

## Idee gourmet: bollicine dall'antipasto al dolce

Solleticano il palato, aprono le porte al gusto. Abbiamo pensato a un menu "mosso" e raffinato, per gustare le bollicine a tutto pasto. Cercando anche di dimostrare che le bollicine sono da pieno pasto non per moda ma dal punto di vista enogastronomico.

Queste mie note vogliono dare qualche elemento professionale senza essere didattico all'eccesso per una corretta offerta dei vini di Ca Rovere al Mercato-

Le troviamo come suadente aperitivo, in abbinamento a gustosi antipasti di vario tipo, e bevute sole, dopo cena, per prolungare una piacevole serata. Ma ora è arrivato il momento di provare un menu da accompagnare con bollicine in ogni portata, pensato per scaldare la tavola; ho scelto per prima il brut anzi i due brut di Ca Rovere, che racchiudono tutta l'essenza del metodo di affinamento, in bottiglia; profumi di crosta di pane ma anche i sentori primari in dote dal vitigni e i secondari dati dall'affinamento del vitigno o dai vitigni componenti del vino. Rappresentano una storia ed un Territorio che ti ricorda le sue origini. Il Mare sapido e la Terra minerale.

Nella etichetta Bianca dove Chardonnay esprime note profumate e decise che sicuramente possono sorprendere, si possono accompagnare i soliti antipasti tipo Buffet di moda ora ( fritti, salumi, piattini di trippa, frittate bruschette pizzette etc) possiamo trovare anche del salmone o della trota affumicata che però avrebbe dei problemi ad accompagnarsi agevolmente con le Bollicine Brut. Meglio il Demi sec- Ma quando l'antipasto non è non di tutto o di più, ma un piatto servito anche con cura ed impiattato, "etichetta bianca" risalta e fa risaltare in modo adeguato il piatto di seguito proposto. Naturalmente un piatto di pesce crudo con poco limone, data la presenza di agrumi nel vino è un piatto ben gradito nell'abbinamento. Meglio etichetta Blue per i secondi anche se realmente per quanto mi riguarda questo Vino è realmente una Bollicina da pieno pasto; sui dolci per fare le cose per bene occorre sempre per il principio della concordanza un minimo di zuccheri presenti nella bollicine anche se per carnevale non è da scartare una Etichetta Blue sui Galani o Chiacchiere o crostoli che dir si voglia. Ma in generale con i Dolci tranne quelli con Liquore presente tipo il Tiramisù o la Zuppa Inglese in cui il liquore crea fastidio al vino di qualsiasi tipo, con i dolci bisogna avere anche un minimo di dolcezza anche nel vino. Ma la proposta Ca Rovere c'è e secondo me di grande livello. Quindi bisognerà stare attenti per non scivolare su abbinamenti azzardati e poco comprensivi. Come abbiamo potuto appurare tutti e due i Brut hanno vacillato non poco con abbinamento della Trota Affumicata. Olio ed affumicatura creano grossi problemi ad un corretto abbinamento. Occorre o qualche tono ma molto meglio un poco di zuccheri nel vino. Il tutto pasto può avere anche effetti negativi. Come avete potuto notare io propongo un Pieno Menù a base di Pesce anche senza pomodoro che

creerebbe problemi, Poi pur con la potenza del territorio che sta dando delle Bollicine ben strutturate, manca il Pinot Nero che da molta struttura in questi casi. ( ma non è il mio un rimpianto me ne guardo bene!!!!!!) **l'extra Brut Rosè** potrebbe essere usata con delle seppie con il nero o dei moscardini con il pomodoro oppure con una orata o un branzino all'acqua pazza. Per i pochi che non conoscono la ricetta ci sono oltre al pesce dei pomodori freschi che concorrono alla preparazione del piatto. In generale il Rosato in questi casi può semplicemente accompagnare il piatto con il pomodoro , ingentilito dalla dolcezza del pesce nel modo più corretto. Brodetto alla Caorlina che ha meno aceto della Gradese oppure MOLTO MEGLIO la zuppa di pesce Dell'Adriatico in generale: alla Chioggiotta, alla Fanese o ben più famosa di Vasto. Qualche riserva sul Caciucco Livornese, Qui anche se di pesce il rosso è di rigore. Nella Caorlina la presenza dell'Aceto è poco avvertita e quindi il Rosato Extra Brut può dare il meglio di se stesso nell'accompagnamento. Stare attenti ad altre carne in umido tipo al cinghiale o, cavallo e asino. Potrebbe andare bene ma non ci deve essere troppo pomodoro e frollatura e rosolatura della carne che diventa in questo modo aggressiva. Mentre una carne bianca molto semplice può essere accompagnata dai due Brut. Attenti ad un confit di Oca o di Anitra, ma un coniglio arrosto o alla mediterranea o un maiale o grigliata ai ferri ( salsiccia?) andrebbe bene e i due Brut farebbero una degna figura .

Prosecco e tiramisù è uno degli abbinamenti che a fine pranzo ti senti offrire. Oppure vuole Prosecco o Moscato.

Meglio prosecco risponde il Cliente o se siamo a Padova per Campanilismo si va sul Moscato; con qualche panettone o Pandoro semplici un povero Moscato magari con pochi gradi alcolici farebbe il suo dovere. Sui Brut un poco di attenzione-

Ricordiamoci che mandorle e/o un dolce secco in generale hanno bisogno di accostarsi ad un sensazione dall'albicocca o di miele che gli può giungere trasmessa al vino di uva passita., ( ma il Demi sec va bene) o anche il passito di garganega non dimentichiamolo.

### Recita il SITO ufficiale di Ca Rovere

#### Millesimato Chardonnay

#### Minimo 36 mesi di affinamento sui lieviti

Giallo paglierino, cristallino, dalla bella effervescenza. All'olfatto risulta intenso e complesso. Emergono note agrumate di cedro, di albicocca disidratata, sentori di lieviti e di miele, **con ricordi di torta pinza ?** e note iodate salmastre: una sinfonia. Al gusto è caldo, equilibrato, ritornano le percezioni olfattive. Vino elegante, dove si nota l'estro del vignaiolo che interpreta lo Chardonnay senza far predominare i sentori tipici.

**70% Chardonnay, 30% Garganega**MillesimatoMinimo 36 mesi di affinamento sui lieviti

Color giallo paglierino con riflessi dorati, con perlage fine e brioso. Olfatto floreale, acacia e fiori gialli. Gradevoli sentori di nespole, pompelmo e ananas anticipano l'apertura su note di frutta secca come la noce del Brasile. Al palato è teso, vibrante, piacevole il supporto della carbonica che accompagna un finale fresco di mandorla amara. Affina sui propri lieviti per tre anni

**Un menù per gustare le bollicine con creatività**

Abbiamo cucinato pensato ad un piatto particolare dolce salato che troviamo in altre Cucine anche Orientali-

**Focaccine con confettura e pecorino( il pomodoro fresco compensato dal pecorino e dal dolce delle prugne; un dolce salato che ispira anche altri piatti)**

**INGREDIENTI****PREPARAZIONE**

farina 00 300 gr

pecorino fiore sardo 250 gr

farina integrale 200 gr

zucchero gelificante 200 gr

pomodori verdi 150 gr

prugne gialle 150 gr

olio extravergine di oliva più un po' 110 gr

lievito madre in polvere 25 gr

mezzo cucchiaino di malto in crema -  
foglie di lattuga mondade -  
sale -

Per la ricetta delle focaccine con confettura e pecorino, impastate per 5-6' le farine con 260-270 g di acqua, 30 g di olio, il lievito e il malto; unite 8 g di sale e impastate per altri 5'. Accomodate su un vassoio oliato l'impasto, ungetelo leggermente in superficie, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare fuori del frigo per circa 30'.

Mondate le prugne e i pomodori, tagliateli a cubetti e sistemateli in una casseruola con lo zucchero. Lasciate macerare fuori del fuoco per 15', quindi sobbollite a fuoco medio per 20', mescolando di tanto in tanto. Dividete l'impasto in palline da 30-35 g, accomodatele nuovamente sul vassoio oliato e lasciatele lievitare per altri 30', coperte. Preparate un'emulsione con 80 g di olio, 20 g di acqua e 10 g di sale. Schiacciate le palline ottenendo delle focaccine, adagiatele su 2 teglie oliate e spennellatele con parte dell'emulsione preparata.

Fatele lievitare ancora per 30'. Infornate le focaccine a 250 °C nel forno ventilato, cuocetele per 13-14', scambiando di posizione le teglie a metà cottura. Sfornate, spennellate le focaccine con il resto dell'emulsione e lasciatele raffreddare. Tagliatele a metà orizzontalmente, farcitele con foglie di lattuga, un cucchiaino di confettura tiepida, scaglie di Fiore sardo e servite con altra confettura a parte.



### granchio in crema di mais



1 ora 10 min Livello: Facile Dosi per 4 persone

Stampa

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

granchi vivi 2 -  
mais lessato 500 gr  
latte più un po' 370 gr  
lime -  
erba cipollina -  
olio extravergine d' oliva -  
sale fino e grosso -  
pepe -

Per la ricetta del granchio in crema di mais, cuocete il mais con il latte e una presa di sale grosso sulla fiamma media per 15' dal bollore. Poi frullate tutto unendo a filo poco latte (50-80 g) in modo da ottenere una consistenza cremosa, ma non troppo densa.

Passate la crema attraverso un colino dalle maglie abbastanza fini per eliminare le pellicine di mais e rendere la crema più liscia. Lessate i granchi in acqua bollente per 9-10', scolateli e spolpateli seguendo le istruzioni del box a lato. Tagliate 5-6 fili di erba cipollina a rochetti. Spremete un lime.

Condite la polpa di granchio con l'erba cipollina, un filo di olio, il succo di lime, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Distribuite la crema di mais in 4 ciotoline, unite la polpa di granchio condita e servite completando con scorza di lime grattugiato e, a piacere, con ancora un filo di olio.



### **Linguine con pesce Branzino e barba di frate**

40 min Livello: Dosi per 4 persone

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

filetti di Branzino 400 gr

linguine 350 gr

barba di frate mondata (agretti) 50 gr

cipollotto 20 gr

pomodori pelati in scatola 4 -

vino bianco -

acciughe sott'olio -  
 salvia -  
 peperoncino fresco -  
 olio extravergine d'oliva -  
 sale -

Per la ricetta delle linguine con Branzino e barba di frate, spinate i filetti di pesce e tagliatene 4 (circa 200 g) a cubetti piccoli. Tagliate i pelati in tocchetti grossolani. Mondate il cipollotto, tagliuzzatelo e rosolatelo con un filetto di acciuga sgocciolato, in un cucchiaio di olio, per 2-3', poi unitevi i tocchetti di pelati, il persico a cubetti e 5 foglie di salvia.

Sfumate con una spruzzata di vino, quindi bagnate con un mestolino di acqua, infine salate e cuocete per 5-6'. Lessate le linguine in acqua salata. Lavate la barba di frate, unitela nella padella con il persico a cubetti e il pomodoro e proseguite per 2-3'.

Rosolate gli altri 4 filetti di pesce su entrambi i lati in una padella, con un velo di olio e 2 foglie di salvia, per circa 5-6'. Scolate la pasta, trasferitela nella padella con il condimento, poi distribuitela nei piatti e completate con i filetti di persico divisi a metà e poco peperoncino tritato



### **Scampi e verdure croccanti**

40 min Livello: Medio Dosi per 4 persone

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

verdure assortite 200 gr

20 scampi -

20 fettine di lardo sottili -

miele di arancio -

Per preparare gli scampi e verdure croccanti tagliate le verdure a filetti sottili (chiffonnade), mettetele a bagno in acqua ghiacciata e lasciatele in ammollo per 30', in modo che diventino croccanti. Eliminate le teste degli scampi. Sgusciate le code senza eliminare la codina finale (telson) e avvolgete ciascuna in una fettina di lardo. Cuocete per 3' i crostacei bardati in una padella antiaderente senza grassi ben calda.

Infine liberatela dagli scampi, toglietela dal fuoco e versatevi subito un'abbondante cucchiata di miele, in modo che si sciolga. Sgocciolate le verdure, distribuitele nei piatti e sopra sistematevi 5 code di scampo. Condite con un filo di miele appena fuso in padella e completate a piacere con poca erba cipollina tagliuzzata.

## BRODO DI PESCE ALLA CHIOGGIOTTA

Porzioni: 6 persone

Tempo: 1h30 / 2h

Difficoltà. Media

### Ingredienti ( pesce a piacere )

500g ghiozzi

500g di scarpene

800g di bosega/ cefalo

600g coda di rospo

400g schie

70g olio extravergine d'oliva

50g burro

2 limoni

1 bicchiere di vino bianco secco

3 pomodori maturi

2 foglie alloro

2 spicchi aglio

1 cipolla

1 ciuffo prezzemolo

sale e pepe q.b.



### Preparazione

In una casseruola mettere tutte le teste dei pesci ben svuotate e lavate accuratamente

Ricoprire con acqua fredda e aggiungere i limoni già tagliati a fette, i pomodori maturi e le foglie di alloro

Far bollire lentamente per circa un'ora, schiumando quando è necessario.

Aggiungere i pesci, eccetto la bosega ( cefalo ) che bollirete a parte, ricavandone dei filetti, e la coda di rospo tagliata a pezzi.

Nel frattempo in un'altra casseruola fate appassire nell'olio, a fuoco dolce, la cipolla e l'aglio tritati, unendo i pezzetti di coda di rospo, lasciandoli cuocere per 10 minuti annaffiandoli con il vino e per ultimo aggiungete i filetti di bosega, precedentemente preparati.

Togliere dal brodo ottenuto le teste e i pesci; passarli al setaccio ricavandone una purea.

Aggiungere un po di brodo di cottura fino ad ottenere una vellutata molto addensata e versarla nel composto della coda di rospo e la bosega assieme al prezzemolo, al burro al sale e pepe.

Rimettere tutto sul fuoco e prima dell'ebollizione, versare abbondanti porzioni con del pane casereccio tostato.

## **BRODETTO ALLA CAORLINA**

Piatto a base di pesce misto, olio, pomodoro, aceto e aromi

### **INGREDIENTI**

(Per 6 persone)

Pesce per zuppa: 1,8 kg

Olio di oliva: 75 ml

Aceto bianco: 50 ml

Passata di pomodoro: 50 ml

Cipolla: 1

Prezzemolo: 1 mazzetto

Alloro: 3 foglie

Aglio: 3 spicchi

Sale

Pepe

Fette di pane abbrustolite: 6

### **FASI DI PROCESSO**

Privare il pesce di testa, interiora e lisca

Lavarlo e tagliarlo a pezzi

Sciacquare l'alloro

Sbucciare e tagliare a pezzi la cipolla

Mettere gli scarti di pesce in un tegame

Coprire di acqua salata ed aggiungere la cipolla e l'alloro

Mettere il coperchio, portare a leggera ebollizione e continuare la cottura per almeno 30 minuti

Passare al colino il brodo ottenuto

Mondare e tritare il prezzemolo

Sbucciare l'aglio

Farlo imbiondire nell'olio

Toglierlo

Unire il pesce, il brodo, l'aceto e portare a termine lentamente la cottura

Scolare il pesce e passarlo al setaccio

Filtrare il brodo di cottura

Rimettere brodo e pesce nel tegame

Unire il pomodoro, il prezzemolo e scaldare

Distribuire le fette di pane nei piatti individuali

Versarvi sopra il brodetto

Servire