

€ 4,50  
MAGGIO  
2025

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**FRAGOLE**  
DAL RISOTTO  
AI CASONCELLI  
E IN VERSIONE  
SEMIFREDDO

**ALESSANDRO  
BORGHESE**  
FIRMA  
IL NOSTRO  
RICETTARIO

**MOZZARELLA**  
COME CAPIRE  
QUANDO  
È BUONA  
PER DAVVERO

# VIVA LA PASTA

Gratinata e croccante (come questa), all'uovo e ripiena di formaggio, con pesto e fave fresche. E poi, certo, la lasagna classica

**#LACUCINAITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**



POSTE ITALIANE S.P.A. - SPECIAZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MINIST. CONC. N. 010 / 2010 - PERIODICO R.O.C. - I.O.M. - AUSTRIA € 13,50 - BELGIO € 10,50 - FRANCIA € 9,50 - GERMANIA € 13,50 - ITALIA € 4,50 - SPAGNA € 9,00 - SVEVIZIA CHF 14,50 - SVIZZERA CHF 14,50 - UK € 6,90 - PORTOGALLO € 9,00

## I ROSSI DI MONTAGNA CONSIGLIATI DALLA REDAZIONE



### 1. Vallée d'Aoste Fumin 2023 Elio Ottin

Le uve di questo vitigno autoctono valdostano sono coltivate a 700 metri di quota; dopo la raccolta e un leggero appassimento, si offre con sentori di more, cassis e spezie dolci e un gusto ruvido che lo rende perfetto per accompagnare pasta al ragù, arrostiti e grigliate di carne. **29 euro, ottinvini.it**

### 2. Vallée d'Aoste Torrette 2023 Lo Triolet

Petit rouge con piccolo saldo di pinot nero, cornalin e fumin, è un rosso fruttato e persistente, che nasce a Introld, da vigne a 650 metri di quota. I suoi profumi floreali, balsamici e di ciliegia e il gusto lievemente astringente lo rendono perfetto con le carni rosse e la fonduta. **20 euro, lotriolet.it**

### 3. Carema Doc Vigne Alte 2022 SorPasso

I giovani produttori hanno recuperato vigne in zone molto scoscese, tanto da autodefinirsi "viticoltori eroici". Le uve per il Vigne Alte sono allevate a pergola su terrazzamenti in pietra e il vino che ne nasce è slanciato, floreale e agrumato. Assaggiatelo con le costolette di agnello. **70 euro, sorpassocarema.it**

### 4. Sforzato di Valtellina Ronco del Picchio 2022 Sandro Fay

Un tempo, per sfruttare ogni spazio di terra, in Valtellina le uve venivano piantate anche ad altitudini dove non maturavano, per questo venivano poi "sforzate", cioè appassite. Con il suo grado alcolico di 16,5%, lo Sforzato Ronco

del Picchio è potente e vellutato, perfetto con robuste pietanze di carne. **60 euro, vinifay.it**

### 5. Valtellina Superiore La Tena 2022 Cà Bianche

Davide Bana valorizza i vigneti ricevuti in eredità dal nonno a Tirano. Il La Tena, asciutto, verticale e speziato, nasce a un'altitudine di 650 metri e si abbina bene ai pizzoccheri, ma anche al pollo al forno con patate. **22 euro, cabianche.it**

### 6. Alto Adige Pinot Nero Riserva Matan 2022 Pfitscher

Prodotto a Gleno, una delle zone più vocate dell'Alto Adige per il Pinot Nero, ha profumi di bacche rosse ed erbe mediterranee; persistente ed elegante, ci piace con l'anatra e il piccione. **46 euro, pfitscher.it**

### 7. Pinot Nero Pönkler 2019 Franz Haas

Franz Haas è stato tra i maggiori interpreti del Pinot Nero in Alto Adige e tra i primi a piantare il vitigno ad altitudini significative. Il Pönkler nasce a 800 metri su terreni ricchi di porfido ed è concentrato e profondo, con profumi di frutti di bosco e anice stellato. Provatelo con brasato e formaggi stagionati. **80 euro, franz-haas.it**

### 8. Pinot Nero Run 2023 AMProject

Realizzato con uve coltivate a Mazzon, sopra il lago di Caldaro, croccante, polposo e verticale, con profumi di piccoli frutti, spezie e macchia mediterranea, è uno dei migliori Pinot Nero italiani. Va bene dall'aperitivo in poi. **75 euro, andreamoserwinemaker.com**

### 9. Chianti Classico Gran Selezione

#### Vigna Grospoli 2020 Lamole di Lamole

Tra le zone più alte del Chianti Classico c'è Lamole, dove nasce questa Gran Selezione, frutto delle uve della vigna Grospoli, piantata ad alberello su terrazzamenti tra i 540 e i 580 metri. Fresco e sapido, con profumi di violetta, frutti di bosco ed erbe aromatiche, sta bene con lo spezzatino. **60 euro, lamole.com**

### 10. Pinot Nero 2022 Podere della Civettaja

Tra i più conosciuti Pinot Nero dell'Appennino Toscano, è prodotto con viticoltura biologica nella Valle del Casentino. Elegante e profondo, fruttato e balsamico, si abbina bene con le tagliatelle al ragù. **70 euro, tel. 3397098418.**

### 11. Irpinia Aglianico Serpico 2016 Feudi di San Gregorio

Nasce nel cuore della zona del Taurasi da viti secolari e dopo un lungo affinamento in legno e bottiglia, è intenso e complesso, con aromi di ciliegia, spezie dolci, cacao e caffè. Provatelo con l'arrosto di manzo. **42 euro, feudi.it**

### 12. Etna Rosso Sul Vulcano 2021 Donnafugata

Succoso, con profumi speziati e di piccoli frutti rossi, nasce sul versante nord dell'Etna da vigneti tra i 600 e i 750 metri. Versatile in tavola, sta bene con le carni, ma anche con ricette a base di funghi e melanzane. **22 euro donnafugata.it**



Il calice per Pinot Nero/Nebbiolo Veloce di Riedel ha la forma perfetta per i vini rossi di montagna. **riedel.com**

## SERVIZIO PERFETTO



Ha il manico in legno di olivo o di noce il multiuso **Victorinox Wine Master**, pensato per gli amanti del vino. Con la lama taglia capsule e il cavatappi è l'accessorio giusto per il prossimo picnic. **shop.kunzigroup.com**



Il cavatappi **Socrates di Alessi** è stato disegnato da Jasper Morrison. Realizzato in acciaio inossidabile, è un omaggio al filosofo ateniese. **alessi.com**