

RUBRICA

Guida
BuonGusto

a cura di Antonella Millarte



LO SFIZIO CULINARIO

**Se grappa e mare si incontrano
Il Friuli e la Puglia sotto braccio**

● C'è una tradizione, decisamente al femminile, in questa ricetta della famiglia **Nonino** realizzata dallo chef Romeo Sturma.

Hanno inventato, e brevettato, la grappa mono vitigno.

Con il brio di Cristina **Nonino**, una delle tre sorelle, la classica grappa in questa ricetta finisce in padella. Uno sfizio culinario, che è un semplice assaggio di innovazione. La grappa vaporizzata, come fosse un prezioso profumo, può esaltare anche il crudo di mare.



CHEF Cristina **Nonino**

VINO STASERA A BARI NEL FORTINO

**«Bianca di Puglia» propone
250 etichette e 70 produttori**

● Nella terra dei tradizionali vini rossi, che è la Puglia, c'è anche un'importante produzione di vini bianchi. Profumi di una serata che anticipa l'estate, lo splendido scenario del Fortino Sant'Antonio a Bari ed ecco che questa sera ritorna «Bianca di Puglia», rassegna dei vini bianchi pugliesi organizzata dall'AIS Bari, guidata dal delegato Raffaele Massa. Saranno ben 250 le etichette in degustazione. Il tema di quest'anno è il vento, essenziale respiro della nostra regione. Questo importante evento ricade nel contesto del Maggio Barese e della festa del Santo Patrono.

La promozione del vino bianco pugliese, interpretata da Bianca di Puglia, ha il sostegno dell'Assessorato delle Politiche Agricole della Regione Puglia diretto dall'Ass. Leonardo Di Gioia e dell'Assessorato della Cultura del Comune di Bari nella persona di Silvio Maselli. Al via alle 17,30 con un convegno nella sala interna del Fortino, con i senatori Michele Boccardi e Dario Stefano, il sindaco di Bari Antonio De Caro ed alcuni produttori, fra i quali la delegata regionale delle Donne del Vino Marianna Cardone. Poi apriranno i banchi di assaggio.

**RISOTTO CON SCAMPI E GRAPPA NONINO
ANTICACUVEE® RISERVA**

Ricetta della famiglia **Nonino**

Ingredienti per 4 persone

- n. 12 scampi (o g 700)
- n. 1 cipolla bianca
- g 240 riso carmaroli
- n. 3 medie zucchine
- n. 2 spicchi di aglio
- n. 15 fiori di zuccina
- g 40 burro
- q.b. olio evo

Procedimento

Iniziare dalle carcasse degli scampi e anche la testa, vanno tostati in padella con mezza cipolla tritata finemente e un filo di olio. Quando saranno rosolati, sfumare con Grappa **Nonino** Anticacuvee® Riserva, che darà un aroma inconfondibile. Subito dopo aggiungere un po' di acqua ghiacciata. Mettere sul fuoco al minimo. Dal momento in cui inizia a bollire, lasciar cucinare per 3 minuti. Quindi, passare in modo da conservare solo il liquido e far restringere tenendo questo brodo per bagnare il risotto. Aprire le zucchine in quarti e togliere l'interno. Tagliarle a dadini e saltarle in padella con un po' di olio ed aglio. In un'altra padella saltare anche gli scampi con l'aglio e flambarli con un po' di Grappa **Nonino** Anticacuvee® Riserva. In un'altra padella far soffriggere l'altra metà della cipolla tagliata sottile con l'olio, buttare dentro il riso e tirarlo su con un po' di Grappa **Nonino** Anticacuvee® Riserva e continuare a cuocere aggiungendo, un po' alla volta, il brodo di scampi. Aggiungere gli scampi e le zucchine 5 minuti prima del fine cottura e bagnare con il brodo delle carcasse. Come tocco finale, nel risotto pronto, mettere un fiocco di burro ed i fiori di zucca tritati.

