

sale & pepe

SALEPEPE.IT

AGOSTO 2018 - € 3,50

Tarte
di pomodori
arcobaleno

pag. 65



FERRAGOSTO riti e ricette della festa simbolo dell'estate
COZZE nuove idee per gustare la più classica delle conchiglie
POMODORI A COLORI rossi, gialli, arancio ma anche neri, tutti da assaggiare
SORBETTI fresche alchimie di fine pasto

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - MC, Côte d'Azur € 6,60 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - USA \$ 13,00

GRUPPO MONDADORI

A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

Sopra le cozze

VIETATO BANALIZZARE QUANDO SI TRATTA DEL NERO MITILE, IL CUI GUSTO MUTA IN OGNI AREA E RICETTA. DAI BIANCHI ASCIUTTI A QUELLI AROMATICI FINO AI ROSATI, AFFIDATEVI A QUESTE INDICAZIONI

di Sandro Sangiorgi, a cura di Daniela Falsitta e Monica Pilotto

CRUDE, COTTE, CON IL POMODORO

Le cozze si trovano in diverse regioni costiere d'Italia dove prendono nomi differenti e sono caratterizzate da aspetti peculiari, talvolta propri di una particolare specie, talaltra originati dal contesto microclimatico che ospita il mitile. Tali differenze influenzano la struttura delle ricette regionali e, di conseguenza, determinano persino l'accostamento con il vino ideale. Prima di esaminare nel particolare questi diversi abbinamenti territoriali,

cominciamo con il dare un'indicazione di carattere generale: se mangiate crude, le cozze richiedono vini semplici, asciutti e non aromatici, come il Trebbiano, il Bombino e il Bianco d'Alessano; se cucinate in bianco prediligono sempre i bianchi ma un pochino più articolati, come il Pecorino ottenuto nelle Marche e in Abruzzo, il Greco presente ormai in quasi tutta l'Italia meridionale e il Tocai dei vigneti veneziani; coinvolgendo il pomodoro aggiungiamo un elemento dolce aspro che evoca la solare tenerezza dei rosati salentini, accoglienti ed evocativi, i più adatti sulla grintosa sapidità delle cozze tarantine.

ABBINAMENTI REGIONALI

La maggiore delicatezza delle cozze di Scardovari, allevate nella zona di Rovigo e dotate di un profumo inconfondibile, merita la cautela di una Garganega dei Colli Euganei. La Sicilia possiede il Catarratto, un vino che sposa i frutti in maniera eccellente, soprattutto se preparati con ingredienti che aumentano la complessità delle ricette, vedi formaggi vaccini e pecorini e legumi come fagioli, ceci e lenticchie. Appena ci spostiamo a ovest troviamo due vini che, in modo diverso, mediano felicemente l'associazione tra i muscoli, le verdure e le erbe aromatiche delle coste tirreniche: si tratta dell'elegante Vermentino, ricorrente in molte regioni del Mediterraneo occidentale, e del Pigato, bianco ligure vigoroso e schietto, salino e dalla stoffa adatta a leggere con successo la fusione gastronomica tra il mare e la terra.



PIGATO TERRE BIANCHE

Loc. Arcagna, Dolceacqua (IM)
0184 31426, 11 €

L'energia terragna non impedisce a questo Pigato dell'estremo Ponente Ligure di essere versatile. Lo abbiamo provato sia sulla delicata, verdeggiante pasta con muscoli, fagiolini e rucola sia sulla sapidità delle cozze ripiene al caciocavallo (pagg. 30 e 29).

DETTORI BIANCO

S.P. 29 Km 10, 07036 Badde Nigolosu, Sennori (SS)
079 515511, 22 €

È un bianco per appassionati che all'impronta marina del territorio affianca un'interpretazione che lo rende profondamente incisivo, così da non temere la consistenza e la densità della tortilla; ottimo anche sulle cozze alla birra, sebbene a quest'ultime potremmo abbinare la "rossa" usata nella ricetta (pagg. 31 e 35).

ROSATO CIÙ CIÙ

loc. S. Maria in Carro, Contrada Cifone 106, Offida (AP)
0736 810001, 6 €

Da Sangiovese e Montepulciano, è un Rosato delicato e fresco, adatto a seguire il gusto dei moscioli in tutte le ricette marchigiane, in particolare nella versione portonovese, dove assiste la fragranza marina e la unisce alla vivida pungenza di aglio e del prezzemolo (pag. 33).

POGGIO CONCEZIONE BIANCO

S. R. 74 Maremmana Ovest km. 44,167, Località La Fiora-Corano, Pitigliano (GR), 0564 617001, 30 €

Nasce da viticoltura naturale e vinificazione spontanea, possiede la fisionomia del bianco dell'Italia centrale fatta di sostanza e generosità e fa omaggio al Trebbiano che ne è alla base. Si distingue sulla raffinatezza delle cozze con lo zafferano (pag. 35).

