

LA CUCINA ITALIANA
DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

50 RICETTE E IDEE PER LA PASQUA
INCISO OUSTO FRAGRANTE CASATIELLO

L'UOVO COME NOI LO AVETE MAI PROVATO

IL VINO FARE BELLA FIGURA SENZA ESSERE ESPERTI

PRIMAVERA!

La Cucina Italiana • Fascicolo 0004 • Anno 2019

carta degli abbinamenti

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

LA CUCINA ITALIANA
Mensile
Edizioni Condé Nast
Tiratura: 200.000 copie

Torta allo yogurt
pag. 56 **Zucchine, taccole...** pag. 69

Un bianco d'annata come il **Grillo** siciliano va d'accordo con le verdure. Il **Cavallo delle fate 2018** di **Tasca d'Almerita** ci è piaciuto per il suo carattere mediterraneo. 12 euro. tascaalmerita.it

Burrata pag. 58
Asparagi, fragole e cialda pag. 70

L'**Iga**, Italian Grape Ale, è uno stile che avvicina la birra al vino. La **bionda al mosto di uva di Usiglian del Vescovo**, fruttata e acidula, sta bene con latticini e verdure. 15 euro. usigliandelvescovo.it

Scampi impanati
pag. 58 **Triglie ripiene** pag. 66

Il **Riesling** è intrigante insieme ai piatti che profumano di agrumi. **Gli orti 2016** di **Frecciarossa**, etichetta storica dell'Oltrepò Pavese, ha un buon rapporto qualità-prezzo. 11 euro. frecciarossa.com

Crespelle pag. 61
Nasello pag. 65

Uno spumante «cremoso» dell'**Alta Langa** è ideale per piatti delicati di pesce o verdure. Da provare l'**Extra Brut 2015** di **Ettore Germano**, a base di pinot nero con una piccola parte di chardonnay. 23 euro. ettoregermano.com

Spaghetti e agretti
pag. 61

Una **birra** di sapore agrumato per richiamare il condimento degli spaghetti. La **8 luppoli gusto agrumato** del **Birrificio Angelo**

Bot...
pag. 61

Per con la sc...
la **Bia...**
Adi...
Ris...
201...
Ter...
della can...

Las...
di s...

Un'...
i pri...
è il...
ross...
e fa...
Il 20...

Dentice su salsa
di carote pag. 66

La sapidità di un vino di montagna rispetta la delicatezza del dentice. La nota aromatica del **Bianco Cuvée Maso Toresella 2016** di **Cavit**, da uve sauvignon, chardonnay, traminer e riesling, sta bene anche con le carote. 21 euro. cavit.it

Triticco di carciofi
pag. 69

I bianchi a base del vitigno autoctono trentino nosiola sono tra i pochi che accompagnano bene i carciofi. Provate

Coppa di maiale e fave pag. 75

Una **birra** dolce e corposa, come quelle in stile **schotch ale**, è indicata con la carne di maiale. La **Jattura** del birrifico napoletano **Kbirr** ha un piacevole sapore affumicato e di caramello. 3,50 euro. birrakbirr.com

Arènte si distingue per i piacevoli profumi di pepe e piccoli frutti rossi. 13 euro. arente.it

Galletto al forno con agretti pag. 74

Il **Dogliani**, fatto con uve dolcetto, è un rosso amaro della tavola, indicatissimo con il galletto. L'azienda di **Quinto Chionetti**, con il **San Luigi 2017**, è tra i nomi più tradizionali e interessanti. 11 euro. chionettiquinto.com

Coppa di maiale e fave pag. 75

Una **birra** dolce e corposa, come quelle in stile **schotch ale**, è indicata con la carne di maiale. La **Jattura** del

birrifico napoletano **Kbirr** ha un piacevole sapore affumicato e di caramello. 3,50 euro. birrakbirr.com

Asse al dolce
che pag. 77

Loscato d'Asi, è morbido, bina bene ssert al cucchiaino se di uova. **18 Luigi Bosca** tofumi di agrumi, a e salvia finale che sca. 7 euro. ca.it

a di cioccolato
77

no liquoroso,
L'Anghelu Rju
rva 2005

lla & Mosca, giusta intensità ccompagnare i dolci al cioccolato. In primavera giocare con la temperatura e servitelo fresco. 33 euro. sellaamosca.com

Focaccine pag. 78
Mattone
di meringa pag. 78

Con i dolci lievitati ci vuole l'effervescenza di un **Colli Euganei Spumante Fior d'Arancio**. Il sapore delicato e morbido del **2017 di Vignatta** va bene anche con la meringa. 14 euro. vignatta.it

La Cucina Italiana • Fascicolo 0004 • Anno 2019

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

Torta allo yogurt pag. 56 Zucchine, taccole... pag. 69	Spaghetti e agretti pag. 61	Triticco di carciofi pag. 69	Coppa di maiale e fave pag. 75
Burrata pag. 58 Asparagi, fragole e cialda pag. 70	Scampi impanati pag. 58 Triglie ripiene pag. 66	Arènte si distingue per i piacevoli profumi di pepe e piccoli frutti rossi. 13 euro. arente.it	Asse al dolce che pag. 77
Crespelle pag. 61 Nasello pag. 65	Dentice su salsa di carote pag. 66	Galletto al forno con agretti pag. 74	Focaccine pag. 78 Mattone di meringa pag. 78