



OGGI **io cucino**

1,50 €



RCS Periodici N° 12 - DICEMBRE 2010 - 1,50 € - MENSILE

52 RICETTE INFALLIBILI

I SAPORI E I MENU DEI GIORNI DI FESTA

I VINI: SCEGLIETELI CON L'AIUTO DEL NOSTRO SOMMELIER

Quattro strati di pasta al cacao, arricchita di noci, mandorle e cannella, in un trionfo di dolcezza a pagina 14

SORPRESA DI NATALE LAMPONI E RIBES SOTTO LA NEVE



CAPPELLETTI CHIC TARTUFO E GAMBERI



DA REGALARE: MARMELLATA DI CIPOLLE



A SCUOLA DA CHEF: ROLLÉ SALATI E DOLCI



PICCOLI ASPIC AL SALMONE E SOGLIOLA

LY

tutto può diventare un jolly: l'antipasto al che non si serve buon metodo re bene, fa festa allegra e le tribili. Può e per lie che non ranciocorta ricca di usano e oppure i rdonnay e coltivati in e consuete.

ini. Ottimo, varlo, il La-d'Alba, un er questo ti-un arrosto sem-), il rosso che avreste trovare, ma non avevate

giornalista e Sommelier



IL VINO DEL MESE SOAVE MOTTO PIANE

Il Soave, vino veneto per eccellenza, ha sempre avuto una natura particolare. Fin dall'uva preponderante che lo compone, la **Garganega**: buccia dura, resistente a muffe e intemperie, con maturazione tarda degli acini. Il vino ricavato ha il "vizio" di lasciarsi bere, senza stancare. Quel che si dice averle tutte, per qualcosa che si deve vendere in gran quantità. Oggi delle speculazione di un tempo non si parla più. In Veneto non si racconta più che il vino (Soave tra i primi) si produceva in quantità elevate e, purtroppo, scadenti. Soave e Valpolicella erano ovunque e, diciamo, non un granché. Negli anni 60-70, anzi, erano sinonimi di "un tanto al litro", bianco e rosso inflazionati, al pari del Chianti nel fiasco, dell'Orvieto nel bottiglione, del Verdicchio dei Castelli di Jesi nell'anfora, di tutto quel vino italiano che sbarcava in America e che finiva persino per piacere (a loro). Oggi, non si riesce quasi a comprendere quanto sia stata dura la lotta per l'eccellenza, se non si ammette quanto raschiato fosse il fondo del barile. Chi desiderasse il successo,

dovrebbe puntare su un prodotto nuovo, che nessuno conosce, o su uno troppo famoso, che da tempo ha perso la faccia? La domanda è obbligatoria, se si vuol dare il giusto spessore a chi ha lottato per trasformare un mulino a vento in un gigante vero. Il Soave Motto Piane della **Società agricola Fattori Giovanni** è un gigante che poteva nascere soltanto oggi, con le tecniche e le consapevolezze di qualità che abbiamo imparato a pretendere. Ma alle spalle ha una rivincita autentica: quella di un territorio e di una gente che non hanno smesso di credere in ciò che avevano e avrebbero potuto avere. Oggi questa bottiglia di pura Garganega ha vinto il **White Single Varietal Trophy al Decanter World Wine Awards 2010**. Significa che, nel mondo, la celeberrima rivista d'enologia non ha trovato vino nato da unico vitigno bianco in grado di starle accanto. Chi ci avrebbe scommesso, 30 anni fa? Chi avrebbe puntato su un cavallo imbolsito da banalità e sfruttamento? Qualcuno l'ha fatto. E alla fine ha vinto. Un regalo (sui 9 euro la bottiglia) per piatti complessi di pesce e di carne bianca. Suntuoso con i formaggi stagionati e accattivante persino col foie gras.