A TAVOLA Grande attenzione per la scelta dei vini e degli spumanti da abbinare ai piatti del cenone della vigilia o del pranzo di Natale, quando domina il cappone

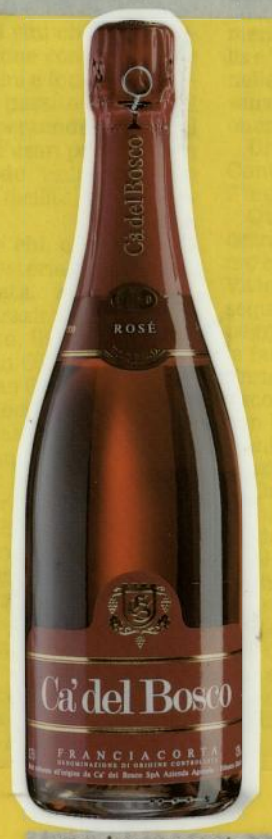
Cenone della vigilia o pranzo della festività: ecco le idee nelle cucine di chef lombardi famosi

Natale, i vini giusti da stappare

Dai brut allo Sfurzat: tutti i segreti per gli abbinamenti che esaltano i sapori

MILANO — Ostriche per il cenone di Natale. A Iseo, a due passi dal lago, le propone lo chef Vittorio Fusari, dell'osteria «Il Volto». Ed è un'idea che tutti possono copiare per le loro feste in casa, basta acquistare le ostriche nel posto giusto per essere certi della loro qualità e della loro freschezza. Fusari, cuoco lombardo innovativo che punta sulla semplicità e sul recupero del territorio a tavola, dispone di una cantina eccellente. Quindi non sembrerà azzardato gustare la mozzarella di bufala ripiena di ostriche, scaldata e sigillata con una fetta di lardo, in apertura di una cena da ricordare. Saranno le bollicine di Franciacorta a sublimare questa leccornia: Satèn dunque, come tipologia vincente da scegliere tra un ventaglio di proposte valide e che rendono onore a un'area in crescita.

Mozzarella e ostriche, gelato di parmigiano, ma anche panettone con zabaglione caldo

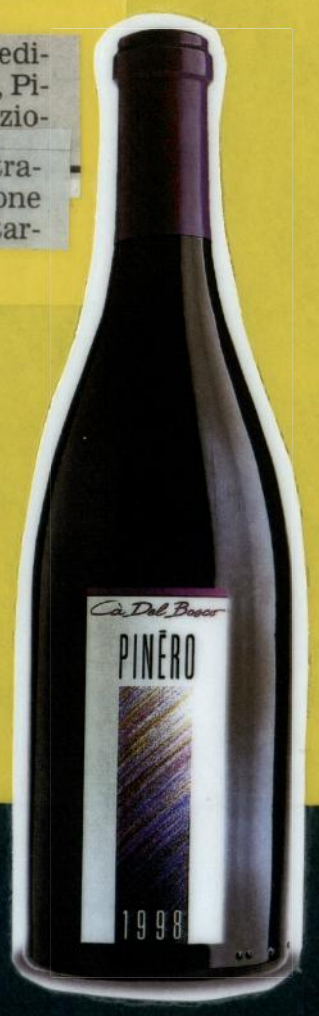


Mauro Remondino

Il sogno per ogni gourmet resta il Rosé '99 di Ca' del Bosco, un Franciacorta raro, vinoso e dalla spuma copiosa, da provare con la crema di baccalà mantecato, alici marinate e gelato di parmigiano.

Se in casa non ci si vuole cimentare con la crema di baccalà o siamo un po' restii di fronte al gelato di parmigiano, si possono comunque prendere come indicazioni i sapori di questi piatti per scegliere i vini da mettere in tavola la notte della vigilia.

l'incredibile Pinero di Maurizio Zanella, Pinot nero in purezza da uve selezionatissime, tutti vini che incontrano la sublimazione con il cappone arrostito, fagiolini e fonduta al tartufo nero.



CORRIERE DELLA SERA
FONDATO NEL 1876
☆ ☆ 4
ANNO 128
N. 300
www.corriere.it

Con "I Classici dell'Arte" € 6,80. Con "La Solferina" € 10,80. Con calendario "Genesi" € 10,80. Con vhs "I Grandi Film" € 4,40. Con "La Storia d'Italia" € 10,80. Con vhs "Il Meglio di Totò" € 7,80. Con "I Grandi Romanzi Italiani" € 5,80. Con vhs "Il Meglio di Totò" € 7,80. Con "Il critico maccheronico" € 0,90.

RCS Quotidiani

VENERDÌ
19 DICEMBRE 2003

EURO 0,90*

PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: Albania USD 2,00; Argentina $ 1,60; Australia AU$ 1,50; Austria € 1,85; Belgio € 1,85; Brasile R$ 4,00; CZ Kcs. 56; SK Slov. Kr. 69; Cipro L. 1,20; Danimarca Kr. 15; Egitto USD 2,20; Finlandia € 2,00; Francia € 1,85; Germania € 1,85; Grecia € 1,60; Irlanda € 2,00; Libano LL. 3,50; Lux € 1,85; Malta Cts. 50; Monaco € 1,85; Norvegia Kr. 16; Olanda € 1,85; Polonia Pln. 8,40; Portogallo Cont. € 1,20/Isole € 1,40; Romania Lei 55.000; Slovenia SIT 280; Spagna-Balear € 1,20/Canarie € 1,40; Svezia Kr. 18; CH Fr. 2,80; CH Tic. Fr. 2,50; UK Lg 1,30; Ungheria Ft. 300; U.S.A. $ 2,00; Venezuela BS 300.

PREZZI D'ABBONAMENTO ITALIA: cinque numeri anno € 180,00, sei numeri anno € 225,00, sette numeri anno € 258,00. (versamento tramite conto corrente postale n. 4267). Per informazioni sugli abbonamenti nazionali e per l'estero tel. 02-63.79.85.20 fax 02-62.82.81.41 (per gli Stati Uniti tel. 001-718-3927477 fax 001-718-3610815). ARRETRATI: richiederli al vostro edicolante oppure ad A.S.E. Agenzia Servizi Editoriali - Tel. 02-99.04.99.70 c/c p. n. 36248201. Internet: www.ase.web.it. Il costo di un arretrato è pari al doppio del prezzo di copertina in Italia; il triplo all'estero. SERVIZIO CLIENTI: 02-63797510 (prodotti collaterali e promozioni). Sped. Abb. Post. - 45% - Art. 2 Com. 20/B Legge 662/96 - Filiale di Milano

DIREZIONE, REDAZIONE
AMMINISTRAZIONE, TIPOGRAFIA
Via Solferino 28 Milano 20121
Telefono 02 6339
Servizio clienti 02 63797510

SEDE DI ROMA: Via Tomacelli 160
Roma 00186 Telefono 06 688281
RCS Pubblicità S.p.A.
Via Mecenate 91 Milano 20138
Telefono 02 5095.1