

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

€ 4
DICEMBRE
2017

**150
REGALI**
PER CHI AMA
LA TAVOLA
P.177

→
Ciambella
«velluto rosso»
alle spezie
P.46

**PANETTONE
LE CREME
PERFETTE**
P.202

**IL RICETTARIO
DELLE
FESTE**

P.71

**L'ALTRO
CENONE**
CLASSICO
MA VEGANO

P.124

DAI CHE È

NATALE!



Andy Warhol



MORBIDA È LA NOTTE

Nel bicchiere:

Franciacorta Brut
Teatro alla Scala 2012
Bellavista.

Caratteristiche: oro brillante, matura in legno e profuma di fiori, frutta candita e pasticcini.

Quando: per un aperitivo che diventa una cena e poi chissà, gustando una terrina di fegato d'anatra (questa è della gastronomia milanese Peck). La morbida consistenza del foie gras amplifica la freschezza del vino. Aiutate il tutto con dei crostini tiepidi di pan brioche.

Con chi: in coppia o con una persona molto speciale. Vale tutto.

La musica: le note geniali e sregolate del violoncellista classico Giovanni Sollima.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier:

la cuvée è composta da due terzi di Chardonnay e uno di Pinot Nero, poi dorme tre anni sui lieviti.

Costo: 42 euro.
bellavistawine.it

12 grandi bottiglie,
12 personalità.

Per ciascuna c'è l'ora,
l'occasione, la compagnia
giusta. Cercate quella
che fa per voi

Un filo di

Vassoio e coltelle da pesce **Christofle**, cuffie **Panasonic** trota salmonata affumicata **Trota Oro**.

**CI VEDIAMO
SUL DIVANO?**

Nel bicchiere:

Franciacorta Extra Brut
Ebb 2012 Mosnel.

Caratteristiche: un calice
fresco e cangiante
con sentori di agrumi,
salvia e mandorle.

Quando: a casa davanti
a un camino, insieme a
una tartina con trota fumé,
per una pausa di totale relax
prima di pensare alla cena.

Con chi: in famiglia,
con allegria. Figli
(maggioresni) compresi.

La musica: il suono
cristallino del pianoforte
di Keith Jarrett in *The Köln
Concert*.

**Cosa dire per darsi
un'aria da sommelier:**
è un Chardonnay in
purezza che affinisce in parte
in legno e riposa per
36 mesi almeno sui lieviti.

Costo: 38 euro.
mosnel.com

perlage

TESTI DI
VALENTINA VERCELLI

FOTO DI
FEDERICO MILETTO

STYLING
SERENA GROPPA

DIMMI DI SÌ

Nel bicchiere: Champagne Brut Grande Cuvée 164ème Édition Krug.

Caratteristiche: fragrante e generoso nei suoi profumi di fiori appena sbocciati e di frutti essiccati.

Quando: durante una cena a lume di candela, per una proposta che può sconvolgere la vita. Ottimo con i funghi.

Con chi: il grande amore.

La musica: il jazz vellutato di Gregory Porter.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è una cuvée realizzata con una selezione di uve provenienti da 250 vigneti e assemblata con più di 120 vini base.

Costo: su richiesta, krug.com



AFFARI DI FAMIGLIA

Nel bicchiere: Franciacorta Nature '61 2010 Berlucchi.

Caratteristiche: strutturato e persistente, con sfumature fruttate e minerali.

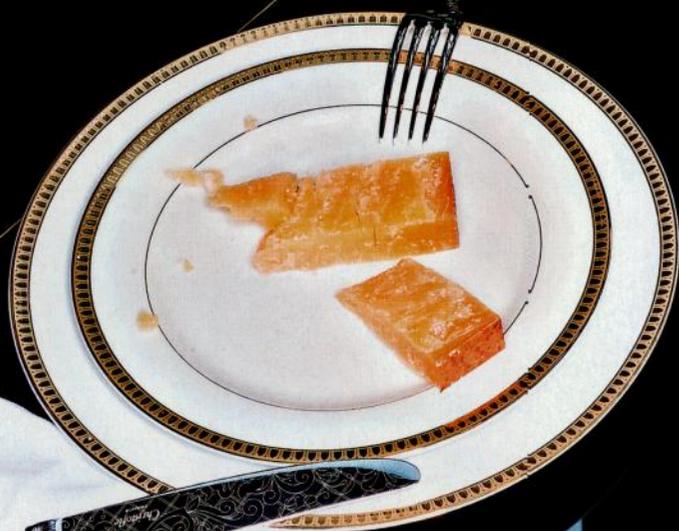
Quando: per il pranzo della domenica, perché è un classico che piace a tutti. Con una tartare di fassona e con il formaggio vaccino Bagòse (lombardo, come lo spumante).

Con chi: genitori, zii, nonni, parenti sparsi.

La musica: Georgia on my mind nella versione di Hoagy Carmichael e Orchestra.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è uno Chardonnay con una quota di Pinot Nero; maturato in legno e affinato per cinque anni sui lieviti.

Costo: 30 euro.
berlucchi.it



Piatti e posate
Christofle,
formaggio Selecta.
Nell'altra pagina, piatto
e uovo-contenitore
Richard Ginori 1735,
anello e bracciale
Remida Tornaghi,
funghi porcini
Longino & Cardenal.



NOVANTESIMO MINUTO

Nel bicchiere:

Trento Brut 2013 Altemasi

Caratteristiche: ha un perlage finissimo e profumo di agrumi e di pesca.

Quando: davanti alla TV con un piatto di sushi guardando la partita della squadra del cuore.

Con chi: tra amici tifosi.

La musica: la potenza vivace di Ella Fitzgerald.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è uno Chardonnay di montagna affinato per almeno tre anni.

Costo: 36 euro in magnum altemasi.com

Tutti i bicchieri, la scatola e il piatto bianchi e neri **Richard Ginori 1735**.

Nell'altra pagina, sottopiatto, bacchette e appoggiabacchette **Christofle**, teiera a forma di chiocciola **Silver Tree**, macchina fotografica **Lumix** **Panasonic**, anello **Remida Tornaghi**.

BATTICUORE

Nel bicchiere: Champagne Brut Nature Cuvée Louise 2004 Pommery.

Caratteristiche: ampio e vellutato, esalta ricette raffinate di carni bianche.

Quando: una cena che si trasforma in un lungo dopocena ad alto tasso di seduzione.

Con chi: una nuova conquista.

La musica: lo swing travolgente di Tony Bennett che duetta con Lady Gaga.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è una cuvée di uve da vigneti Grand Cru (il top della classificazione in Champagne); Chardonnay in prevalenza, con un saldo di Pinot Nero. Matura sui lieviti per oltre dieci anni.

Costo: da 155 euro.
vrankenpommery.it



Piatto Richard Ginori
1735, vaso Rosenthal,
salmone affumicato
Coda Nera R'serva.
Nell'altra pagina,
piattini Hermès, bro
Ebbrezza letterarie
Colonnese Editore,
pesche Prunotto.

EFFETTO WOW

Nel bicchiere: Champagne
Brut La Grande Dame 2006
Veuve Clicquot.

Caratteristiche: opulento,
con profumi complessi di
frutta, pane, spezie e caffè.

Quando: il giorno di Natale,
perché con il cofanetto limited
edition firmato da Charlotte
Olympia diventa un regalo
super glamour. Perfetto
con gli antipasti della
tradizione, è insuperabile
con il salmone affumicato.

Con chi: l'amica
appassionata dello stile

animalier è l'ospite d'onore.

La musica: il jazz languido
e innovativo di Miles Davis.

**Cosa dire per darsi
un'aria da sommelier:**

è una cuvée con 53% di Pinot
Nero e 47% di Chardonnay;
le uve provengono dagli otto
Grand Cru storici della Maison.

Costo: 198 euro.
veuvecliquot.com

UN SOFFIO DI ROSA

Nel bicchiere:

Franciacorta Brut Rosé Cabochon Riserva 2008 Monte Rossa.

Caratteristiche:

profumi esplosivi: fiori di pesco, mango, arancia candita. Versatilità strepitosa: sta bene con polenta e baccalà e con la frutta sciropata.

Quando: al posto del tè delle cinque, quando c'è quel languorino, che non è proprio sete, ma voglia di qualcosa di buono.

Con chi: l'amica del cuore in visita per gli ultimi gossip.

La musica: *L.A. is my lady* di Frank Sinatra.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier:

Chardonnay e Pinot Nero fermentano in barrique e poi riposano sui lieviti per 60 mesi.

Costo: 95 euro.
monterossa.com



Vassoio *Circus Alessi*,
bracciale anello e pendente
Gobbi 1842, formaggio
Agritur Bontempelli
Nell'altra pagina, caviale
Tradition Prunier Selecta
Tutti i bicchieri, i piatti
e i piattini bianchi e neri
e il cucchiaino del caviale
Richi-d Ginori 1735

Mercoledì
Intervista



3... 2... 1... AUGURI!

Nel bicchiere: Trento Dosaggio Zero Perlé Zero Cuvée Zero 10 Ferrari.

Caratteristiche: sapido e persistente, è l'ideale per una cena a buffet.

Quando: a Capodanno. Sul classico cotechino e lenticchie e con il Casolet della Val di Sole, un formaggio trentino a pasta cruda.

Con chi: gli amici di una vita.

La musica: Zero di The Smashing Pumpkins, un rock graffiante come queste bollicine.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: cuvée di diverse vendemmie, affinata per sei anni, è un'espressione cristallina dello Chardonnay di montagna.

Costo: 50 euro.
ferraritrento.it

**I MIGLIORI ANNI
DELLA NOSTRA VITA**

Nel bicchiere: Trento Brut
40 Anni Riserva 2011 Rotari.

Caratteristiche: morbido
e vellutato, profuma di frutta,
vaniglia e nocciole.

Sta benissimo con il culatello
di Zibello e il Parmigiano
Reggiano Dcp stagionato
36 mesi (anche con crudi
di pesce e risotto ai porcini).

Quando: a compleanno
degli «anta». Non per niente
questa bottiglia vestita
d'oro è stata creata per
celebrare i 40 anni di Rotari.

Con chi: parenti, amici,
conoscenti e chi più ne ha
più ne metta.

La musica: Mr Jones dei
Counting Crews, un sound
che rivisita il rock americano
classico.

**Cosa dire per darsi
un'aria da sommelier:**
la liqueur di questo
Metodo Classico a base
di Chardonnay è realizzata
con la ricetta di 40 anni fa.

Costo: 40 eur.
rotari.it





L'impegno di **Iper, La grande i** verso i propri clienti si concretizza nel progetto **Patto Qualità Iper**, il cui obiettivo è la collaborazione con i fornitori per garantire al consumatore prodotti naturali, sani e tradizionali. L'etichetta **Patto Qualità Iper** premia un'agricoltura e un allevamento sostenibili, rispettosi dell'ambiente e dei cicli naturali.

