

DI LUCIANO FERRARO

DI ANGELA FRENDI

SICILIA

LA FRONTIERA BIANCA AVANZA SULL'ETNA (CON IL CARRICANTE)

Cambria di Cottanera e la rinascita dei vini sul vulcano

La nuova frontiera dell'Etna è colorata di bianco. Lo dimostra anche l'ultimo vino di Cottanera, il Carricante Etna Bianco Doc 2021, fresco e sapido. Sotto la vigna scorre una sorgente d'acqua, il problema della siccità è risolto. L'enologo Lorenzo Landi ha scelto queste uve per dimostrare la longevità dei vini etnei, anche bianchi. Ha avuto ragione. Dopo quattro anni questo bianco profuma di agrumi e di rosmarino, con un corpo deciso e allungato.

Cottanera è l'azienda dei due presidenti. Francesco Cambria è al vertice del Consorzio dell'Etna Doc, la sorella Mariangela guida Assovini Sicilia.

Il padre Guglielmo acquistò la tenuta negli anni Sessanta, quando il vulcano era costellato di palmenti, le antiche cantine, ora spariti quasi del tutto. L'Etna allora produceva una quantità molto rilevante di uva. Con la fine dell'era dei palmenti,

in molti hanno abbandonato le campagne. Ora l'Etna sta vivendo una lunga rinascita, sono arrivati investitori da tutta Italia, da Gaja a Tommasi, da Antonio Moretti a Frescobaldi, che avrebbe acquistato i 40 ettari di Marc De Grazia. Cottanera possiede 100 ettari, 65 vitati. L'etichetta bandiera è il Zottorinoto, che nasce su suolo lavico a Castiglione. È un Nerello Mascalese di carattere venduto in enoteca a 70 euro. «L'Etna del vino continua a crescere» dice Francesco Cambria (nell'illustrazione qui sopra), «perché può contare su una tipicità unica, su vitigni autoctoni ineguagliabili, e su una imprenditoria sana. Cottanera continua a investire: un resort di 13 stanze, una cantina rinnovata e un impianto fotovoltaico per l'autosufficienza energetica».



MAX RAMEZZANA

PANNA COTTA CON FRAGOLE E COCCO

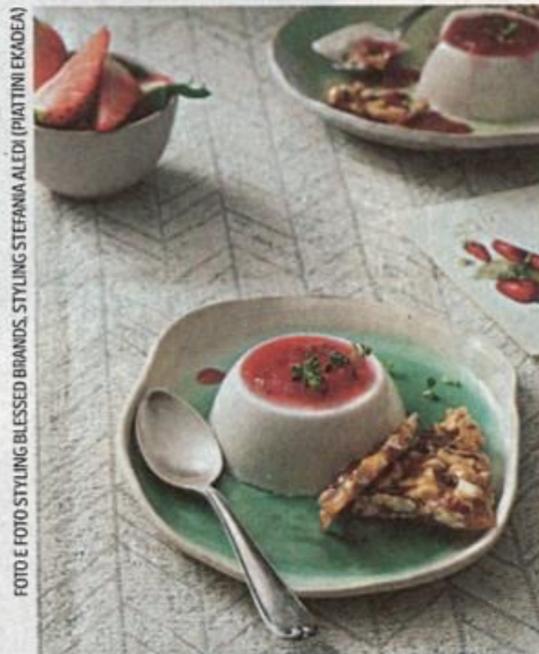


FOTO E FOTO STYLING BLESSED BRANDS, STYLING STEFANIA ALEDI (PIATTINI EKADEA)

INGREDIENTI

PER LA PANNA COTTA:
500 ml di latte di cocco in lattina, 1 o 2 cucchiaini di miele, 6-8 g di agar agar, 1 pizzico di vaniglia in polvere

PER LA COULIS:
500 g di fragole, 1 limone (il succo filtrato), 1 cucchiaio di zucchero

PER IL CROCCANTE:
200 g di zucchero, 100 g di frutta secca tritata

FRESCO & COLORATO ECCO IL DOLCE PER LA PASQUA A CASA

Da servire con cialde di croccante

Le fragole fanno primavera. Il cocco è quel tocco esotico che rimanda all'estate. Se siete in partenza per il ponte buon per voi. Se, come me, resterete in città, concedetevi questo dessert. Chiudete gli occhi, assaporate lentamente, giocate un po' di fantasia e godetevi l'attimo. Per prima cosa dedicatevi alla base. In una casseruola portate a bollore il latte di cocco assieme al miele, alla vaniglia e all'agar agar. Quindi mescolate delicatamente con una frusta, proseguendo la cottura per qualche minuto. Una volta tiepido, versate il composto in appositi stampini e lasciate raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigorifero per almeno 2 ore. Nel frattempo, tagliate le fragole a pezzetti e cuocetele con zucchero e succo di limone, fino a quando non si saranno ammorbidite raggiungendo la consistenza di una marmellata. Per ottenere un risultato più liscio e omogeneo, potete frullate il composto ancora caldo. Per il croccante, invece, scaldate lo zucchero in un pentolino e attendete che si scioglia completamente senza mai mescolare. Raggiunto un colore ambrato, unite la frutta secca e amalgamatela molto velocemente. Altrettanto velocemente versate il composto su un foglio di carta da forno, copritelo con un altro foglio e stendetelo con un matterello. Fatelo raffreddare e indurire. A questo punto, componete il dolce. Impiattate la panna cotta, guarnitela con la coulis di fragole e servitela con cialde di croccante.