



di Luigino Bruni

Sommelier professionista e docente Istituto Istruzione Superiore (IIS) "Panzini" di Senigallia

I migliori abbinamenti

Per ciò che riguarda la patata negli abbinamenti cibo-vino, per prima cosa dobbiamo considerare che le preparazioni create dagli chef di tutto il mondo con questo prodotto sono tantissime e diversissime, ognuna delle quali, quindi, può addirittura fare "storia a sé"; ciò differenzia la patata da prodotti come, ad esempio, il pomodoro, l'abbinamento con il quale è maggiormente condizionato dalle caratteristiche organolettiche dell'ingrediente. Per l'abbinamento è particolarmente importante quindi conoscere il modo in cui la patata viene cucinata e se è di accompagnamento a carni, pesci o invece servita semplicemente "da sola". Immaginiamo di assaporare le "patate bruschette", cioè cotte sotto la cenere con la propria buccia (quelle che nei Paesi anglosassoni chiamano Jacket potatoes) e poi condite con olio e sale: non possiamo che accompagnarle con un Oltrepò brut, un metodo Martinotti di Verdicchio, un Brut Rosè di Costaripa oppure il Franciacorta Rosè di Montedelma. Una delle preparazioni più diffuse nel mondo è sicuramente la zuppa di patate, una variante della quale è la crema che prende il nome dal suo ideatore, Parmentier; si tratta di piatti che esaltano la loro tendenza dolce, la discreta aromaticità e succulenza e che richiedono vini bianchi sicuramente giovani, freschi di acidità non troppo morbidi e non molto strutturati, come la Nosiola del Trentino, il Bianchetto del Metauro, il Muller Thurgau IGT Sicilia o il Muller Thurgau Palai di Pojer e Sandri. La preparazione più conosciuta è però la patata fritta, che con le sue caratteristiche di tendenza dolce, discreta succulenza e delicata untuosità e sapidità richiede un vino secco, magari con le bollicine e comunque abbastanza morbido, leggermente caldo di alcol con profumi delicati, come un Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut San Boldo di Marsuret o il Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze di De Faveri. Un altro piatto straordinario è il soufflé di patate, in cui la persistenza aromatica e la tendenza dolce sono decisamente più importanti che in altri piatti; avendo anche una leggera sapidità e succulenza, richiede un vino leggero di alcol, molto fresco di acidità, piuttosto morbido e magari leggermente tannico, come un Alto Adige Pinot Nero Rosè di Franz Haas, un Rosato del Garda o il Franciacorta Brut Rosè di Uberti. La patata è anche l'ingrediente principale con cui si preparano gli gnocchi, le cui salse fanno sbizzarrire gli chef; personalmente adoro gli gnocchi al gorgonzola, che sono caratterizzati da una importante tendenza dolce, buona aromaticità e succulenza; prediligono vini bianchi di buona struttura, freschi di acidità con un bouquet dai profumi evoluti e piuttosto morbido, come il Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore "Vigna delle Oche" della Fattoria San Lorenzo. Le patate si accostano spesso anche a pesci, crostacei, bivalve. Le preparazioni più conosciute sono in insalata di mare, con le cozze, il branzino al cartoccio, il salmone, il polpo. I vini che le accompagneranno in queste situazioni saranno sempre piuttosto delicati, come l'Etna bianco, il Falerio dei colli Ascolani, il Vermentino Toscano o il Vermentino di Gallura

The perfect pairings

When considering pairings between wine and potato-based dishes, the first thing one should realise is that there are so many different recipes created with the potato by chefs around the world that each dish has a unique story of its own to tell. This is what sets the potato apart from other products such as the tomato, for example, where pairings are more notably influenced by the characteristics of the ingredient itself. When defining a pairing, it is particularly important to know how the potato is cooked and whether it is accompanied by meat or fish, or if it is simply served alone. Just think of a delicious ash-baked jacket potato seasoned simply with oil and salt: the perfect accompaniment in this case has to be an Oltrepò Brut, a Metodo Martinotti Verdicchio, a Costaripa Brut Rosé or a Montedelma Franciacorta Rosé. One of the world's most popular dishes with this ingredient is potato soup and, in particular, the variant invented by and named after the famous chef Parmentier. These dishes emphasise the sweetness of this ingredient, and its aroma and succulence, and must therefore be paired with a young, freshly acidic and not excessively smooth or full-bodied white wine such as a Trentino



Nosiola, a Bianchetto del Metauro, a Sicilian IGT Muller Thurgau or a Muller Thurgau Palai by Pojer & Sandri. Of all the potato dishes in the world, however, the best known is the potato chip, whose characteristic sweetness, pleasant succulence and delicate oiliness and sapidity call for a dry wine – perhaps even sparkling – with a reasonable smoothness, a slight alcoholic warmth and a delicate bouquet, such as a Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut San Boldo by Marsuret or a Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze by De Faveri. Another extraordinary creation is the potato soufflé, in which the persistent aroma and

sweetness are decidedly more accentuated than in other dishes. With its subtle sapidity and succulence, this dish should be paired with a lightly alcoholic wine with a very freshly acidic component, a notable smoothness and, perhaps a slight tannic element, such as an Alto Adige Pinot Nero Rosé by Franz Haas, a Rosato del Garda or a Franciacorta Brut Rosé by Uberti. The potato is also the chief ingredient in gnocchi, which may be served with any sauce a chef's imagination can conjure up. My personal favourite is gnocchi with gorgonzola, which has a substantial sweetness and a distinct aroma and succulence, and which is best served with a well structured white wine with an acidic freshness and a complex, smooth bouquet, such as a 'Vigna delle Oche' Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore by Fattoria San Lorenzo. Potatoes are often used as an accompaniment for seafood. The best known dishes in this case are seafood salad or potatoes served with mussels, sea bass baked in a parcel, salmon or octopus. These dishes should always be served with a rather delicate wine, such as an Etna Bianco, a

“Cala Silente” della cantina Santadi. E che dire delle trenette al pesto e patate dove la delicata preparazione della salsa si sposa in maniera eccezionale con un bianco di media struttura con qualche sentore erbaceo come il Riviera Ligure di Ponente Pigato di Aschero o “I campi Bianco”, un uvaggio di Vermentino-Trebbiano- Malvasia della cantina Giacomelli. Un classico della cucina sarda è il maialino con patate, dove la struttura decisamente più importante del piatto richiede un vino più strutturato, come un Alto Adige Cabernet Sauvignon “Lafoa” di Colterenzio o un Rosso Conero dell’azienda Lanari. Se è vero che talvolta gli abbinamenti territoriali risultano un po’ forzati, è invece senza dubbio una scelta azzeccata degustare il maialino con il Re dei rossi sardi, il Cannonau, di cui amo, come Gabriele D’Annunzio, la versione “Nepente di Oliena”.

Un’altra ricetta classica è senz’altro il pollo al forno con le patate, dove l’aromaticità, la speziatura, la succulenza e l’untuosità del pollo, unite alla tendenza dolce della patata, richiedono un vino di media struttura con una base aromatica piuttosto interessante, come un Alto Adige Pinot Nero “anct Valentin” di St. Michael Eppan, un Nebbiolo delle Langhe, un Syrah di Cusumano o lo “Schiutto Syrah” di Spadafora. Di seguito il piatto del ristorante Uliassi di Senigallia: il piatto si caratterizza per l’equilibrio tra la tendenza dolce delle patate e della selvaggina oltre alla delicata sensazione di amaro della cacciagione e mandorle, oltre alla decisa aromaticità di tutti gli ingredienti, su tutti il tartufo. Per l’abbinamento consiglio il “Valturio” della Società Agricola Valturio, un Sangiovese che ha dei profumi di sottobosco oltre a delicate note speziate, ma è senza dubbio un vino di buona struttura e buona freschezza con dei tannini piuttosto smussati, ricco di sensazioni di morbidezza.

Falerio dei Colli Ascolani, a Vermentino Toscano or a ‘Cala Silente’ Vermentino di Gallura by Santadi.

And who could forget a plate of trenette with pesto and potatoes? Here, the delicacy of the condiment is offset perfectly by a medium-bodied white with subtle grassy notes such as a Riviera Ligure di Ponente Pigato by Aschero or “I Campi Bianco”, a cuvee of Vermentino, Trebbiano and Malvasia by the Giacomelli winery. A classic Sardinian dish is suckling piglet and potatoes, where the decidedly substantial structure of the dish demands a more full-bodied wine, such as a ‘Lafoa’ Alto Adige Cabernet Sauvignon by Colterenzio or a Rosso Conero by Lanari. And while it is true that pairings between food and wines of the same territory are often a little forced, in this case one can hardly find a better companion for suckling piglet than the King of Sardinia’s reds, Cannonau. Like the poet Gabriele D’Annunzio, my favourite Cannonau of all is a ‘Nepente di Oliena’. Another classic is roast chicken with potatoes, where the aroma, spiciness, succulence and fattiness of the chicken, combined with the sweetness of the potato, call out for a medium bodied wine with intriguing aromatic base notes, such as a ‘Sanct Valentin’ Alto Adige Pinot Nero by St. Michael Eppan, a Nebbiolo delle Langhe, a Syrah by Cusumano, or a ‘Schiutto Syrah’ by Spadafora. The following recipe is from the restaurant Uliassi in Senigallia. This is a dish characterised by the balance between the sweetish notes of the potato and game fowl, the delicate bitterness of the game and almonds, and the decisive aroma of all the ingredients as a whole, predominated by the truffle. The wine I recommend for this dish is ‘Valturio’ by Società Agricola Valturio, a Sangiovese whose bouquet has hints of underbrush and delicate spiced notes. This is a full bodied wine with a pleasant freshness and soft edged tannins, with an intense sensation of smoothness.



RAVIOLI DI PATATE CON INTERIORA, SUGO DI SELVAGGINA E NOCCIOLE CARAMELLATE

Per la pasta di patate: 1kg di patate cotte misto vapore a 145 gradi e setacciate; 300 g di farina 00 e 2 uova intere. **Per la farcia:** 400 g fegato di pollo o piccione; 200 g di cuori; 100 g di maghetti; 150 g di polpa di caccia (beccaccia o altro); 200 g di fegato grasso di anatra; 250 g di cognac; 150 g di vino bianco; 150 g di tartufo; 150 gr di burro; 50 g olio extra vergine; aglio, salvia, rosmarino; 40 g di nocciole.

Tritare i fegati, tritare i cuori, tritare la carne di beccaccia. Rosolare l’aglio nell’olio e nel burro tutti gli ingredienti e flambare con il cognac. Fuori dal fuoco mescolare il composto con il fegato grasso di oca tagliato a dadi. Preparare i ravioli di patate stendendo la pasta e formando dei cerchi dove al centro verrà posta una parte di farcia che poi verrà ricoperta con un altro cerchio.

Cucinare i ravioli in acqua abbondante, saltarli con un poco di salvia e burro, cospargere la pasta con delle nocciole tostate. Servire.

POTATO RAVIOLI WITH GIBLETS, GAME FOWL SAUCE AND CARAMELISED HAZELNUTS

Potato pasta: 1 Kg mixed potatoes steamed at 145 °C and passed through a sieve; 300 g type 00 flour; 2 whole eggs.

Filling: 400 g chicken or pigeon livers; 200 g hearts; 100 g gizzards; 150 g game fowl meat (woodcock or other game fowl); 200 g duck foie gras; 250 ml Cognac; 150 ml white wine; 150 g truffle; 150 g butter; 50 g extra virgin olive oil; garlic, sage, rosemary; 40 g hazelnuts.

Mince the livers, hearts and the woodcock meat. Sauté the garlic in oil, and sauté all the other ingredients in butter and flambé with the Cognac.

Remove from the heat and mix with the goose foie gras cut into dice.

To prepare the potato ravioli, roll out the dough, cut into discs, place the filling in the centre of one disc then place another disc on top.

Boil the ravioli in plenty of water, toss with a little sage and butter, then sprinkle with toasted hazelnuts and serve.

RICETTA



C6,
ORTOLINA,
SIRMAN