

CUCINA & Co

**PASSIONE
RISO**
Nuove idee
per tutti i gusti

**PREPARALI
PRIMA!**
Freschi piatti
da conservare

**LA CENA
È PRONTA**
Cucina veloce
per godersi
la serata

**125 PIATTI
PER L'ESTATE**

ISSN 977-24208 1900-5

50002



97724201819005

N°2 - 3,90 €

Franciacorta un mondo di bollicine...

Sulle colline della Franciacorta si producono vini bianchi frizzanti che nulla hanno da invidiare ai tanto celebrati champagne. Scopriamo alcune delle etichette più rinomate e come accompagnarle ai cibi

TESTO: IVO FRANCHI

Champagne, per brindare a un incontro...”, recitava il verso di una popolare quanto romantica canzone di Peppino di Capri. Ma per fare “cin cin” in un’occasione speciale non occorre necessariamente ricorrere alle rinomate bollicine francesi e si può evitare di spendere una fortuna bevendo comunque molto bene e soprattutto italiano. Nel nostro Paese ci sono infatti ottimi esempi di vini indicatissimi per festeggiare un compleanno, un matrimonio o una nascita. Dove? Per esempio in Franciacorta. Tra le colline di questo raccolto angolo di Lombardia e

tra i comuni di Erbusco e Monticelli Brusati, Adro e Passirano, nasce infatti un prodotto enologico che prende il nome dal territorio in cui è coltivato. Un territorio compreso tra Brescia e l’estremità meridionale del Lago d’Iseo,

dove va per la maggiore la cucina di pesce d’acqua dolce, considerato meno nobile di quello di mare ma oggetto di costante riscoperta ormai da anni: qui infatti trionfano arboricole e salmerino, scardole e sardine essiccate (queste

ultime diventate un presidio Slow Food), coregone e luccio cucinati nei modi più fantasiosi. Senza naturalmente dimenticare salumi e formaggi tradizionali, dalla robiola bresciana alla luganega, dal lardo aromatizzato al vino Curtefranca fino al salame di Monte Isola. Tutte delizie per buongustai con cui il nostro vino spumeggiante va – come suol dirsi – a nozze.

Eccellenza italiana

Proviamo ora a tracciare la carta d’identità di un prodotto che il mondo ci invidia. Una curiosità: quando si dice Franciacorta basta la parola, come

Satèn come la seta

È proprio vero che in questa terra amano essere originali. Lo dimostra il fatto che, tra le varie tipologie di Franciacorta, ce n’è una speciale: è il Satèn. Si tratta di una denominazione di esclusivo appannaggio

della regione e si dice che il nome sia stato scelto per l’assonanza con la parola “seta”. Con una pressione inferiore a quella del Franciacorta tradizionale, è un brut morbido e armonioso a base di Chardonnay e Pinot Bianco.



CANTINA BELLAVISTA



Costolette d'agnello con melanzane

250 calorie per porzione

Per 4 persone:

- 700 g di costolette d'agnello
- 2 melanzane
- Olio d'oliva
- ½ cucchiaino di paprica
- 3 chiodi di garofano
- 1 rametto di aneto
- Sale, pepe nero

Spuntare le melanzane, lavarle e tagliarle a rondelle sottili. Trasferirle in uno scolaverdura, spolverizzarle con sale e lasciarle riposare 10 minuti perché perdano l'amarognolo.

Sciaccuarle e trasferirle in una ciotola. Unire il rametto di aneto lavato e spezzettato, i chiodi di garofano e la paprica. Irrora-

re con 3 cucchiaini d'olio, mescolare delicatamente e far riposare in frigorifero, coperto, per 10 minuti.

Ungere una piastra con qualche goccia d'olio. Metterla sul fuoco e, una volta che sarà ben calda, cuocerle le costolette per 2 minuti. Salarle, peparle, voltarle e proseguire la cottura per altri 2 minuti.

Sciogliere le melanzane tenendole da parte nella marinata, e asciugarle con carta da cucina. Dorarle sulla stessa piastra 30 secondi per lato; devono risultare tenere, ma croccanti.

Spennellare le costolette con qualche goccia dell'olio della marinata tenuta da parte e servire subito assieme alle melanzane.





CANTINA BELLAVISTA

per lo champagne, appunto. Sull'etichetta, infatti, questo vino non reca la dicitura "spumante". E, con buona pace di alcuni eccellenti "collegi" trentini, del pur piacevole Prosecco di Valdobbiadene e di qualche bianco spumeggiante originario dell'Oltrepò Pavese, non ci sono dubbi: è lui il "primo della classe" quando si tratta di brindare. Normale, quindi, che ad alcuni possa risultare antipatico, come del resto accade a tutti i primi della classe. Ultimo arrivato in ordine cronologico tra le bollicine nostrane, il Franciacorta è il primo ad aver raggiunto, nel 1995, il prestigioso traguardo della Docg, cioè la denominazione di origine controllata e garantita. Utilizzando il cosiddetto

metodo classico e un tris di vitigni altrettanto classici - Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero - esiste in varie versioni, ciascuna adatta a una diversa circostanza e in grado

di soddisfare differenti palati. E tra aziende storiche dove la qualità trionfa, come Mosnel e Bellavista, Cavalleri e Ca' del Bosco, Barone Pizzini e Ricci Curbastro, si va sul sicuro.

Il Curtefranca & c.

Nasce nella stessa zona, ma non ha le bollicine. È meno conosciuto e se ne producono poche bottiglie, ma vale la pena di scoprirlo perché è una gioia per il palato... È il Curtefranca Doc (a denominazione di origine controllata), in versione bianca e rossa: un altro prodotto di eccellenza della Franciacorta.

Carta d'identità

Ci vuole almeno il 50% di uve Chardonnay e il resto di Pinot Bianco e Pinot Nero per il bianco. Nella versione rosso, invece, domina il Carmenere e/o Cabernet franc (minimo 20%), più il Cabernet sauvignon e il Merlot...

Gli abbinamenti

Delicato e fresco, il bianco accompagna i crostacei e il pesce del Lago d'Iseo. Fruttato e asciutto, il rosso si abbina con i salumi, le carni di manzo e i primi robusti della cucina bresciana, dal risotto ai casoncelli.

Nostra selezione



Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2005

Uva: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero
 ● Cantina: Ca' del Bosco, Erbusco (Brescia)
 ● www.cadelbosco.com



Fiore all'occhiello dell'azienda più blasonata della Franciacorta, con il suo gusto pieno e complesso accompagna antipasti di pesce caldi e freddi.

Berlucchi Palazzo Lana Satèn 2006 Riserva

Uva: Chardonnay in purezza
 ● Cantina: Guido Berlucchi, Borgognato (Brescia)
 ● www.berlucchi.it



Un vino aristocratico, esclusivo e potente, con fragranze di burro e salvia e profumi di zabaglione. Perfetto con frutti di mare e con il prosciutto iberico.

Bellavista Pas Opéré 2007

Uva: Chardonnay, Pinot Nero
 ● Cantina: Bellavista, Erbusco (Brescia)
 ● www.bellavistawine.it



Di grande struttura, con sentore di miele, camomilla, anice, erbe provenzali e cannella, pesce di lago e di mare, oltre che le ostriche e i crostacei.

Bellavista Rosé 2009

Uva: Chardonnay, Pinot Nero
 ● Cantina: Bellavista, Erbusco (Brescia)
 ● www.bellavistawine.it



Prodotto in piccole quantità, questo elegante rosato profuma di fragoline di bosco e di rosa canina. Adatto a tutto pasto, è armonico e piacevole anche come aperitivo.