

€ 4  
NOVEMBRE  
2023

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**I RACCONTI  
DELLE RADICI**  
I PIATTI  
DEGLI ITALIANI  
NEL MONDO

**INCREDIBILI  
KIWI**  
NEI RAVIOLI,  
CON LA PANCETTA,  
CON GLI SCAMPI

**100 TOP**

**BAR & CAFFÈ  
DOVE GUSTARE  
L'ESPRESSO  
PIÙ BUONO**

## CARAMELLO + CIOCCOLATO

Abbiamo preparato la crostata con le due  
creme e fiocchi di sale: *felicità a tavola*

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ



# COSA METTO IN CANTINA?

Vini amichevoli (più due etichette speciali) dalla selezione della giornalista Adua Villa, che ha appena scritto un libro a quattro mani con l'Intelligenza Artificiale A CURA DI VALENTINA VERCELLI

**S**ommelier, scrittrice, narratrice digitale, voce radiofonica e volto della tv (per anni a *Unomattina* e a *La prova del cuoco*), Adua Villa racconta il vino in modo accessibile e divertente.

Tutto in una notte, il primo libro sugli abbinamenti cibo-vino più cercati in rete nel 2022, lo ha scritto con l'Intelligenza Artificiale.

**1) La bacchetta di Harry Potter** ovvero la panacea per ogni situazione. Sto parlando delle bollicine come quelle Metodo Classico del Trento Rosé 2018 di Moser, un Pinot Nero Extra Brut, accattivante, con un colore rosa per cui scatta l'amore a prima vista. 32 euro, [mosertrento.com](http://mosertrento.com)

**2) Amici e bollicine** Un classico è il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rustico di Nino Franco**, con frutto fresco e spuma delicata; si serve sui 6-8 °C e diventa ancora più buono se si stappa in compagnia. 13,50 euro, [ninofranco.it](http://ninofranco.it)

**3) Tutti d'accordo** Siete di quelli che il vino bianco deve essere fresco o fruttato o di quelli che cercano la trama minerale? Il Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla 2022 di Zorzettig accontenta tutti. 14,50 euro, [zorzettigvini.it](http://zorzettigvini.it)

**4) Dal mio Abruzzo** Semplice e disinvolto, Il Piano del Cavaliere, rosato rifermentato in bottiglia di Tenuta I Fauri, è ottimo con la pizza e con le zuppe. Può creare dipendenza (a me è successo...). 12 euro, [tenutaifauri.it](http://tenutaifauri.it)

**5) Come i tuoi jeans** Colpisce per freschezza e bevibilità il Morellino di Scansano di Terenzi, un rosso che fa sentire a proprio agio, come i pantaloni più comodi. Con i peperoni ripieni al forno. 10 euro, [terenzi.eu](http://terenzi.eu)

**6) Avvincente** Nel Chianti Classico ci sono alcuni tra i miei vini preferiti, come il 2021 di



Riecine, di una leggerezza alla Italo Calvino, in cui c'è sempre molto da scoprire. Con l'hamburger ma anche con la pappa al pomodoro. 23 euro, [riecine.it](http://riecine.it)

**7) Dolce con dolce** Non mi stanco di dirlo, con i dolci ci vuole un vino dolce. Con le torte come la paradiso o quella alle nocciole, tenete pronto il Moscato d'Asti Biancospino dell'Azienda La Spinetta. 13 euro, [la-spinetta.com](http://la-spinetta.com)

**8) Per le grandi occasioni/1** Per me il Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore è la migliore bollicina italiana: Chardonnay in purezza, non teme il passare degli anni e migliora nel tempo. Chi non vorrebbe invecchiare così? 156 euro, [ferraritrento.com](http://ferraritrento.com)

**9) Per le grandi occasioni/2** Prodotto dal 1967, il Barbaresco Sorì San Lorenzo di Gaja è nel mio cuore perché era il vino preferito di mio padre. Lo apriva nei momenti più importanti e ne collezionava le annate. Anche io ho qualche bottiglia in cantina che aspetta il momento giusto per essere aperta. 760 euro, [gaja.com](http://gaja.com) ■



## DARLA A BERE

Se siete dei bravi millantatori, riuscirete ben presto a convincere un buon numero di persone che siete un autentico intenditore di vini. Prima o poi vi capiterà: verrete invitati a cena da persone ben educate, e se siete anche voi persone ben educate vi premurerete di portare una bottiglia di vino. Fondamentale, a questo punto, è l'abbinamento:

evitate di recare con voi una bottiglia di gran pregio (come presumibilmente farete, dato che il millantatore è disposto a sborsare cifre imbarazzanti pur di fare bella figura) se non avete idea di cosa ci sia a cena. Al tempo stesso, dovrete evitare di mettere in imbarazzo i vostri ospiti con un interrogatorio: va bene essere intenditori, però se inchiodate al telefono una persona chiedendogli «sì, ma gamberoni o scampi?»

Perché è tutta un'altra cosa, eh...», il vostro ospite penserà che forse sarete anche un intenditore, ma sicuramente siete un accolto. La cosa migliore è accertarsi che non ci siano abbinamenti impossibili: ricordatevi, non volete realmente proporre un accostamento perfetto, ma solo vantarvi coi vostri commensali. Per prima cosa, quindi, chiedete se ci sono carciofi – magari crudi, conditi con olio e limone. L'unica cosa con cui si possono abbinare i carciofi è una bella fetta di pane, dite con voce simpatica ma ferma. Accertatevi di questo, dite con giovanile entusiasmo che comunque avete una soluzione e presentatevi con una bottiglia di bollicine, Franciacorta o Champagne non importa: va bene sia con la carne che col pesce, tranquilli.

MARCO MALVALDI

