsa tenuta da parte.



RAVIOLONE AL BRASATO DI STINCO DI PROSCIUTTO ARROSTO ALLE ERBETTE SU VELLUTATA DI PATATE E FONDO BRUNO

Preparazione: 45 minuti
Cottura: 45 minuti
Riposo: 30 minuti
Difficoltà: facile
Costo: basso

Ingredienti per 12 pezzi

PER LA PASTA

100 g. farina 00
1 (50 g) uovo medio
150 g spinaci

PER IL RIPIENO

1 Stinco di Prosciutto
Arrosto alle Erbette
Negroni
60 g sedano
120 g carota
120 g cipolla
pepe in grani q.b.
sale q.b.

olio EVO q.b.
100 g vino rosso
1 stecca di cannella
6 chiodi di garofano
5 foglie salvia
1 foglia di alloro
40 g formaggio
grattugiato

PER LA VELLUTATA

300 g patate
300 g porri
120 g burro
300 g brodo vegetale

PER COMPLETARE

40 g burro
fondo bruno q.b.

Procedimento

PER LA PASTA
Lava gli spinaci sotto un

getto d'acqua fresca corrente, poi scolali senza asciugarli; versali in una pentola, coprili e lasciali appassire a fuoco medio per 5 minuti. Scolali, strizzali bene e lasciali raffreddare, poi frullali nel cutter e mettili nella ciotola di una planetaria munita di foglia insieme alla farina. Aziona la macchina, aggiungi le uova poco alla volta e attendi che gli ingredienti si compattino. Quindi trasferisci il tutto sul piano della cucina e finisci di lavorarlo a mano. Dagli la forma di una palla e lascia riposare per 30' sotto una ciotola rovesciata.

Trascorso questo tempo, preleva piccole porzioni di impasto, stendile in sfoglie spesse 1 mm e coppale con un coppapasta da 12 cm per ottenere 24 dischi.

PER IL RIPIENO

Pulisci il sedano, la carota e la cipolla, tagliali a pezzi grossolani e mettili in una pirofila insieme al vino, ai grani di pepe, alla cannella, ai chiodi di garofano, alla salvia e all'alloro. Inforna in forno statico a 200° per 30 minuti. Poi apri la busta dello Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette Negroni, estrailo e disponilo nella teglia, quindi prosegui la cottura

per altri 30 minuti alla stessa temperatura. A questo punto elimina l'alloro, la cannella e le altre componenti legnose del fondo di cottura e frulla il resto con il frullatore a immersione in modo da ottenere una salsa fluida. Sfilaccia lo Stinco con le mani ed eventualmente finisci di tagliarlo grossolanamente a coltello in modo da ottenere dei pezzi non troppo grandi. Mettilo in una ciotola insieme alla salsa frullata, aggiungi il formaggio grattugiato e amalgama bene il tutto. Disponi 50 g di ripieno al centro di 12 dischi di



pasta, inumidisci i loro bordi, e poggiaci sopra altri 12 dischi di pasta, fai uscire tutta l'aria prima sigillarli per bene.

PER LA VELLUTATA

Fai fondere il burro in una padella antiaderente e metti a rosolare i porri tagliati a rondelle e le patate ridotte a dadini di mezzo cm di lato. Quando si saranno un po' abbrustoliti, aggiungi un goccio di brodo e portali a cottura con coperchio fino

a che le verdure risulteranno morbide. A questo punto frulla tutto con il frullatore a immersione e tieni da parte in caldo.

COTTURA

Metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e, quando avrà raggiunto il bollore, tuffaci i tuoi ravioli e lasciali cuocere per 5 minuti. Nel frattempo, scalda il fondo bruno e, in una padella a parte, fai fondere

40 g di burro. Quando i ravioli saranno cotti, scolali e mettili nel burro; falli saltare qualche istante, aggiungendo anche un goccio di acqua di cottura.

COMPOSIZIONE

Componi le porzioni disponendo su ogni piatto 50 g di vellutata; adagia al centro un raviolo e completa con qualche goccia di fondo bruno o, in alternativa, con il fondo di cottura dello stinco fatto ridurre sul fuoco.

NOTE SUL FONDO BRUNO

Il fondo bruno richiede una preparazione piuttosto lunga, motivo per il quale conviene prepararne una grande quantità e conservarla già porzionata in freezer (puoi utilizzare gli stampi per il ghiaccio, proprio come per il brodo).

Di seguito la ricetta per ottenerne un litro:

1 kg di ossa di vitello
100 g di sedano
350 g di sedano rapa
120 g di cipolla dorata
150 g di carote
1 foglia di porro
1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
3 foglie di salvia
1 foglia di alloro
20 g di concentrato di pomodoro
70 ml di vino rosso
70 ml di Porto rosso (opzionale)
ghiaccio q.b.
acqua q.b.

PROCEDIMENTO

Metti le ossa in una teglia rivestita di carta forno e falle tostare in forno a 190° per almeno un'ora, in modo da farle imbrunire, poi trasferiscile in una pentola capiente e dai bordi alti. Inserisci anche le verdure (sedano, sedano rapa, cipolla, carote) tagliate grossolanamente e falle rosolare a fuoco alto fino a che risulteranno

abbrustolite, girandole spesso.

Aggiungi infine il concentrato di pomodoro, mescola bene e lascia insaporire.

Quando le verdure cominceranno ad attaccarsi alla pentola, sfuma con il vino rosso e con il Porto. Lascialo evaporare e poi aggiungi ghiaccio e acqua fredda in quantità sufficiente per coprire completamente il contenuto della pentola di almeno 3-4 dita. Aggiungi anche il bouquet di erbe aromatiche, avvolgendole dentro la foglia di porro e legandole con dello spago da cucina, e lascia sobbollire a fuoco dolce per un paio d'ore, avendo cura di rimuovere con una schiumarola le impurità che affioreranno in superficie.

Trascorso questo tempo il liquido si sarà ridotto alla metà, quindi, filtralo con un colino a maglie strette e rimetti il fondo sul fuoco per almeno altre 2-3 ore per farlo addensare lentamente, fino a ottenere una salsa scura (ovviamente più protrarrai i tempi di permanenza sul fuoco, più otterrai una salsa saporita).

Lasciala raffreddare a temperatura ambiente e poi mettila in frigorifero per una notte in modo che il grasso rilasciato dalla carne affiori in superficie.

Rimuovi l'intero strato con un cucchiaino e rimetti il fondo a scaldare a fuoco dolce prima di utilizzarlo.

NEGRONI, SULLA TAVOLA DA OLTRE 100 ANNI

Negrone rappresenta da oltre cent'anni un nome di riferimento per i consumatori che vogliono gustare la migliore salumeria italiana. Oggi la proposta prevede il prosciutto cotto Stella Alta Qualità e i suoi cotti 100% italiani, i prosciutti crudi DOP di Parma e San Daniele, la Mortadella 4 Castelli 100% italiana alla Mortadella Bologna I.G.P., il Negronetto e tutta la gamma dei salami, dai precotti della tradizione come Zampone e Cotechino fino ai più moderni salumi affettati e in cubetti: insomma, una gamma completa, per tutti i gusti e le esigenze.

Il Gran Cotechino 100% italiano è caratterizzato da una consistenza estremamente morbida della fetta grazie alla sua macina grossa. Per chi è alla ricerca di un pizzico di creatività, c'è invece lo Stinco di Prosciutto Arrosto alle Erbette, con carni accuratamente selezionate ed insaporite con un mix di sale, spezie e piante aromatiche. Fedeli alla migliore tradizione gastronomica, ci sono poi lo Zampone 100% italiano, con la sua consistenza morbida e



dal gusto intenso, e il Cotechino 100% italiano, anche nella confezione da 4 fette. Dall'esperienza di casa Negrone infine ecco il prodotto ideale per menu ricercati: il Gran Stinco di Prosciutto Arrosto Gourmet 100% italiano, impreziosito con paprika dolce e pepe nero.

www.negrone.it

Chef stellati e solidali

A metà novembre, a Palazzo delle Esposizioni di Roma, ha avuto luogo una serata particolarmente emozionante che ha visto protagonista la cordata solidale di Chefs for Life per una raccolta fondi in favore del Teatro Patologico

Il 15 Novembre scorso, al secondo piano del Palazzo delle Esposizioni a Roma, si è svolto l'ultimo appuntamento di stagione della cordata solidale Chefs for Life, iniziativa ideata dall'imprenditore Diego Toscani e dalla chef Ljubica Komlenic. Obiettivo di questa realtà è quello di organizzare serate a scopo benefico coinvolgendo testimonial

e chef di alto profilo. Beneficiario della raccolta fondi della serata è stato il Teatro Patologico di Roma, originale progetto creato dall'attore e regista Dario D'Ambrosi più di trent'anni fa: si tratta di un percorso teatrale rivolto a persone con disabilità fisica e psichica, che ha ricevuto numerosi riconoscimenti anche a livello internazionale.

Ma veniamo alla serata. Ad accogliere il pubblico partecipante, un aperitivo accompagnato da tredici sorprendenti finger food proposti da altrettanti chef, e, a seguire, una cena placée composta da sei portate preparate dagli chef Giancarlo Morelli, Zie Téllez, Sebastian Fitarau, Giuliana Germinasi, Giuseppe Iorio con Andrea Pasqualucci e la chef

patissière Debora Vena. Ad arricchire il già ricco programma, una divertente asta gestita da Jimmi Ghione e Sebastiano Somma, amici sostenitori del Teatro Patologico, che hanno coinvolto con abilità il pubblico e battuto all'asta alcuni quadri messi a disposizione dalla pittrice Cinzia Bevilacqua, una immagine del fotografo

Alessandro Montanari e alcuni disegni dei ragazzi del Teatro. In due parole, insomma, una serata emozionante e riuscita sotto tutti i punti di vista... ma la gioia più grande l'hanno trasmessa ai presenti i ragazzi del Teatro seduti al tavolo d'onore a centro della sala, appassionati e felici di questa esperienza straordinaria.



In queste pagine, alcune immagini della serata. A sinistra uno dei 13 aperitivi proposti, ovvero la Battuta di fassona piemontese alla carbonara dello chef Alberto Bertani. Qui sopra, il dolce previsto nel menu (che riportiamo in alto a destra nell'altra pagina) creato dalla pastry chef Debora Vena.



Il cuore grande degli chef

Chefs for life è una cordata solidale di chef e pastry chef stellati nata quasi per gioco a Brescia nel 2019 da un'idea di Diego Toscani e Ljubica Komlenic (imprenditore lui e chef lei). I due sono partiti dalla loro città per operare concretamente e non si sono più fermati. Da Bergamo a Hong Kong, passando per Serbia e Croazia e diverse città italiane, hanno organizzato serate di gala e/o street food di altissimo profilo culinario, coinvolgendo sempre testimonial e chef dei territori ospiti. Nel corso del tempo hanno aiutato l'ospedale Pediatrico degli Spedali Civili di Brescia, il Centro per l'integrazione scolastica dei non vedenti di Brescia, due istituti scolastici in Serbia e Croazia, un orfanotrofio ad Hong Kong e un centro diurno per bambini e ragazzi disabili a Belgrado. Ma anche Emergency nell'emergenza afghana,

la Fondazione Bocelli per Haiti, la Croce Rossa di Bergamo e Hinterland e altre associazioni più piccole - ma sempre grandi nel loro intento - che danno una casa ai padri separati in difficoltà, sostengono l'integrazione sociale e lavorativa dei disabili, supportano i pazienti oncologici (AIL) e la ricerca per il tumore al cervello (Fondazione Giovanni Celeghin Onlus) e per le malattie dell'infanzia (Fondazione Meyer). Inoltre provvedono ai bisogni di bambini e adolescenti affetti da diabete di tipo 1 (SOSTegno70), con l'obiettivo di fargli vivere una vita normale e piena, e coltivano il talento musicale di alunni con difficoltà economiche (Scuola Diocesana di Musica Santa Cecilia). Gli eventi di Chefs for life coniugano cucina di altissimo livello e momenti di intrattenimento con artisti e grandi ospiti.

www.chefsfor.life

In alto, foto di gruppo con tutti gli chef coinvolti per la serata e i ragazzi di Alma - la scuola internazionale di cucina italiana - che si sono occupati del servizio curato dalla chef Ljubica Komlenic.

MENU DELLA SERATA

GIANCARLO MORELLI

Uovo di montagna al fieno con radicchio tardivo all'aceto di lamponi, spuma di bitto, melograno e polvere di mela renetta fermentata, olio caninese

ZAHIE TÉLLEZ

Branzino in salsa di cuitlacoche e mais fresco, tortilla croccante mais H303 Zahie.

SEBASTIAN FITARAU

Risotto burrata e gamberi rossi marinati al lime, uova di salmone, erbe e fiori

GIULIANA GERMINIASI

Tagliatella ripiena alici e sarde di mare su crema di finocchi e frutta secca, pomodorini

DEBORA VENA

Dulcis in fundo: vellutata al Cream cheese e vaniglia, gel al mandarino e lamponi, melograno, crumble e sponge di mandorle

DAVIDE MALIZIA

Cantucci alla mandorle, Onde al cacao, Dischi vanigliati, Diamantini fondenti, Viennesi alla vaniglia

Il Teatro Patologico di Dario D'Ambrosio

Per la prima volta Chefs for life ha voluto dedicare attenzione al tema della disabilità fisica e psichica e all'importanza dell'inclusione sociale. Beneficiario della raccolta fondi della serata romana è stato il Teatro Patologico di Dario D'Ambrosio che da decenni porta a ragazze e ragazzi e alle loro famiglie la potente cura del teatro.

"Il Teatro Patologico - racconta il suo ideatore Dario D'Ambrosio, attore e regista - è un centro eccellente, un esempio anche a livello internazionale (siamo stati anche all'ONU a presentarlo!) ma soprattutto un luogo che dal 1992 con fatica, impegno e dedizione costante accoglie le persone con disabilità psichiche e fisiche, che trovano qui la possibilità di esprimere le loro emozioni e il loro talento attraverso il teatro. Ragazzi e ragazze che attraverso la cura dell'arte si riappropriano di una dignità troppo negata dalla società e che qui possono vivere una socialità senza discriminazione in un contesto non giudicante". Nel corso della serata sono stati donati più di 10.000 euro. Chi vuole può sostenere il Teatro Patologico in ogni momento dell'anno.

www.teatropatologico.com



Alcuni dei ragazzi del Teatro Patologico di Dario D'Ambrosio (con il microfono).

Un bel film, un buon vino: cosa volere di più?

Ciak, si brinda!

Un diamante è per sempre, dice lo slogan pubblicitario della De Beers in voga dalla metà del secolo scorso, e lo stesso possiamo affermare noi che

valga anche per opere come i film. Molti dei quali per tradizione escono nel periodo natalizio, che si occupino o meno del Natale, ma in realtà possono essere goduti tutto l'anno in home video a casa... per sempre, appunto! Magari, per godersi al meglio lo spettacolo, perché non accompagnare la visione con un buon vino da sorseggiare davanti allo schermo... senza esagerare, naturalmente! Vediamo alcuni suggerimenti dello Studio Cru



Prego, sedetevi comodi: sta per iniziare la maratona cinematografica proposta dall'agenzia di comunicazione Studio Cru, autrice anche delle note di degustazione. Prendete posto sul divano, con un plaid sulle ginocchia, il telecomando e un calice. Ad ognuno dei film scelti - generalmente definibili "di Natale", ma non solo, dai grandi classici ai titoli recenti - sono stati abbinati vini ad hoc, da sorseggiare davanti allo schermo per godersi lo spettacolo al meglio. Pronti? Cavatappi, telecomando, azione!

***Nightmare Before Christmas* con S.C. 1931 di Bellenda**

Cos'è il Natale? È la domanda che si fa Jack Skeletron, Re delle Zucche della città di Halloween e protagonista di *Nightmare Before Christmas*, film d'animazione sui generis - ideato e coprodotto da Tim Burton - che, a distanza di trent'anni esatti dall'uscita è ormai un classico non solo delle feste. Con questo film consigliamo una versione originale del Prosecco, una bollicina dal carattere deciso e anti

convenzionale: S.C. 1931 di Bellenda. Questo Metodo Classico Pas Dosé nasce da uve glera, coltivate nella zona di Carpesica (Vittorio Veneto), che si traducono in una interessante complessità e mineralità. Dopo un affinamento su fecce fini per 90 giorni, il vino continua la presa di spuma in bottiglia



una Londra magica immersa nel clima natalizio. Una raccolta di favole contemporanee, capace di scaldare il cuore e raccontare quello che è oggi l'amore.

Il vino che suggeriamo di sorseggiare con questo film è Maiolica IGP Terre di Chieti di Cantina Tollo, che affonda le radici nel passato e reinterpreta la tradizione

sostando sui lieviti 22-24 mesi. Fragrante e aromatico, con bollicine fini e persistenti, S.C. 1931 al naso colpiscono sentori di frutta a polpa bianca e nocciole, di miele d'acacia accompagnati a brioche e torta di mele. Ottimo come aperitivo o per un bel brindisi in compagnia. Prezzo al pubblico: 21 euro nello shop online dell'azienda

Love actually con Maiolica IGP Terre di Chieti di Cantina Tollo

Le note di *Christmas is all around me* cantata da una vecchia pop star ormai dimenticata, si intrecciano sullo schermo con dieci storie legate all'amore in tutte le sue forme. Il tutto, sullo sfondo di



abruzzese. Da uve dell'omonimo vitigno autoctono recentemente riscoperto, è il frutto del recupero della varietà avvenuto grazie al lavoro di Cantina Tollo e della

banca del germoplasma dell'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto (Treviso). La realtà teatina è stata tra le prime aziende a ricevere le barbatelle, impiantate nel 2019 in un piccolo vigneto sperimentale nel comune di Tollo, e a proporre sul mercato le bottiglie di Maiolica Igp Terre di Chieti dell'annata 2021. L'etichetta

riproduce la maiolica realizzata dal ceramista Lorenzo Di Stefano che si è ispirato alle tavelle seicentesche sul soffitto della chiesa campestre di San Donato di Castelli (Teramo). L'immagine rappresenta una bellissima donna dal profilo austero e dai ricchi abiti che si staglia su uno sfondo blu intenso. Dal colore rosso rubino tenue, il Maiolica Igp Terre di Chieti presenta sentori di fragola di bosco macerata e lampone. Al palato è elegante, di medio corpo, con tannini setosi ed equilibrati, con una vivace acidità con un finale lungo e profondo. Prezzo al pubblico: a partire da 13 euro

Il Grinch con Raboso del Piave di Cecchetto

A uno spirito forte e rabbioso come quello de *Il Grinch* non potevamo che abbinare il Raboso del Piave di Cecchetto. Icona dell'azienda di Vazzola (Treviso), il vino dimostra personalità sin dalla fase vegetativa, caratterizzata da un ciclo molto lungo: è tra i primi a germogliare e tra gli ultimi a essere vendemmiato. Robusto e deciso, richiede tempo per dare il meglio di sé e per stupire all'assaggio.



Dal colore rosso rubino intenso, presenta un bouquet pieno, ampio e gradevole con note di marasca, mora selvatica e viola. Alla bocca si rivela secco, austero, con una tannicità e un'acidità gradevolmente nobilitate dall'apporto alcolico che rendono il sorso rinfrescante e dinamico. Finale lungo e persistente. Prezzo al pubblico: 15 euro

L'amore non va in vacanza con Broy Bianco Collio 2020 di Collavini

Amanda da Los Angeles e Iris dall'Inghilterra, reduci da delusioni sentimentali, decidono di passare un periodo lontane da casa, scambiando le abitazioni. Da qui, è tutta un'altra storia... che porta alla scoperta del significato di amore ed autenticità.

Il vino consigliato è Broy Bianco Collio 2020, che, dopo un appassimento in fruttai per le uve di friulano e chardonnay e una breve macerazione per il sauvignon, segue l'unione dei mosti e la fermentazione, parte in acciaio e parte in legno. Se in genere l'affinamento su fecce nobili dura fino alla primavera successiva alla vendemmia, Broy 2020 ha riposato per un ulteriore



anno, migliorando il suo livello qualitativo. Dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdolini, il blend di Collavini al naso ricorda frutta tropicale matura, miele d'acacia, scorza d'arancia e fiori gialli. In bocca il corpo potente, caldo e morbido, è bilanciato da piacevole freschezza e mineralità. Prezzo al pubblico a

partire da 40 euro

Lo Schiaccianoci e i Quattro Regni con LuKont 2020 de Il Conte Villa Prandone

La fiaba classica dello Schiaccianoci ha ispirato



numerosi film, incluso questo live action Disney del 2018. Lo spirito nobile di Clara, la protagonista, risuona nel Montepulciano LuKont de Il Conte Villa Prandone. Il nome del vino, che in marchigiano significa il conte, era infatti il soprannome di Amilcare de Angelis, fondatore della realtà vitivinicola di Montepandone (Ascoli Piceno), discendente di una nobile famiglia caduta in povertà. LuKont è un Marche Rosso I.G.P. da uve 100% montepulciano. Sfoggia un intenso color rosso rubino e conquista i sensi con i suoi sentori di liquirizia e frutti di bosco. Un vino elegante, adatto a secondi piatti a base di carni nobili e selvaggina. Prezzo al pubblico: 40 euro

Miracolo nella 34esima strada con Lugana Doc Mandolara de Le Morette

Un grande classico delle feste, con un maturo signore dai modi eleganti ingaggiato dai Grandi Magazzini Macy's per impersonare Babbo Natale che in questa veste riesce a realizzare i desideri della piccola Susan. Le Morette, azienda di Peschiera del Garda (Verona), con la limited edition di Lugana Doc Mandolara firmata

dall'illustratore Ale Giorgini metterà a disposizione il ricavato dell'iniziativa solidale per sostenere Più di un Sogno, fondazione per migliorare la qualità di vita di ragazzi con disabilità intellettive. L'etichetta raffigura un bambino che disegna un sole, metafora del futuro per le generazioni in crescita. Una moretta, simbolo dell'azienda, vigila su di lui mentre sullo sfondo compare il Ponte Pietra, icona della città di Verona, che tratteggia simbolicamente le attività svolte da Più di un Sogno tra pubblico e privato.

Di color giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso rivela note floreali che si evolvono in aromi fruttati dopo l'affinamento in bottiglia. Fresco e armonioso, arricchito da

un finale delicato di mandorla, il Lugana Doc Mandolara si distingue per mineralità e struttura, incarnando l'eleganza del terroir del lago di Garda. Prezzo al pubblico: 12 euro in cantina e nello shop online

Polar Express con Bonomo Sexaginta Custozza Sup. Doc di Monte del Frà

Gustiamo questo racconto sul "babbo" preferito da tutti i bambini con un

calice di Bonomo Sexaginta Custozza Superiore Doc di Monte del Frà: un cru composto da uve garganega, cortese e trebbiano toscano, nato nel 2018 per celebrare le sessanta vendemmie della famiglia Bonomo e da allora prodotto esclusivamente nelle migliori annate. Perfetto per abbinamenti gourmet, il Bonomo Sexaginta è il vino della lungimiranza e della sperimentazione, da assaporare anche tra dieci anni. Il profondo amore per il territorio, la mineralità e l'uso sapiente dei legni donano a questo Custozza Superiore grande fascino e longevità. Prezzo al pubblico: 45 euro in enoteche e negozi specializzati

La fabbrica di Cioccolato con Enantio Riserva 1865 Prefillossera di Roeno

L'estro e l'eccezionalità del cioccolatiere creato da Roal Dahl ci ricordano l'unicità e la perseveranza dell'enantio, vitigno autoctono a piede franco della Terradeiforti. Roeno ha saputo

valorizzare la longevità, la robustezza e la resistenza della varietà per creare Enantio Riserva 1865 Prefillossera. Intenso, complesso, con un'ampia gamma di percezioni che attraversa le note agrodolci dei frutti di bosco fino ad arrivare agli aromi speziati

dell'incenso e del tabacco. Dal profumo profondo e articolato, possente ed elegante al palato, offre aromi in continua evoluzione, dalla complessa trama tannica. Un vino unico richiede un processo di vinificazione curato in ogni aspetto: dalla raccolta manuale di uve da viti ultra centenarie, alla fermentazione di oltre 15 mesi in barrique, fino all'affinamento di 5 mesi in bottiglia. Prezzo al pubblico: 40 euro

La vita è meravigliosa con Riserva 2009 Pas Dosé di Mosnel

Quando tutto sembra perduto, quando sembra che nulla possa essere risparmiato, ecco che arriva un angelo

senza ali a mostrarci quanto quello che di buono abbiamo costruito nel tempo abbia valore per chi ci sta vicino. Ricordate? È la storia di George Bayle, protagonista de *La vita è meravigliosa*.

È chi guarda le cose da un'altra prospettiva che vince la sfida del tempo e coglie gli attimi preziosi che valgono un'esistenza intera. Lo dimostra la Riserva 2009 Pas Dosé di Mosnel, azienda di Camignone (Brescia) che del saper attendere ha fatto la sua cifra distintiva: 12 anni nel silenzio delle cantine dell'Azienda di Camignone (Brescia) hanno donato a questo vino un bouquet ricco e radioso unito a un sorso raffinato. L'etichetta di Mosnel nasce dalle migliori uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero, che regalano un profilo aromatico sfaccettato tra note di brioche al miele, scorze di agrumi, mele gialle in composta, jasmin tea, biscotto al malto e sfumature di frutto della passione. La maestosità del sorso è slanciata da una freschezza nitida e vivace, sostenuta da una sapidità che aggiunge profondità e regala un finale equilibrato e prolungato. Nel calice,



complessità e agilità si fondono con armonia. Prezzo al pubblico: 80 euro nelle migliori enoteche

Mary Poppins con L'EST di Sorelle Bronca

Mary Poppins, la tata più magica che c'è (e che tutti avremmo voluto avere), con un ombrello nella mano destra e una borsa nella sinistra. Un vero film evergreen al quale accoppiare un vino davvero

"supercalifragilisticospiralidoso": parliamo dell'EST Brut prodotto dalle Sorelle Bronca, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg che nasce dai vigneti che si trovano sul versante di Conegliano, un'area dove il terreno ricco di ferro dona al vino note fresche e floreali.



Al naso il bouquet ricorda il glicine, l'acacia e la mela verde. Fresco, elegante e di grande piacevolezza armonica, il L'Est è caratterizzato da un'equilibrata acidità e una buona sapidità.

Prezzo al pubblico: 14 euro

Una Poltrona Per Due con Torcolato di Cantina Maculan

Classico "comfort movie", questa favola rivisitata de *Il Ricco e Il Povero*, ovvero *Una Poltrona Per Due*, pellicola praticamente che sempre, dal 1997, viene trasmessa nelle TV italiane in prima serata nell'ultimo periodo dell'anno.



Intramontabile, come la commedia con Dan Aykroyd ed Eddie Murphy, è il Torcolato di Cantina Maculan, passito da sola uva vespaiola. Di color giallo dorato brillante, al naso rivela un bouquet che vira dalle note di miele

a quelle floreali, per passare alla vaniglia e a legni nobili. In bocca è dolce e pieno, dimostrando un eccellente

equilibrio fra acidità e zuccheri: il compagno ideale per concludere in bellezza pranzi e cene, insieme ai dolci di stagione (panettoni) e alla pasticceria secca. Prezzo al pubblico: 20 euro.



Non solo vino...

Canto di Natale - Latte Storiche di Caffè Goppion

Il periodo natalizio ci ispira a coltivare un'anima più gentile. Lo sa bene Ebenezer Scrooge, che per evitare il destino preannunciato dal fantasma del Natale futuro fa suo questo insegnamento, impegnandosi a essere una persona migliore, non solo a Natale.

C'è bisogno di presentare *Canto di Natale*? Alla celebre storia di Dickens abbiniamo una buona tazzina di caffè perché, in occasione del suo 75° compleanno, anche Goppion fa un viaggio nel passato attraverso la riedizione di due latte storiche. Le due confezioni riprendono le grafiche del 1948 e del 1960 e raffigurano Piazza dei Signori, luogo di incontro e simbolo di Treviso, da cui ha inizio la storia dei fratelli Goppion. Al loro interno, una miscela 100% Arabica centroamericana dal sapore dolce e dall'aroma equilibrato, morbido al palato e dal retrogusto cioccolatato. Prezzo al pubblico: 11,90 euro nello shop online e nelle caffetterie Goppion.

KEEP CALM
AND
EAT CARBONARA®

www.carbonaraclub.it





Mr Food & Mrs Wine[®]
MANGIARE•BERE•VIAGGIARE•UOMO•DONNA

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© **MOTOPERPETUOPRESS** srl

www.mr-food.it www.carbonaraclub.it www.facebook.com/carbonaraclub