

FEBBRAIO 2022 - € 1,50

cucina MODERNA

139
ricette

**CARNI
A COTTURA
LENTA**

BRASATI, STUFATI
E SPEZZATINI

**PASTA E
LEGUMI**
IN VERSIONE
"ASCIUTTA"

**GUIDA
PRATICA**
A SCUOLA
DI RISOTTI

per
carnevale

frittelle IRRESISTIBILI

NON È LA SOLITA POLENTA
TARAGNA, INTEGRALE O BIANCA
PER PIATTI NUOVI E SFIZIOSI

16

schede da conservare

Bigné fritti
allo zabaione
pag. 83

IN EDICOLA L'11 GENNAIO 2022



idee da bere

DI MONICA PILOTTO



IL VINO brioso

Il **Consorzio Tutela Lambrusco** rappresenta otto denominazioni tra Modena e Reggio Emilia per un totale di 16.600 ettari vitati e oltre 57 milioni di bottiglie di **Lambrusco Doc**.

1 Settefilari Reggiano Dop è ottimo con salumi e bolliti, per la sua nota speziata si accosta alla cucina sudamericana (€ 8, **Tenuta di Aljano**).

2 Leclisse di Sorbara Doc Cru secco si serve a 8-10° come aperitivo, con ostriche e tartare di pesce crudo, con salumi, tortellini e bolliti (€11,50, **Cantina Paltrinieri**).

3 Grasparossa di Castelvetro Doc Monovitigno da spendere su una pizza gourmet, maialino al forno e carni (€ 12, **Fattoria Moretto**).

4 Vecchia Modena Premium di Sorbara Doc da provare con frutti di mare, salumi, ceviche e piatti tandoori (€ 9,80, **Cleto Chiarli**).

5 Ancestrale di Modena Doc sposa primi piatti emiliani e la cucina orientale (€ 14, **Francesco Bellei&C**).

il vino
del mese
Aneri n. 7 Leone
Prosecco
Biologico
Docg

Tutela dell'ambiente, cura in cantina, qualità e genuinità sono gli atout del Prosecco Biologico 7 Leone (dal nome dell'ultimo nato in famiglia). Ottenuto da uve Glera sulle colline di Asolo, si presenta secco con

caratteristiche di eleganza e leggerezza che, insieme al bouquet delicato e fresco, donano al prosecco una gradevole bevibilità. Servitelo a 6-8° come aperitivo o a tutto pasto, con ricette dal gusto delicato o a base di pesce (75 cl, € 15). aneri.it



Appuntamenti

► **Oltrepò che Siamo** è il primo sito di storytelling dedicato all'Oltrepò Pavese e alla valorizzazione del distretto enoagroalimentare; è destinato a wine lovers e appassionati della cucina del territorio (in foto, oltrepochesiamo.it).

► **Sana Slow Wine Fair** dal 26 febbraio al 1 marzo a Bologna Fiere: manifestazione internazionale dedicata al vino buono, pulito e giusto. Già ribattezzata la Terra Madre del vino, sono confermati oltre 600 produttori di 12 Paesi (slowinefair.slowfood.it).

► **Winescape** dal 31 gennaio al 3 febbraio a Hospitality, Quartiere Fieristico, Riva del Garda (Tn), è la nuova area tematica dedicata al vino e all'enoturismo, tra wine resort, alloggi immersi nei vigneti, tasting, degustazioni guidate, eventi, dibattiti e formazione (hospitalityriva.it). ► **Malto Beer Expo** dal 4 al 6 febbraio a Bologna, Unipol Arena: 75 birrifici, oltre 500 birre artigianali e una nuova app (maltobeerexpo.com).

il drink AMARO NONINO QUINTESSENTIA

Nasce nel 1992 dall'unione dell'Amaro Carnia, antica ricetta di Antonio Nonino, con la grappa UE Acquavite d'Uva invecchiata per oltre 12 mesi in barriques. Questo amaro presenta inebrianti aromi erbacei e floreali, mentre al palato è gustoso ed equilibrato. Perfetto sorseggiato in purezza o servito con ghiaccio, diventa interprete principale nei cocktail, rilanciando a livello mondiale l'uso dell'amaro italiano in miscelazione (70 cl, € 23). **Nonino**



GIANNOLA STYLE

L'ingrediente principale

è l'Amaro Quintessentia® che si è aggiudicato il primo premio nella categoria Amari alla Ultimate Spirit Challenge 2021, la più prestigiosa competizione sugli Spirits nel mondo. Per questo cocktail riunite nel bicchiere da aperitivo dei cubetti di ghiaccio, versate 5 cl di Amaro Nonino Quintessentia®, 4 cl di bollicine a piacere e completate con una fettina di arancia bionda.