

€ 4,50
FEBBRAIO
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL RICETTARIO
CURATO
DALLA CHEF
STELLATA
ISA MAZZOCCHI

I CARCIOFI
SECONDO
CLAUDIO
SADLER

**PANE
DA TOAST
SUBLIME?**
ECCO COME
FARLO A CASA



CRESPELLE

*Con il ragù di anatra, con la ricotta e la verza:
tante versioni per stupire gli ospiti*

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MIN. (LO/NO/09/19/1/007) - PERIODICO SOC. - (C/M) - AUSTRIA € 13,50 - BELGIO € 10,50 - FRANCIA € 9,50 - GERMANIA € 13,50 - LUS. € 10,50 - SPAGNA € 9,00 - CANTON TICINO CHF 14,50 - SVIZZERA CHF 14,90 - U.K. GBP 11,50 - PORTOGALLO € 9,00

COSA METTO IN CANTINA?

I suggerimenti di Marius Dumitru del ristorante Ma.Ri.Na. di Olgiate Olona, appena eletto Miglior Sommelier della Lombardia A CURA DI VALENTINA VERCELLI

Nato in Romania, nel 1988 a Timișoara, si è trasferito all'età di 7 anni in Piemonte. Dopo una gavetta in piccoli ristoranti di provincia e in giro per l'Italia, ha lavorato al milanese Il liberty di Andrea Provenzani e al Bianca Relais sul lago di Annone, prima di approdare al Ma.Ri.Na. di Olgiate Olona, storico indirizzo gourmet in provincia di Varese. Incoronato quest'anno Miglior Sommelier della Lombardia, è anche sakè sommelier.

1. Per iniziare bene Come aperitivo o insieme alle portate più leggere, si può scegliere la Malvasia istriana di San Lurins, un rifermentato in bottiglia non aromatico (come sono altre varietà di Malvasia), di grande eleganza, finezza e complessità. Il gusto è sapido, con una bellissima acidità rinfrescante, indicata per cominciare la cena. Si serve a 10 °C. 22 euro, sanlurins.com

2. Cena a due Il vino è il compagno perfetto di una cena romantica, ma non bisogna sbagliare bottiglia. Per andare sul sicuro, consiglio il Lugana Vigne di Catullo 2020 di Tenuta Rovaglia, che coniuga profondità e piacevolezza e mette sempre tutti d'accordo. 19 euro, tenutarovaglia.it

3. La bottiglia da portare Quale vino scegliere se siamo invitati a cena e il padrone di casa è un esperto? Andate sul sicuro con il Barolo V. Lazzairasco 2020 di Guido Porro. Fruttato, floreale, speziato ed equilibrato, è un vino che gli amici non dimenticheranno. 40 euro, guidoporro.com



4. Per la domenica Un mio grande amico dice che la domenica è un giorno che va onorato e lo si può fare anche con un buon vino, come il Terra di Lavoro 2021 di Galardi, sapiente assemblaggio di aglianico e piedirosso; ogni volta che lo assaggio, mi emoziona per il grande equilibrio gustativo e la setosità sul palato. 60 euro, galardi.net

5. Scoperte da condividere Ci sono quei vini che siamo sempre felici di sfoggiare, come trofei scoperti da noi per primi. Quello che desidero condividere con voi è il Canavese Nebbiolo Maura Nen 2021 di Luca Leggero, prodotto sulle colline di Villareggia; ha profumi di viola, rosa, prugna e ciliegie e un equilibrio gustativo perfetto. 30 euro, lucaleggero.it

6. Quel che non può mancare Ci sono vini che devono far parte necessariamente della cantina di ogni appassionato: nella

mia non manca l'Es di Gianfranco Fino, un Primitivo di Manduria voluttuoso che sfoggia un caleidoscopio di profumi: dalla frutta in confettura al gelso, dalla vaniglia ai tocchi delicati di erbe aromatiche. La sua costanza negli anni lo ha reso un simbolo dell'enologia pugliese. 56 euro, gianfrancofino.it

7. Qualità al giusto prezzo Non è semplice trovare un buon rapporto tra la qualità e il prezzo, soprattutto nelle denominazioni più blasonate d'Italia. Ma costituisce una bella eccezione il Bolgheri Pean 2021 di Batzella, un rosso piacevole a base di cabernet sauvignon e franc. Fresco ed esuberante, complesso ed elegante, trova con la carne alla griglia il giusto abbinamento per fare risaltare tutte le sue caratteristiche. 20 euro, batzella.com

8. Certezza quotidiana Ci sono momenti in cui non abbiamo voglia che il vino sia il protagonista della cena e ne scegliamo uno che si abbin bene a tutto pasto. Per questi momenti consiglio il Sassirossi 2022 di Masut da Rive, mix di merlot e cabernet mai invadente e capace di esaltare tanti piatti della cucina italiana. 18 euro, masutdarive.com

9. Qualcosa di diverso Quando si è indecisi tra un bianco e un rosso, si può scegliere un orange wine, ovvero un vino realizzato con uve a bacca bianca ma vinificato come se fosse rosso, ovvero mettendo il mosto a macerare con le bucce. Tra i miei preferiti c'è l'Albana 8000 2022 di Jacopo Giovannini: venduto solo in magnum, va bene con la carne e con il pesce e accontenta sempre tutti. 45 euro, vinigiovannini.it ■

