

cucina

ALICE

MAGGIO 2018 - € 4,50

MONICA BIANCHESI

ROSTATE
MONOCHROMEFesta
della
mamma
LE TORTE
BOUQUET

Orto in tavola

- SFORMATO DI PASTA IN BORRAGINE
- VEGBURGER QUINOA LUPINI E SPINACI
- CROCCHETTE DI FAVE E PROSCIUTTO CRUDO

Dolci tentazioni

- TORTA DI MERINGA E LAMPONI
- TIRAMISÙ CON CREMA AL PISTACCHIO E FRAGOLINE
- TARTE TATIN NESPOLE E MANDORLE

All'aperto

- TORTA DI CARCIOFI CIPOLLE E BRIÉ
- PIZZE FIRMATE RENATO BOSCO

- alla crema ananas e zenzero
- alle fragole e pepe
- agli agrumi e basilico



€ 4,50



LA MOSSA PERFETTA

LA BONARDA FRIZZANTE DELL'OLTREPÒ RIVIVE NELLA SUA FORMA PIÙ AUTENTICA GRAZIE A UN GRUPPO DI CANTINE SOCIE DEL DISTRETTO DEL VINO DI QUALITÀ

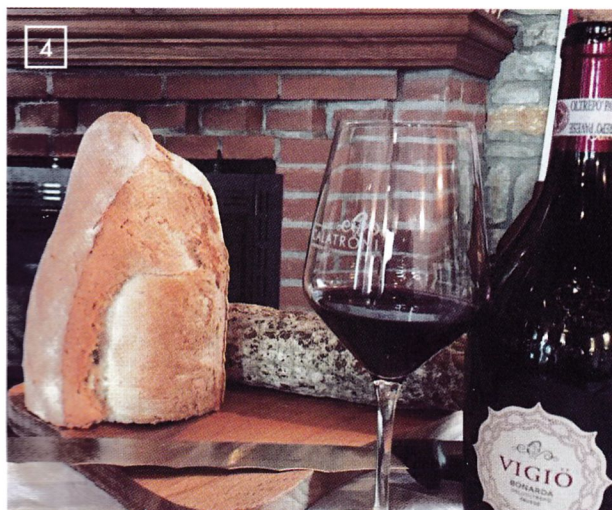
di GUIDO MONTALDO (@GWY_MONTALDO)

Sono 16 cantine a filiera completa che hanno lanciato il progetto "Bonarda dei Produttori": adottando un regolamento più severo rispetto al disciplinare della Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC.

Perché la Bonarda dei Produttori è così buona? Ecco la risposta in 7 punti! **Solo da uve di collina. Solo da aziende a filiera completa. Solo da crotina 100%. Naturalmente frizzante. Con il pedigree** (certificata da un lab. enologico). **Solo nella Marasca** (bottiglia dal design riconoscibile). **Rossa&versatile**. La **#mossaperfetta** si rivela nel calice con una briosa spuma porpora che eleva in un *perlage* di piccole bollicine fini, regalando una bevanda piacevolissima. Dimostra un'eccezionale versatilità negli abbinamenti: dai salumi ai piatti classici della tradizione lombarda, dalle carni grigliate fino ai piatti speziati delle cucine etniche. <https://distrettovinooltrepo.com/progetto-bonarda/>



1. L'azienda Qua Quarini. 2. L'azienda agricola Montelio.
3. I proprietari delle cantine che hanno lanciato il progetto "Bonarda dei Produttori". 4. Il vino dell'azienda Calatroni.

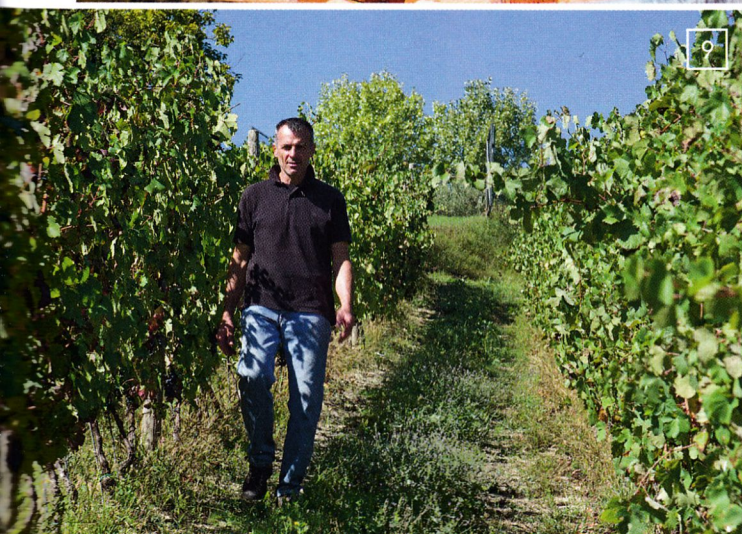




Il progetto Bonarda contempla aziende agricole che lavorano le loro vigne come giardini, con grande attenzione all'ambiente, alcune di loro sono biologiche. Un percorso virtuoso che si dirama dalle colline di S. Damiano al Colle, che si innalzano come lievitate formando un singolare saliscendi, definito "panettone", qui opera **Bisi**. A Montecalvo Versiggia, i f.lli **Calatroni** da anni interpretano tutte le sfaccettature del pinot nero ed esaltano la tipicità della croatina. Almeno dalla fine del 1600 la famiglia **Calvi** coltiva la vite sulle colline di

Castana. Ogni vino è riferibile alla vigna di provenienza: 9 ha di vigneti suddivisi in 10 vigne (cru). **Fiamberti** di Canneto Pavese è una delle aziende più antiche dell'Oltrepò, nel 2014 ha festeggiato i 200 anni. È proprietaria di importanti cru di Buttafuoco. **Giorgi** è una delle più grandi realtà dell'Oltrepò con ben 1,5 milioni di bottiglie di vino prodotte all'anno. A S. Giuletta, troviamo sulla prima fascia collinare **la Travagliana** nel cuore delle colline, zona famosa per la produzione di Bonarda e di vini spumanti metodo classico. Immersa nelle colline dell'Oltrepò, nel comune di S. Maria della Versa, **Manuelina** è un'azienda a conduzione familiare, vinifica e imbottiglia direttamente le uve scrupolosamente raccolte a mano nei 22 ha di vigneti di proprietà. Antica sede della grangia di un monastero del 1200, **Montelio** è a Codevilla. Preziose le cantine "storiche"

sotterranee, che ospitano il tradizionale *Infernot*, usato nei secoli come "ghiacciaia", destinato alla riserva privata di famiglia. **Quaquerini**, viticoltori da tre generazioni, ha sede a Monteveroso, piccola fraz. di Canneto Pavese. 690 ettari interamente vitati, adagiati sui fianchi, talvolta molto scoscesi, delle colline. **Tenuta Fornace**, situata a Rovescala, pratica la coltivazione biologica e la produzione di vini vegani certificati BioVegan. **Tenuta Gazzotti**



sorge a Montecalvo Versiggia, un piccolo paese in cui si respira ancora un'aria d'altri tempi. **Valdamonte**, una delle cantine più antiche della Val Versa, produce alcune tra le tipologie di vino più legate alla tradizione dell'Oltrepò: bonarda, barbera, riesling, pinot nero.

5. Le botti dell'azienda Fiamberti.
6. Il vino della cantina Valdamonte.
7. Il vino dell'azienda Manuelina.
8. I fratelli Calatroni. 9. Claudio Bisi nelle sue vigne. 10. I proprietari dell'azienda Manuelina.



VINI E RICETTE: GLI IMPERDIBILI ABBINAMENTI DI ALICE



pag. 52

*Crocchette di riso
ricotta e prosciutto con
salsa di prezzemolo*



La Peccatrice Bonarda O.P. Doc. Rubino con riflessi violacei, sentori di piccoli frutti a bacca rossa, intensi e persistenti, palato di grande morbidezza. aziendagricolabisi.it

Pizza alla parmigiana



Vigiò Bonarda O.P. Doc. Rosso intenso con riflessi rubino. Aroma di piccoli frutti rossi. Palato di buon corpo, brioso e vivace, con note fruttate. calatronivini.com



pag. 30

*Rotolo di tacchino ripieno
di erbe e frutta*



Bonarda O.P. Doc Calvi. Rosso carico che sfuma nel violetto. Bouquet intenso che sfuma dalla ciliegia ai frutti di sottobosco, mora e lampone. Palato morbido. vinalvi.it



pag. 51

*Timballo di capelli
d'angelo al ragù di olive*



Zavola Bonarda O.P. Doc. Rubino tendente al violaceo; al naso gli aromi di frutta rossa si sposano con sentori speziati, palato ricco, morbido e persistente. latravagliana.it



*Torta rustica con asparagi
porri e tartufo*

La Briccona Bonarda O.P. Doc. Rubino intenso e brillante, bouquet di frutta rossa, coniuga la sua anima di tannino al carattere frizzante e alla base morbida. fiambertivini.it



pag. 44

*Fesa di tacchino ripiena
con fave e robiola*



Bonarda O.P. Doc. Rosso intenso con riflessi porpora. Al naso emerge la marasca con sensazioni di spezie. Palato fresco, morbido, invitante. vinigazzotti.com

pag. 54

*Panini farciti con
polpettine e chips
di patate*



Novecento Bonarda O.P. Doc. Rubino tendente al porpora; profumi deliziosi di piccoli frutti: ribes, fragoline, cassis. Palato con tannini morbidi e gustosi. valdamonte.it



pag. 112

*Bucatini alla Norma con polpettine
di melanzane e ricotta salata*



La Gallina Bonarda riserva O.P. Doc. Rubino carico con riflessi porpora, bouquet elegante con fruttati di marasca e frutta fresca. Palato suadente e persistente. giorgi-wines.it



pag. 103

*Polpette di finocchio
con crema di fave*



Bonarda biologica O.P. Doc Tenuta Fornace. Rubino intenso con riflessi porpora; bouquet di frutti rossi e spezie; un sorso godurioso, fresco e continuo. distrettovinooltrepco.com/tenuta-fornace-soc-agr



pag. 129

*Spaghettoni acqua
e farina con polpo
'nduja e pecorino*



La Grancia Bonarda O.P. Doc. Granato intenso, con unghia blu violacea, sentori netti di marasca, viola e lillà. Palato morbido ma ricco di tannini, tipici della Croatina. montelio.it



pag. 132

*Cavatelli di grani antichi
di "mischiglio"*



La Riva di Sas Bonarda O.P. Doc. Biologica e senza solfiti. Rubino con riflessi porpora, profumo dai richiami di more, ciliegie, lamponi. Palato armonioso e avvolgente. quaquarinfrancesco.it

