



carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI 14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

LA CUCINA ITALIANA
Mensile
Edizioni Condé Nast
Tiratura: 200.000 copie

**Terrina pag. 46
Frittelle di carote
pag. 56**



La freschezza sapida del **Riesling** dà vivacità al sapore dolce delle carote. Il **2017** prodotto in **Valle Isarco** dal maso **Strasserhof** è tra i migliori dell'**Alto Adige**. 19 euro. strasserhof.info

Minestrone di tre fagioli pag. 51



Coppia tradizionale quella tra i vini rossi non troppo corposi e le minestre di legumi. Provatelo con il **Chianti Classico Retromarcia 2016** di **Monte Bernardi**, molto fruttato e succoso. 12,50 euro. montebernardi.com

Finocchi gratinati pag. 55



L'aromaticità di un **Sauvignon** sta bene con il sapore balsamico dei finocchi. Il **2017** di **Tenuta San'Anna** è sapido e delicato, con profumi vegetali e di fiori di campo. 9 euro. tenutasantanna.it

Cubi di coppa pag. 60



Si trova la quadratura del cerchio abbinando il gusto di spezie e di piccoli frutti di un **Pinot Nero** alla coppa di maiale. Il **Brusafer 2015**, prodotto in **Trentino** da **Cavit**, ci ha colpito per equilibrio e bevibilità. 18 euro. cavit.it

**Sandwich di tomini pag. 48
Caramelle pag. 50**



L'effervescenza del **Lambrusco di Sorbara** è una delizia con le ricette a base di salumi. Il **Fondatore 2017** di **Cleto Chiarli**, fermentato in bottiglia, è un fuoriclasse della tipologia. 11 euro. chiarli.it

Pagello al forno pag. 52



Scegliete un bianco mediterraneo per accompagnare il pagello con i funghi: per esempio, l'**Edda 2017** di **Cantine San Marzano**, prodotto in Salento con **chardonnay** e altri vitigni locali. 16 euro. sanmarzanowines.com

Pagello al forno pag. 52

Scegliete un bianco mediterraneo per accompagnare il pagello con i funghi: per esempio, l'**Edda 2017** di **Cantine San Marzano**, prodotto in Salento con **chardonnay** e altri vitigni locali. 16 euro. sanmarzanowines.com



**Torciglioni pag. 48
Maccheroni pag. 51**



Il gusto agrumato di una **birra** bianca si accorda con la barbabietola. La **Santa Lucia** del **Birrificio dei Perugini** è ottima anche per un aperitivo con i torciglioni. 8 euro. birrificiodiperugini.com

Calamari marinati pag. 53



Con un piatto dolce e speziato si deve osare con vini di carattere. Vi stupirà l'**Upupa Orange 2016** di **Weingut Abraham**, un Gewürztraminer di colore intenso, elegante e profumatissimo. 21 euro. weingutabraham.it

**Bucatini pag. 49
Rombo, fagioli e lattuga pag. 53**



Il **Fiano di Avellino** è un bianco di pregio che meriterebbe di essere conosciuto meglio. Tra i migliori, c'è il **2015** di **Guido Marsella**, eccellente con i latticini freschi e i pesci delicati. 20 euro. guidomarsella.com

Carciofi fritti con crema di scalogni pag. 55



Uno dei pochi vini bianchi che possono accompagnare i carciofi è la **Nosiola** del trentino. Il **Castel Firmian 2018** di **Mezzacorona** è fruttato, con profumi di camomilla. 10 euro. mezzacorona.it

Tuorlo a vapore pag. 59



Per pulire il palato dalla cremosità del tuorlo e prepararlo al boccaccone successivo abbiamo scelto le bollicine di un **Franciacorta Brut**. Il '61 di **Guido Berlucchi** ha un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. 18 euro. berlucchi.it

Scone alle banane e mandorle pag. 62



In abbinamento a questi biscotti alla banana ci ha convinto il **Breganze Torcolato**, con i suoi profumi di miele e l'equilibrio tra dolcezza e acidità. Il **2013** di **Maculan** è tra i più eleganti. 18,50 euro. maculan.net

carta degli abbinamenti
a cura di VALENTINA VERCELLI 14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Terrina pag. 46 Frittelle di carote pag. 56	Minestrone di tre fagioli pag. 51	Finocchi gratinati pag. 55	Cubi di coppa pag. 60
Sandwich di tomini pag. 48 Caramelle pag. 50	Pagello al forno pag. 52	Semino cotto pag. 53	Porcetto di Avellino pag. 55
Torciglioni pag. 48 Maccheroni pag. 51	Calamari marinati pag. 53	Tacchino bollito con crema di scalogni pag. 55	Beccafichi di polpo pag. 59
Bucatini pag. 49 Rombo, fagioli e lattuga pag. 53	Carciofi fritti con crema di scalogni pag. 55	Tuorlo a vapore pag. 59	Scone alle banane e mandorle pag. 62