



**RICETTA**

di Giancarlo Morelli

**Finferli e Cassis per il risotto bretone**

In questo primo piatto d'ispirazione bretone affianco due prodotti del bosco che nascono e crescono vicini: i finferli, con il loro retrogusto un po' amaro che ricorda la corteccia, e i mirtilli, che con la loro acidità equilibrano la parte grassa del risotto e che con la loro dolcezza compensano la forza dei funghi.

Faccio rosolare la cipolla tritata in un po' di burro e olio, aggiungo i finferli già lavati e puliti, li rosolo, poi metto il riso, lo faccio tostare, sfumo con il vino e lo porto a cottura con il brodo, aggiungendone un mestolo alla volta secondo il metodo tradizionale. Nel frattempo preparo un caramello di Cassis mettendo sul fuoco il classico sciropo con cui si prepara il Kir Royale assieme a zucchero, pochissima acqua e quasi tutti i mirtilli. Faccio ridurre per 10 minuti, poi frullo e passo al colino cinese. Quando il risotto è pronto lo manteco con il burro rimanente e il parmigiano grattugiato, lo impiatto, e su ogni porzione aggiungo delle gocce di caramello di Cassis, un filo d'olio extravergine, qualche mirtillo crudo e una spolverata di maggiorana e timo freschi. A me piace gustarlo con un Pinot Nero dell'Alto Adige (ad esempio un Riserva Lagrein), a chi non ama i rossi consiglio un Riesling alsaziano.

(TESTO RACCOLTO DA SASHA CARNEVALI)

OSTERIA DEL POMIROEU  
VIA GARIBALDI, 37  
SEREGNO (MI)  
TEL. 0362 237973  
WWW.POMIROEU.IT

**INGREDIENTI**  
(per quattro persone)

- 400 gr riso Carnaroli
- 100 gr burro di Bretagna
- 150 gr parmigiano reggiano
- 300 gr finferli
- 160 gr mirtilli neri
- 75 gr Crème de Cassis
- 25 gr zucchero
- 5 gr cipolla
- olio extra vergine di oliva
- vino bianco
- 1 litro brodo di carne
- maggiorana e timo



**VINO**

scelto da Giorgio Pinchiorri



**Mormoreto, Tuscan cosmopolita**

A ottobre vengono presentate le guide dei vini italiani e tutto il settore si infiamma di curiosità e interessi. I giudizi dei curatori delle varie pubblicazioni per buona parte divergono: il mercato e gli appassionati accettano queste differenze e, alla ricerca della verità, si sfidano negli assaggi. Le guide sono utili soprattutto per scoprire le novità, poiché i "classici" sono certezze che raramente tramontano. Per i produttori un sostanzioso incremento nelle vendite avviene già qualche mese prima con le classifiche di Wine Spectator e le anticipazioni del famoso wine advocate Robert Parker. Un esempio: alla pubblicazione delle valutazioni sui toscani, il Carbonaione ha riportato alti punteggi e subito sono arrivate ordinazioni all'azienda per 20mila bottiglie, ben oltre quelle prodotte.

Si sta comunque consolidando la tendenza a preferire vini di alta qualità a prezzi non stratosferici. Fra questi, sicuramente da segnalare è il Supertuscan Mormoreto, prodotto da Frescobaldi nella tenuta del millenario castello di Nipozzano, in zona Chianti Rufina. È un vino dalle caratteristiche internazionali, considerati i vitigni che lo compongono (cabernet sauvignon con piccola percentuale di franc, merlot e una pennellata di petit verdot), da bere con almeno quattro anni di maturità. Esprime un'ampia e complessa gamma di note olfattive, dalla bacca rossa fino alle eleganti note floreali della viola, per poi far emergere le spezie. Al palato offre rotondità con timbro caldo, morbidezza e finale persistente.

All'Enoteca proponiamo la vendemmia 2004, abbinandola al carré d'agnello farcito di olive nere e lardo, peperoni alla menta e insalatina al sesamo, per una reciproca esaltazione.

(TESTO RACCOLTO DA TONI CUMAN)

WWW.FRESCOBALDI.IT

**Petra, delizia integrale**

Si è ricominciato a fare il pane nel forno di casa. Che sia moda o consapevolezza alimentare, l'importante è trovare farine di altissima qualità. Chi ama quelle integrali non dovrebbe perdersi Petra 9, la farina del Molino Quaglia. La macinazione a pietra messa a punto da questa famiglia veneta consente infatti un'estrazione del chicco al 90 per cento, con un più elevato contenuto di fibre. La farina è così più gustosa, profumata e sana. Per poterla utilizzare al meglio conviene partecipare a uno dei corsi organizzati al Molino, in quel di Vighizzolo d'Este (Padova). A novembre quattro gli appuntamenti: con tre pasticceri-chef (Gianluca Fusto, Franco Aliberti e Corrado Assenza) e un pizzaiolo anomalo (Simone Padoan). Prima di mettersi a tavola si discuterà di materie prime, stagionalità, tecniche e territorio, condividendo il "contesto creativo" dello chef. E poi degustazioni guidate, passando dal risotto di mandorle e carciofi canditi alle olive con cioccolato e insalata cress o la pizza con gambero imperiale, bottarga e gin tonic.

WWW.MOLINOQUAGLIA.COM