



Preparare biscotti per l'albero alle spezie e cacao è già una festa

In un libro di Sabine d'Aubergine, trante ricette d'ispirazione nordica. Tra pure di zucca marinata e ippocrasso nel calice

Sua maestà il bollito e il Natale è servito

LE RICETTE

La stella del Natale passa prima in cucina. Con i sapori di piatti della tradizione e i dolci che slargano speranze, con la saggezza dei nonni e il sorriso dei bambini. *Finalmente Natale, ricette e racconti per giorni di festa*, di Sabine d'Aubergine, (Guido Tommasi editore, pp. 192, € 25) è il racconto di una piccola cucina - una cucina vera, come le nostre - che in preparazione della Vigilia si anima di avventure dagli esiti commestibili. Ingredienti e personaggi s'intrecciano in un alternarsi di storie e ricette, perché è così che la vita funziona davvero. Tra una sfornata e l'altra, prendono forma i regali golosi che finiranno sotto l'albero: biscotti, sciropi, torrone e croccanterie varie, vasetti di chutney e gelatine, pot-pourri. Si va dalle broches con mandorle e fichi ai panini di Santa Lucia, che profumano di arance e zafferano e sono buonissimi da soli o sposati con la marmellata.

Ci sono anche i biscotti per l'albero alle spezie e cacao; prepararli è una festa e le domeniche d'Avvento sembrano fatte apposta per sfornare piccole prelibatezze e coinvolgere i più piccoli di casa. E così con le stelle di burro, zucchero e mandorle o

gli amaretti di noci, mentre per il tavolo della tombola ecco il croccante di mandorle e quello di sesamo all'arancia, passando per i tartuffi di cioccolato al peperoncino e il tronchetto di Natale. Ci sono i grandi classici, ma può succedere che il panettone finisca per profumare di noci e gorgonzola e il brasato di vin brulé. E abbondano le ricette di ispirazione nordica, perché lo sanno tutti che Babbo Natale vive tra le renne. Sua maestà il bollito recita la parte

Tocco di classe

I tagli piemontesi senza variazioni

Annibale Mastroddi con la sua bottega delle carni di via Ripetta è un punto di riferimento per tutti i gourmet e buon vivanti romani. Annibale non ha esitazioni: «I tagli piemontesi non ammettono variazioni: scaramella, punta di petto, fiocco di punta, cappello da prete, noce, tenerone, culatta. Ma guai se non aggiungete gli ammenicoli: gallina, testina, lingua, cotichino, lonza, zampino, coda. Sette più sette, la perfezione».

del leone, magari recitato secondo la super classica declinazione piemontese, che prevede che alle carni si accompagnino cipolline, zucchine e finocchi ripassati al burro insieme a patate, rape e carote lesse, senza dimenticare le salse, per gli ortodossi a dir poco obbligatorie: il bagnèt verde, la salsa di pomodoro e acciughe, la salsa con senape, la mostarda d'uva e la salsa delle api (a base di miele, noci, senape in polvere, magari abbinando con il cotichino di Capodanno il corroborante vin brulé. Una raffinatezza il petto d'anatra con castagne all'armagnac, mentre l'orto d'inverno consiglia di portare in tavola il purè di zucca marinata. Non meno saporita e facile da preparare la marinata di mele e aringa o la crema di funghi. L'ippocrasso, invece, vi stupirà. Occorrono vino, miele e spezie per questa ricetta che risale alla notte dei tempi. I secoli non ne hanno intaccato il fascino: è semplicissima e deliziosa, e l'ippocrasso - una specie di antenato del vermouth - si beve che è un piacere. Servitelo appena fresco, a bicchierini, ma è una risorsa preziosa anche per usi alternativi: gelatine e pere al forno. Per finire sciropo di melagrana e dello sciropo di pere e zenzero. Servono altri motivi per darsi da fare aspettando la stella del Natale?

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Voto

Renovatio La Soffitta

Roma - piazza Risorgimento 40a
Tel. 06 66692977
Sempre aperto
Prezzo medio
25-45 euro

Si:
Le pizze
No:
carta
un po' troppo
ampia



Sogno Autarchico

Roma - via Properzio 23 - Tel. 06 66001310
Gianni Ruggero ha intrapreso la formula Sempino: vino prodotti d'autore, pochi piatti sfiziosi e la sua passionale scelta di vini.



Il Colonnato

Roma - piazza del Santo Spirito 6 - Tel. 06 668371
L'azienda di Piero Arrighetti: Peccato che la cucina si contenti di un aperitivo cabarettistico molto mirato ai turisti.



Ben Ryé

Donnalagata
prezzo: 44 euro



Quel pioniere della pizza a due passi da San Pietro

Giacomo A. Dente
giacomo.dente@gmail.it

IL RISTORANTE

La vicinanza a San Pietro e ai Musei Vaticani costituisce molto spesso, come succede per altri snodi turistici romani, una irresistibile sirena per cedere in cucina al lato oscuro della forza dell'"acchiappaturisti". Davvero una pessima pubblicità per il lato goloso della Capitale. Roma sta infatti vivendo un momento magico, con una ristorazione sempre più variata e competitiva nell'offerta: che si tratti dei piatti classici della tradizione o delle nuove filosofie creative. Con queste premesse meriterebbe un premio la famiglia Di Michele, abruzzesi bravissimi e tenaci, già titolari di un locale di successo dietro a Porta Pia e oggi affacciati su piazza Risorgimento. Dei classici di mamma Seconda resta affettuosa memoria nelle proposte della trattoria. Così, in un ambiente curato e accogliente, coccolato da un servizio gentile e accudente, il

cliente potrà spaziare tra scelte diverse, di mare e di terra, compresa una mirata selezione di classici romaneschi. Ecco allora gli spaghetti alle vongole, ma anche la pasta acqua e farina al cacio e pepe. Si può partire col buon cartoccio di moscardini e zucchine fritti (il capitolo fritti - baccalà, fiori di zucca - supplì - è qui davvero valido), per continuare con un risotto allo zafferano e funghi. Poi ancora, trippa e coda, ma anche un divertente hamburger con la provola affumicata, o il pescato del giorno in crosta di zucchine. Ma si farebbe torto all'anima profonda del locale trascurare il capitolo pizza. Stefano Di Michele, il titolare, è stato un pioniere nel contribuire a creare un disciplinare della vera pizza napoletana. Inutile dire che nel suo locale tutto è curatissimo, dalle lievitazioni alla scelta delle materie prime. Al tagliere, per provare più gusti, oppure classiche (con belle variazioni pop, come nel caso della broccoli e salsiccia) le pizze valgono la sosta, con nota di merito per la linea gluten free.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Stefano e Antonio Di Michele del ristorante La Soffitta

Passito di Pantelleria Ben Ryé un capolavoro da dessert

Fabio Turchetti
turfab62@libero.it

IL VINO

Fra le tante guide che puntualmente arrivano in libreria dalla metà di ottobre alla fine di ogni anno, ce n'è sempre una che è opportuno ricordare: quella edita dall'associazione Go Wine, dedicata a coloro che amano girare per cantine tra un fine settimana e l'altro, o addirittura come pretesto principale per una vacanza. "Cantine d'Italia 2017, Guida per il Turista del Vino" (pp. 528, 15 euro) costituisce infatti un appuntamento rituale con tutte quelle strutture di livello capaci anche di ospitare al meglio i propri clienti. Quest'anno sono 700 le aziende raccontate, con

1500 indirizzi segnalati per mangiare e dormire: i giudizi, espressi in stelle, vedono ben 229 produttori segnalati con il simbolo qualitativo dell'Impronta Go Wine, con ai vertici 17 fra questi.

Cade quindi a fagiolo per i dolci del pranzo di Natale, oltre che per formaggi stagionati o erborinati, il Passito di Pantelleria Ben Ryé di Donnalagata, una fra le cantine al top della classifica: un capolavoro da dessert che ogni anno si rivela sempre un campionesimo. Dolce, avvolgente, elegantissimo, persistente, morbido e setoso al palato, muove fra ricordi di fichi secchi, agrumi canditi, miele, datteri, caramello, sciropo d'albicocca, frutti esotici, pasta di mandorla e uva sultanina. Davvero un bel regalo natalizio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È tempo di Champagne, le bollicine più celebrate

IL FENOMENO

Sarà quel che sarà, come titolava un celebre successo sanremese, ma lo Champagne è sempre lo Champagne, pur con tutte le presunte crisi del settore che ogni tanto qualcuno non perde occasione di sbandierare. Che si tratti di eventuali cali nelle vendite, oppure per le difficoltà climatiche di alcune annate, o ancora per l'innalzamento delle medie termiche del Pianeta, che stanno facendo muovere molti produttori della regione addirittura al di là della Manica, al fine di ritrovare le stesse condizioni ambientali che da sempre partecipano alla qualità del più famoso fra i vini, in

ogni caso nulla e nessuno è mai riuscito a scalfire il fascino delle più prestigiose bollicine enoiche.

Una classe riconosciuta che da tempi non sospetti ruota attorno a molti fattori pressoché unici: storia secolare alle spalle, metodo di produzione raffinato e dettagliato ricavato bottiglia per bottiglia, meccanismi legislativi ferrei e rigorosissimi, strategie di comunicazione e d'immagine esemplari.

GIOIELLI

Che altro si potrebbe quindi gettare sul tavolo, per rendere ulteriormente l'idea di quante meraviglie contribuiscano ai gioielli che arrivano da quel freddo continentale che investe appieno, per quasi tutti i do-



LA GAMMA DI LAMAR ESEMPLIFICA TUTTE LE DIVERSE VARIETÀ A PARTIRE DAL BRUT, BELLA SINTESI FRA NOTE TOSTATE E MELA

dici mesi del ciclo vegetativo, quella zona magica a nord di Parigi?

Scontato, ovviamente, riferirsi a tutto ciò soprattutto in prossimità delle festività natalizie e di fine d'anno, quando i buoni propositi e le belle speranze vengono regolarmente innaffiate dai vini spumantizzati che, senza nulla togliere ai campioni costantemente realizzati anche dalle nostre parti, in molti casi si pregiano di origini transalpinae.

Tre uve alla base, chardonnay fra le bianche e pinot nero e pinot meunier fra le rosse, quindi tante zone d'elezione connotate da diversi risultati espressivi: Ay, Bouzy, Epernay, Avize, sono infatti micro-realtà in cui, a seconda dei ca-

si, potrebbe dominare il pinot nero così come lo chardonnay, vitigni impressionanti anche al di fuori della Champagne. E poi Reims, piena di storia, arte e civiltà, che è il riferimento delle bollicine del globo terraqueo.

Se ne potrebbero citare tante di cantine straordinarie, da quelle parti, per arrivare alla mezzanotte del 2016: di certo, però, sarà motivo di soddisfazione provare a confrontarsi con la gamma di Lamar, azienda di livello compresa proprio in quel di Reims, per avere nel bicchiere un paradigma delle diverse varietà di Champagne.

BRUT

A partire dal Brut, bella sintesi fra note tostate e frutta secca,

pesca, mela, e agrumi, pimpante al palato e adattissimo a un bel brindisi d'apertura basato su crostacei e frutti di mare, per proseguire con il Rosé, anch'esso un Brut (la denominazione sta ad indicare uno Champagne secco), frutto prevalentemente di uve rosse: accattivante, fragoroso, sapido, dai ricordi floreali e di pompelmo rosa, perfetto anche con delle delicate carni bianche o su un tonno appena scottato. Poi il trionfo dello Chardonnay, il Blanc de Blancs dell'azienda: uve bianche al 100% per un risultato finale burroso, mielato, elegante, avvolgente e di grande persistenza. Per accogliere al meglio il 2017.

F. Tur.

© RIPRODUZIONE RISERVATA