

# sale&pepe

SALEPEPE.IT  
NOVEMBRE 2019 - € 3,90

TORTA DI NOCI CON  
GANACHE DI CIOCCOLATO  
AL TÈ NERO

*pag. 105*

**Cioccolato**  
dolce seduttore, fondente,  
al latte, gianduia

**Cavolo**  
un ortaggio antico dalle mille  
moderne virtù

**Territorio**  
alla scoperta di vini, olio e di piccole  
e grandi eccellenze italiane

**Piemontese  
o Chianina?**  
razze a confronto

IN EDICOLA IL 24 OTTOBRE 2019



9 770394 758009

Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 352/03 art.1, comma 1, DCB Venezia  
Anno 32 - Mensile - PT (Com.) € 7,50 - L.04 - Bolaffi, Francia, M.U. Code 0321PE800  
- Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,60 - Germania € 10,00 - USA € 15,00

GRUPPO MONDADORI



# Rossette di Dolceacqua

VINO LIGURE DALLE NOTE MARINE E DAI SENTORI  
DI BOSCO, BEN SI ACCOMPAGNA A PIATTI DI PESCE,  
DI VERDURE E DI CARNE, MEGLIO SE OVINA O CAPRINA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia

## con il pesce

LA VOCAZIONE DEL ROSSESE VERSO LA GASTRONOMIA DI MARE SI REALIZZA NEI PIATTI PIÙ ELABORATI, COME LO STOCCAFISSO, LE ZUPPE MEDITERRANEE O I MOLLUSCHI CUCINATI CON UN SUGO DI UNA CERTA DENSITÀ. NEL CASO DEL POLPO AL COCCIO AL VINO IL COMPITO DI ACCOMPAGNARNE LA FIBRA CON LA STOFFA COMPOSITA DI CORPO E ALCOL È CON LA VENA SALINA DELLE SENSAZIONI FINALI, IDEALE COMPENDIO PER RILANCIARE IL DESIDERIO DEL BOCCONE SUCCESSIVO.

### Alpicella di Rosmarinus

DEI TRE VINI SCELTI PER QUESTO PIATTO È QUELLO CHE POTREBBE SUBIRNE LA FORZA, ANCHE SE È IL ROSSESE PIÙ ABILE A SEGUIRE LA VARIETÀ MEDITERRANEA DEGLI INGREDIENTI E ACCOMPAGNARLI IN UNA FUSIONE COMPOSITA E DINAMICA. E NON IMPORTA SE L'IMPRONTA MARINA DEL POLPO ALLA FINE PREVALE.

### Poggio Pini di Tenuta Anfosso

È UN ROSSESE SENSIBILE ALLA CUCINA DI MARE, MAGARI NON SU RICETTE DELICATE, VISTA LA SUA STOFFA DAL TRATTO IRREGOLARE. MEGLIO SU UN PIATTO COME IL POLPO AL COCCIO, AL QUALE IL POGGIO PINI DEDICA LA PROPRIA INTERESSA E S'INSERISCE NELLA COMPLESSA RICCHEZZA DEL SAPORE.

### Migliarina di Az. Agr. Rondelli

È UN ROSSESE VIVIDO ED EQUILIBRATO. IL POLPO AL COCCIO GLI OFFRE L'OPPORTUNITÀ DI FAR VALERE LA SUA LINEA TANNICA SENZA FORZARE LA FIBRA DEL MOLLUSCO, PER CONCENTRARE LA MODERATA VENA ALCOLICA SULLA DENSITÀ DEL SUGO E SUL PERSISTENTE GUSTO DI MARE.



POLPO ALLA MAGGIORANA

pag. 52

Succo di Roccia è il significato del nome Rossese. Deriva da "rocese" e rimanda alle pietre dei muretti a secco, ai pendii scoscesi terrazzati e non al colore rosso del vino. È un vitigno autoctono, diffuso da sempre nella Riviera di Ponente. Nonostante l'eugenetica viticola in voga nell'ultimo ventennio, sono ancora presenti diversi ecotipi locali. Tale varietà rende complesse le pratiche sanitarie e di cura - ogni pianta vuole le sue attenzioni specifiche -, ma nello stesso tempo genera nei vini migliori un'avvincente espressività. Il colore del Rossese di Dolceacqua non è concentrato, la tonalità rubino è accompagnata da sfumature granata più evidenti con la maturità. Il suo profumo possiede una generosa am-

piezza dalla quale cogliamo sentori di fragolina di bosco, di lampone, di rosa e le inconfondibili note marine; può capitare che si trovino lievi sentori animali e sfumature di spezie. È poco tannico, gentile e fervido. Lo svipuppo gustativo si distingue per la scia minerale, salina e concreta; il retrogusto amarognolo mette in risalto un ritorno di rabarbaro che tiene desta la bocca.

Il suo campo gastronomico preferito è ricco di vegetali, soprattutto se elaborati, così come di pesce dalla complessa ricchezza di sapore. Infine la carne ovina, caprina o di vitello dalla grassezza moderata. Il calore dell'alcol e il retrogusto amarognolo hanno il compito di governare i condimenti, a patto che non siano troppo intensi.

segue >

*anima veg*

I VEGETALI CUCINATI, DAL SAPORE TENDENTE ALL'AMARO O AL DOLCE, SONO L'AMBITO, NEL QUALE SI AFFERMA IL VERSATILE EQUILIBRIO DEL ROSSESE, SOPRATTUTTO IN RICETTE CON LATTICINI, FORMAGGI E UOVA. ALL'ERBÙN SERVE UN VINO DAL PASSO SOAVE MA DETERMINATO, IN MODO DA EVIDENZIARE LA FUSIONE CON GLI INGREDIENTI PIÙ SAPIDI E CHIUDERE L'ACCOSTAMENTO IN LEVARE.

**Luvaira di Maccario Dringenberg**

LA PRIMA QUALITÀ DI QUESTO ROSSESE È LA REGOLARITÀ ESPRESSIVA: LE SENSAZIONI FLUISCONO SENZA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ E PERMETTONO DI AFFRONTARE E COMPRENDERE LA RELAZIONE DEGLI INGREDIENTI, QUASI FOSSE CUCITI DA UN FILO INVISIBILE, TANTO DA RESTITUIRNE LA FRAGRANTE UNITÀ.

**RLP di Le Rocche del Gatto**

ROSSESE DUTTILE E IMMEDIATO, ROMPE LA CONSUETUDINE IMPERIESE E SI PRESENTA MENO COMPLESSO E ANIMATO DA FRAGRANZE GIOVANILI. IL SUO CORPO MODERATO COGLIE LA FACILITÀ DI CONSUMO DELL'ERBÙN, NE SOSTIENE LA ROTONDA COMPOSTEZZA E LASCIA IN BOCCA UN RICORDO CROCCANTE E DILATATO.

**Beragna di Ka\* Manciné**

ROSSESE SCHIETTO DAL PASSO DECISO E TERRAGNO, IL BERAGNA HA IL POTERE DI DEDICARSI ALLA PARTE CONDITA, UNTA E GRASSA DELL'ERBÙN, NE ATTRAVERSA LA STRATIFICAZIONE, PORTA IN PRIMO PIANO LA ZUCCA CON LA SUA MORBIDA DOLCEZZA E CREA UN RAFFINATO EQUILIBRIO, SAPOROSO E TATTILE.

**ERBÙN**

FACILE  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 25 MINUTI  
+ RIPOSO  
COTTURA 40 MINUTI  
290 CAL/PORZIONE

**800 g di zucca - 1 porro**  
- 2 dl di latte - 1 uovo - 30 g di  
farina di mais fioretto - 50 g di  
parmigiano reggiano grattugiato  
- olio extravergine d'oliva - sale -  
pepe per la pasta 200 g di farina 00  
- olio extravergine d'oliva - sale

**1** Fate un impasto morbido con la farina, 3 cucchiaini d'olio, una presa di sale e 1,2 dl d'acqua tiepida. Copritelo con la pellicola e fate riposare per 30 minuti.  
**2** Mondate gli ortaggi, tagliate la zucca a dadini e tritate il porro finemente. Scaldate 5 cucchiaini d'olio in una casseruola

e soffriggete il porro per 1 minuto, aggiungete la zucca, sale, pepe e versate il latte bollente. Proseguite la cottura fino a quando la zucca è cotta.

**3** Lasciate intiepidire, sbattete l'uovo in una ciotola, aggiungete le verdure e amalgamate il parmigiano e un pizzico di sale. Stendete la pasta in una sfoglia di 2-3 mm di spessore, trasferitela nello stampo del diametro di 24 cm foderato con carta da forno bagnata e strizzata, fate aderire la pasta al fondo e alle pareti e bucherellatela con i rebbi di una forchetta, poi versatevi il composto di zucca.

**4** Cospargetelo con la farina di mais fioretto, ripiegate i bordi di pasta verso l'interno, cuocete l'erbùn in forno già caldo a 180° per 45 minuti e servitelo tiepido.



La Valle Nervia e la Val Verbone, zone d'elezione dell'uva Rossese, sono due valli strette e allungate che si trovano nell'estremo ponente ligure. Si distendono parallele da sud a nord, vedono il mare e la montagna. I versanti sono ora coperti da una folta macchia mediterranea, ora stropicciati dai caratteristici terrazzamenti che, delimitati dai muretti a secco e da sempre coltivati a vite e a ulivo, testimoniano l'interazione plurisecolare tra il lavoro dell'uomo e la bellezza del paesaggio. Dolceacqua è il luogo simbolo di queste terre e si trova a sette km dal mare. Addentrarsi nei vicoli di questo paesino di duemila abitanti è come tuffarsi nel medioevo. Il castello Doria domina una cascata di case di pietra che

scende fino alla riva del torrente. L'altro monumento è il possente, teso ed elegante Ponte Vecchio che scavalca la Nervia: fatto a "a schiena d'asino" è composto da un'unica campata, di lunghezza straordinaria per l'epoca di costruzione (XV secolo). Gli altri comuni della denominazione sono Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima e Soldano, oltre ad alcune frazioni di Vallecrosia e Ventimiglia. Alcuni di questi sono borghi di origine medievale ancora integri, luoghi tra i più suggestivi dell'intera Liguria e che, grazie alla loro posizione decentrata, si trovano fuori dalle rotte del turismo di massa.

## con la carne

UNA DELLE PECULIARITÀ DEL ROSSESE È DI ESSERE POCO TANNICO, CARATTERISTICA CHE NON GLI IMPEDISCE DI MISURARSI CON LE CARNI. LA FIBRA DEGLI ANIMALI GIOVANI, COME QUELLA DELLA SPALLA D'AGNELLO, PERMETTE UN CONFRONTO PERENTORIO E SERRATO; IL VINO LIGURE FA VALERE LAZIONE PULENTE DELL'ALCOL E NON DEVE FORZARE MAI LA MANO SULLA ROTONDA TENEREZZA DELL'INSIEME.

### Bricco Arcagna di Terre Bianche

È UN ROSSESE DI RARA PERSONALITÀ CHE ESPRIME IN MODO DIDASCALICO LA MINERALITÀ DEL LUOGO DA CUI PROVIENE. TALE SENSAZIONE È INSERITA IN UNA STRUTTURA FERREA E ARTICOLATA, CONDIZIONE IDEALE PER AFFRONTARE LA SPALLA D'AGNELLO E ASSIMILARNE LA RADICALITÀ ODOROSA E GUSTATIVA.

### Se... di Tenuta Selvadolce

NON ESIBISCE LA RAREFAZIONE DEI PRECEDENTI. QUESTO È UN ROSSESE DAL TESSUTO COMPATTO E TESO, SIN DAL COLORE S'INTUISCE IL SUO TONO SANGUIGNO, TANTO CHE NELL'ACOSTAMENTO CON L'AGNELLO È PREDIBILE UNO SCAMBIO SERRATO SENZA ESCLUSIONE DI COLPI E, COM'È GIUSTO, SENZA VINCITORE.

### Rossese di Testalonga Perrino

TRA GLI APPASSIONATI DELLA TIPOLOGIA È CONSIDERATO IL PIÙ SENSUALE E COMPLESSO: I PROFUMI GRADUALI E LA COMPLETEZZA DEL SAPORE CONSENTONO UN AVVICINAMENTO MENO DIRETTO ALLA CONSISTENZA DELLA CARNE OVINA, UN APPROCCIO CHE QUALIFICA IN MODO PIÙ CONVINTO L'ELABORAZIONE CONFIT.

## SPALLA D'AGNELLO CONFIT ALLE ERBE

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 15 MINUTI  
COTTURA 3 ORE  
750 CAL/PORZIONE

**1** spalla d'agnello divisa in pezzi  
– 6 carote – 2 coste di sedano  
– 2 cipolle rosse – 2 spicchi d'aglio – 2,5 dl di brodo vegetale  
– 1 dl di Rossese di Dolceacqua  
– 4 foglie di salvia – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine

d'oliva – sale – pepe  
per la purea 300 g di patate  
– 300 g di sedano rapa – mezzo limone – olio extravergine  
d'oliva – sale

**1** Mondate le verdure, tagliate 2 carote a dadini e tritate finemente le cipolle con le coste di sedano. Insaporite i pezzi di agnello con sale e pepe e rosolateli in casseruola con 4 cucchiari d'olio e gli spicchi d'aglio sbucciati.  
**2** Unite le verdure tritate e fatele rosolare per 5 minuti, versate

il vino e lasciatelo evaporare un poco. Unite le carote rimaste intere, il mazzetto aromatico di salvia e rosmarino e il brodo bollente, coprite e infornate a 140° per 2 ore e mezza bagnando ogni tanto con il fondo di cottura.

**3** Pelate le patate e il sedano rapa, lessateli in acqua salata in ebollizione per 20 minuti. Scolateli, schiacciateli grossolanamente con una forchetta, conditeli con una presa di sale, 3 cucchiari d'olio, il succo del limone e servite la purea ottenuta con la carne.

## le nostre scelte

9 bottiglie: qualità, caratteristiche e abbinamenti con il cibo



**Alpicella, Rosmarinus, Perinaldo (Im), 328 4639158, € 23**

Il vigneto è a 450 metri su suolo calcareo; il vino ha un tocco salino, sviluppo leggiadro e non manca di consistenza, da sposare anche a una pasta condita con ragù di carne bianca.



**Poggio Pini, Tenuta Anfosso, Soldano (Im), 0184 289906, € 19**

Ha un equilibrio formidabile e sa evolversi nel tempo, facendo trapelare l'impronta del terroir; oltre che con piatti di mare elaborati è da provare su una frittura vegetale.



**Migliarina, Azienda Rondelli, Campososso (Im), 328 0348055, € 19**

Rondelli è l'unico a vinificare questo vigneto esposto a nord; il profumo speziato si fonde con il sapore, il lieve tannino può sgrassare il sughetto di una scaloppina ai funghi.



**Luvaira, Maccario Dringenberg, San Biagio della Cima (Im), 0184 289947, € 20**

Il Luvaira è un vigneto centenario da cui nasce un Rossese dalla varietà odorosa, suggestiva ed esotica. La sapidità vellutata evoca paste al forno vegetariane.



**RLP, Le Rocche del Gatto, Albenga (Sv), 348 2627094, € 16**

I vigneti sono sulle colline dell'entroterra di albenga, coltivati con due biotipi, il rossese di Ventimiglia e il rossese di Campochiesa. Il vino è rarefatto e fresco, di duttile immediatezza.



**Beragna, Ka\* Manciné, Soldano (Im), 339 3965477, € 16**

Il Beragna è un vigneto con alberelli di 100 e più anni (si parte dal 1872); il vino sa di macchia mediterranea, la sua intensità terrosa apre anche alle lumache alla ligure.



**Bricco Arcagna, Terre Bianche, Dolceacqua (Im), 0184 31426, € 25**

Il vigneto è a 350 metri s.l.m., esposto a sud est, e conta su alberelli secolari; il vino è caldo e succoso, la sua energia tiene insieme mare e terra e si esalta nell'accostamento col cibo.



**Rosso se..., Tenuta Selvadolce, Bordighera (Im), 349 2225844, € 26**

La vigna è esposta a sud, in un anfiteatro che la protegge dai venti, ai piedi del monte Caggio; le sue viti centenarie donano un Rossese speziato e profondo, per ricette importanti.



**Testalonga, Antonio Perrino, Dolceacqua (Im), 0184 206267, € 18**

Le note di confettura, agrumi e fragole, si alternano alla veracità terragna; la grinta dell'acidità e l'accento tannico ne fanno un perfetto Rossese da carne.



## POLPO ALLA MAGGIORANA

MEDIA  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 15 MINUTI  
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI  
250 CAL/PORZIONE

**1 polpo da 1,5 kg già pulito**  
- 200 g di cipolle rosse  
- 1,2 dl di Rossese di Dolceacqua  
- 1 limone - 4 rametti di maggiorana - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

**1** Staccate i tentacoli del polpo, eliminate la pelle anche dalla testa, facendo scorrere la lama del coltello tra la polpa e la pelle, e tagliate tutto a tocchetti. Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi; scaldate 4 cucchiari d'olio in una casseruola di coccio, unite le cipolle e lasciatele stufare dolcemente per 5 minuti.  
**2** Aggiungete i tocchetti di polpo, cuoceteli su fiamma bassa per 5 minuti, regolate di sale e unite le foglioline di 2 rametti di maggiorana tritati. Versate il vino, abbassate la fiamma al minimo, coprite la casseruola con il suo coperchio e proseguite la cottura per 90 minuti, unendo a metà cottura 1 dl di acqua bollente.  
**3** Spegnete il fuoco, versate 1 cucchiario di succo di limone filtrato, profumate con una macinata di pepe, aggiungete la maggiorana rimasta e servite.

## consigli pratici

Per il sommelier che è in voi PER APPREZZARE LA DELICATEZZA DEI PROFUMI E GODERE DELL'EQUILIBRIO TRA IL CORPO MODERATO, LA SAPIDA LUNGHEZZA E LA GENEROSITÀ ALCOLICA, IL ROSSESE DI DOLCEACQUA VA APERTO AL MOMENTO E SERVITO A 14° IN UN

CALICE SLANCIATO, DI MEDIA CAPIENZA, CON LA CARATTERISTICA FORMA CHE CONVERGE VERSO L'ALTO. LE VERSIONI "BASE" DELLE MIGLIORI AZIENDE POSSONO AFFINARSI TRA I DUE E I QUATTRO ANNI, A SECONDA DELLA BONTÀ DELLE ANNATE. I VINI

OTTENUTI DAI MIGLIORI VIGNETI DEL TERRITORIO, COMPOSTI DI SOLITO DA VITI PIÙ VECCHIE, HANNO UN MAGGIORE POTENZIALE DI COMPLESSITÀ E POSSONO EVOLVERSI FINO A QUINDICI ANNI E, IN TALUNI CASI, SUPERARE I VENTI.