



L'ANGOLO DEI VINI

di **Luigino Bruni**

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

Carciofi e vino

A differenza di tutti gli alimenti trattati negli articoli precedenti, il carciofo richiede un'attenzione ancor più particolare. Dai sommelier, infatti, è considerato da sempre un alimento "difficile" a causa del suo elevato contenuto di tannini e di cinarina, un acido che altera il nostro senso del gusto; questi due elementi, insieme, hanno un effetto sgradevole in bocca, rafforzando le sensazioni amare, astringenti e, appunto, tanniche. Con il carciofo crudo non azzarderei mai un abbinamento, proprio perché le sensazioni di amaro e astringente permangono fortemente al palato. Pertanto escluderei vini rossi tannici in grado di rafforzare tutte le sensazioni "dure", semmai opterei per quelli poco tannici, ma soprattutto privilegierei vini spumanti molto

frutta e vegetale, abbastanza fresco di acidità, abbastanza caldo di alcol e di medio corpo, come un Frascati o un Marino, un Trebbiano abruzzese, un Etna bianco superiore o un Sauvignon siciliano. Da provare sono anche i carciofi ripieni di mollica e acciughe cotti in olio con due spicchi d'aglio, sfumati con del vino bianco, una preparazione nella quale la grassezza, l'aromaticità e la buona tendenza dolce, oltre alla buona persistenza gusto-olfattiva, richiedono un bianco morbido, caldo di alcol, di buona struttura e con un bouquet come un Vermentino di Gallura o un Fiano di Avellino. Credo che però il piatto che esalta al meglio il carciofo sia la frittata, ottima con un buon Franciacorta Saten o un Offida Pecorino DOCG.



morbidi come i Proseccchi di Valdobbiadene, magari con un discreto residuo zuccherino, spumanti metodo classico o dei bianchi di buona struttura, piuttosto morbidi e con un'acidità non elevata. Credo che per valorizzare al meglio il gusto unico del carciofo la cosa migliore da fare sia accompagnarlo con dell'acqua, magari gassata, o con della birra, visto che queste bevande hanno l'effetto di pulire il cavo orale e la lingua. È ovvio quindi che, volendo accostare un vino a preparazioni nelle quali è presente il carciofo, si dovrà fare attenzione agli altri ingredienti che compongono la ricetta, i quali possono a loro volta modificare l'equilibrio gustativo del piatto. È altresì importante tenere in considerazione il modo in cui si prepara il piatto e come lo si cuoce, in quanto la cottura può favorire un aumento della tendenza dolce e quindi attenuare le sensazioni di amaro e di astringenza, magari facendo attenzione ad evitare l'uso di passate di pomodoro e, soprattutto, di agrumi.

Proviamo a fare qualche esempio di abbinamento; il più classico è senza dubbio quello dei carciofi "alla giudia", una preparazione nella quale l'utilizzo abbondante dell'olio rende il piatto abbastanza morbido, attenuando le sensazioni di amaro e astringenti; il piatto è caratterizzato anche da una buona persistenza gusto-olfattiva, perciò abbinerei un vino bianco morbido con un discreto bouquet di fiori,



Di seguito la ricetta di un piatto proposto dal **RISTORANTE SETA di San Silvestro di Senigallia (AN)**, nato a metà degli anni 80, come bottega di alimentari, trasformatasi prima in un semplice luogo di ristoro, poi in un ristorante vero e proprio. Oggi è gestito in sala da **Marco e Laura**, e in cucina da **Mamma Setaione e Luca Pallotta**. Il menu, senza rinnegare il passato, bensì adattando la tradizione alle nuove esigenze alimentari, fa decisamente del locale una meta per buongustai. Tra le imperdibili specialità, le tagliatelle fatte a mano, gli gnocchi, la faraona con le olive e la grigliata. Il piatto presenta le seguenti caratteristiche: delicata tendenza amarognola del carciofo, tendenza dolce e saporita del pecorino e salsiccia, discreta succulenza, delicata grassezza e una decisa sensazione gusto olfattiva; vi abbinerei quindi un vino morbido, fresco di acidità, contraddistinto da una grande mineralità, caldo di alcol e con una gran persistenza gusto olfattiva e di struttura, come il *Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore doc "Vigna delle Oche" 2009 della fattoria San Lorenzo* del mio amico Natalino, che ha saputo valorizzare in maniera eccezionale il territorio del Verdicchio

TAGLIATELLE AI CARCIOFI CON PACHINI, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO E PUREA DI PEPERONE

Ingredienti per sei persone: 3 carciofi; 3 cucchiaini olio extra vergine di oliva; 3 spicchi d'aglio; salsiccia: g 300; pomodori di Pachino: g 450; pelati sgocciolati: 2; pecorino romano grattugiato: g 350; peperone rosso: 1; peperone giallo: 1

Preparazione delle scaglie di pecorino: Riscaldare un padellino antiaderente. Versarvi parte del pecorino grattugiato e fare così la cialda. Far raffreddare e, al momento di impiattare, spezzare la cialda in modo da ottenere piccole scagliette.

Preparazione della purea di peperoni: Cuocere i peperoni al forno, spellarli e freddarli. Frullare poi i peperoni con olio extra vergine di oliva e uno spicchio di aglio con il frullatore a immersione: frullare i due peperoni separatamente. Si otterranno così due puree colorate che verranno usate per decorare e ravvivare il fondo del piatto al momento di servirlo.

Preparazione della guarnizione: Friggere un carciofo, che verrà poi diviso a metà.

In una casseruola far soffriggere nell'olio d'oliva i tre spicchi d'aglio e biondirli. Aggiungere la salsiccia e farla rosolare, poi i restanti carciofi (precedentemente scartati e mondati), tagliati a lamelle sottili. Far rosolare il tutto e sfumare con vino bianco secco! Aggiungere i pachini spezzati a metà e i pelati sgocciolati e tagliati in julienne. Far cuocere il tutto per circa 10/15 minuti. Salare e pepare q.b. Cuocere le tagliatelle al dente, passarle in padella e impiattare. Decorare con le puree di peperoni. Adagiare le tagliatelle, ricoprire con le scagliette di pecorino romano e le metà dei carciofi fritti.



RICETTA

CICLONE,
CON ASTA 30
SIRMAN

ARTE DOLCIARIA / THE ART OF CONFECTIONARY

di **Andrea Voltolina**Consulente di Pasticceria - www.andreavoltolina.com

SORBETTO DOLCE AI CARCIOFI CON MERINGA ALLA LIQUIRIZIA E CIALDINA ALLO YOGURT E VINAIGRETTE ALL'ARANCIO

Sorbetto ai carciofi: g 220 carciofi; g 100 acqua minerale; g 70 zucchero; g 30 glucosio.

Per i carciofi: pulire e mondare i carciofi, sbollentarli in acqua per togliere l'amaro, abatterli e mettere il tutto in un sacchetto sottovuoto con succo di limone, zucchero e acqua, lasciare marinare per 30 minuti. Successivamente frullare carciofi, acqua minerale, zucchero e glucosio fino a rendere cremoso il tutto, abattere e pacossare.

Meringa alla liquirizia: g 100 albumi freschi; g 200 zucchero superfino; g 3 succo limone; g 6 polvere liquirizia pura.

Montare gli albumi con lo zucchero, per ultimo unire il succo di limone, quando il composto risulta bello spumoso unire la polvere di liquirizia e mescolare delicatamente, formate dei bottoncini e dei cordoncini su carta da forno, spolverizzate la superficie con altra polvere di liquirizia cuocere a 90° per 3 ore.

Tegole allo yogurt: g 100 zucchero; g 110 glucosio; g 110 farina; g 135 yogurt magro. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea, riempire un sac à poche e formare dei bottoncini su carta da forno, cuocere alla temperatura di 180° fino a doratura.



SWEET
ARTICHOKE
SORBET WITH
A LIQUORICE
MERINGUE, A
YOGHURT SNAP
AND AN ORANGE
VINAIGRETTE

Ingredients for artichoke sorbet: 220 g artichokes; 100 ml mineral water; 70 g sugar;

30 g glucose. **For the artichokes:** Clean and trim the artichokes. Blanch to remove the bitterness, blast-chill and place in a vacuum bag with lemon juice, sugar and water. Leave to marinate for 30 minutes. Blend the artichokes with mineral water, sugar and glucose to a creamy consistency, blast-chill then process with the Pacojet.

Liquorice meringue: 100 g fresh egg whites; 200 g superfine sugar; 3 ml lemon juice; 6 g pure liquorice powder. Beat the egg whites with the sugar, adding the lemon juice last, to a dense, foamy consistency, then add the liquorice powder and fold in gently. Form button and rope shapes with the meringue on oven paper, dust the surface with additional liquorice powder and bake at 90°C for 3 hours.

Yoghurt snaps: 100 g sugar; 110 g glucose; 110 g flour; 135 g low fat yoghurt. Mix all the ingredients to a uniform, creamy consistency. Fill a piping bag with the mixture and form button shapes on oven paper, then bake at 180°C until golden.



RICETTA

PACOJET,
SIRMAN