

carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario



Zuppetta di cocco al curry pag. 55

Un bianco morbido e profumato, come il **Vermentino** della **Maremma**, si abbina per contrasto alla fresca acidità della zuppetta. Da provare il **2017 di La Selva**, da agricoltura bio. **10,50 euro.** laselva-bio.it



Risotto con piselli pag. 59 – **Salmone e patate** pag. 63

Il **Soave Classico** è ottimo per valorizzare le verdure di primavera e i secondi di pesce. Il **Monte Carbonare 2016 di Suavia**, nato su suoli vulcanici, è tra i più interessanti. **15 euro.** suavia.it



Pak-choi pag. 65

Una birra chiara leggera è perfetta con i pak-choi insaporiti dalla salsa agrumata. Provate con la **Radler Limone di Birra Moretti**, freschissima e poco alcolica (solo 2%). **2,85 euro** (solo 2%). **2,85 euro** la confezione 3x33cl. birramoretti.it



Insalata di coniglio e taccole pag. 70

Un bianco strutturato, come il **Timorasso**, sta bene con il coniglio e non prevarica le verdure. Il **Pitasso 2016 di Claudio Mariotto** è sublime per struttura e sapidità. **26,50 euro.** claudiomariotto.it



Polpette di pollo pag. 55

Un **Chianti** della zona del **Rufina**, leggero e succoso, ben si accorda alla speziatura di queste polpette. Noi abbiamo scelto **I Domi 2015 di I Veroni**, che ci ha conquistato con la sua piacevolezza. **12 euro.** iveroni.it



Paccheri e salmerino pag. 60
Spiedini di persico pag. 63

Uno dei bianchi più indicati con i pesci di acqua dolce è la **Nosiola** del Trentino. Il **2016 di Castel Noarna**, naturale, leggero e minerale, si beve di gusto. **14,50 euro.** castelnoarna.com



Mazzetti di verdure pag. 66

Una birra bianca dai toni agrumati richiama il gusto della salsa e supporta la delicatezza delle verdure. La **Blanche Always Standing di La Buttiga** ha un tocco in più, con i profumi di rosa. **3 euro, bottiglia da 33 cl.** labuttiga.it



Pancia di vitello con le fave pag. 70

La primavera invoglia la scelta di vini più freschi. Via libera ai **Cerasuolo** abruzzesi, che hanno la giusta struttura anche per il vitello, come lo **Spelt 2017 di Fattoria La Valentina**, iodato, intenso e fruttato. **13 euro.** lavalentina.it



Insalata di seppie pag. 56

L'aromaticità di un **Sauvignon** dell'**Alto Adige** regala una marcia in più alla ricetta. Soprattutto se si tratta dell'**Exclusiv 2016 di Plonerhof**, complesso e molto elegante. **22 euro.** weingut-plonerhof.it



Fregola con ragù di agnello pag. 61

Non c'è niente di meglio del **Cannonau di Sardegna** per accompagnare un piatto di fregola con il ragù. Il **Moro 2016 di Mesa** seduce con i suoi leggiadri sentori mediterranei. **15 euro.** cantinamesa.com



Insalata russa allo zafferano pag. 67

Bollicine e insalata russa, un grande classico. Il **Belvedere Brut di San Michele**, da uve chardonnay e trebbiano, è indicato per i suoi intriganti sentori di zafferano. **15 euro.** sanmichelevini.it



Ova di frolla pag. 73 – **Coppette pasquali** pag. 73

I toni floreali e la delicata effervescenza del **Moscato d'Asti** sono ideali con frolle e creme. Il **Canelli 2017 di Cascina Barisèl** profuma di frutti esotici e fiori. **10 euro.** barisel.it



Caserecce con granchio pag. 57

Un bianco delicato, dai toni salmastrici, come la **Vitovska** del **Carso**, valorizza i primi piatti a base di crostacei. Il **2016 di Lupinc**, con la sua lieve macerazione, è ideale con il granchio. **14,50 euro.** lupinc.it



Sgombro pag. 64
Misto di primizie pag. 68

Un rosato morbido e poco alcolico sposa le ricette con pesce e verdure. Il **Sangiosè 2017 di Usiglian del Vescovo** è un sangiovese armonico e disinvolto. **18 euro.** usigliandelvescovo.it



Asparagi con 4 uova pag. 69

Un metodo classico è un valido alleato con la sapidità e la cremosità delle uova. Il **Trento Brut Conte Federico Riserva 2012 di Masi** coniuga complessità e grande eleganza. **24 euro.** masi.it



Torta al rabarbaro pag. 74

In Francia servire i **Brut Rosé** con i dessert a base di frutti di bosco è un grande classico. Provate questa torta con lo **Champagne Brut Rosé di Ruinart** alla fine di una cena speciale. **80 euro.** ruinart.com