

Style

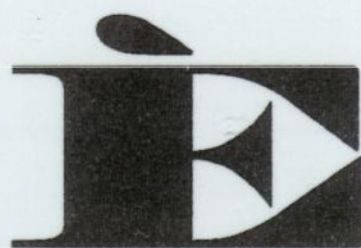
MAGAZINE

passioni/i modi del bere
di Davide Paolini

MORTADELLA E CHAMPAGNE

Basta con le ostriche, addio al salmone. I veri intenditori hanno scoperto il mix «povero-chic». Fatto solo di alcune cuvée di gran nome e di rari (e poco conosciuti) spumanti. Abbinati all'insaccato Favola, al lampredotto, alla ventresca

BOLLICINE E CIBI DA TRATTORIA: SFIDA AI LUOGHI COMUNI DEL GUSTO



È da sempre simbolo di ricchezza e per questo si accompagna generalmente a cibi di pari livello, quali ostriche e salmone. Ma che effetto fa sposarlo anche con le Cenerentole della tavola (o ritenute a torto tali)? Lo champagne, e pure le «bollicine» made in Italy, da tempo considerate anch'esse «ricche&famose», non solo sono ideali per pasteggiare (e con tutti i tipi di cibo), ma addirittura offrono il meglio quando si accoppiano con **ingredienti di prestigio e costo inferiore** ai soliti noti. Gli ostacoli sono i luoghi comuni e la cultura dominante degli abbinamenti che porta a forme di omologazione del gusto.

CA' DEL BOSCO DOSAGE ZERO E VENTRESCA

Un'unione superba questa, fra un Franciacorta 2001 di razza, ottenuto prevalentemente da uve chardonnay, con sosta sui lieviti di ben 41 mesi, senza aggiunta di sciroppo di dosaggio, con la parte più golosa del tonno: la ventresca, cioè il ventre, la zona che viaggia all'ombra e non lavora. Questo fa sì che conservi gli umori e i sapori più marcati del pesce. È in un certo senso un «non tonno», dove la marezzatura della carne è naturale. La freschezza viva del Ca' del Bosco (tel. 030 776611), i profumi di fiori bianchi e il gusto deciso, lungo, nobile ne fanno il degno cavaliere di questa carne, cruda o cotta.