



La tua scuola
di cucina e pasticceria

www.universitadelgustovicenza.it

AR_00276

GUSTO
Sapori & tradizioni

A cura di **ALBERTO TONELLO**
alberto.tonello@ilgiornaledivicenza.it

Numero 84

Decanter premia il Tai rosso come migliore italiano

Il tai rosso dei Colli Berici conquista Decanter, una delle più autorevoli e influenti riviste al mondo che tratta di vino, pensata per il pubblico anglosassone, ma edita in 91 Paesi, compresa la Cina, una sorta di bibbia del settore come può essere Wine Spectator negli Stati Uniti. Sul numero di febbraio 2019 del mensile (copertina in foto) all'interno del supplemento "Italy 2019" che parla esclusivamente di vini italiani, il giornalista e giudice dei Decanter World Wine Awards, Andy Howard, ha stilato una



classifica con i 30 migliori vini rossi italiani in un range di prezzo dalle 10 alle 15 sterline. Al primo posto, con 95 punti su 100, si è classificato il Tai Rosso, Colli Berici, Veneto 2016, di Gianni Tessari, Howard, nella scheda che gli è valsa il primo posto lo descrive come

una "interessante alternativa al Grenache, con un mix speziato, note di frutti rossi, bella combinazione tra freschezza e complessità, definendo il tai rosso un segreto ben conservato del Veneto".

Il tai rosso vicentino ha lasciato alle spalle rossi ben più conosciuti e celebrati come il Valpolicella, il Nero d'Avola e il Nebbiolo d'Alba. «È stata una piacevole sorpresa - ammette il titolare Gianni Tessari - sapevamo di avere un buon prodotto, ma non ci aspettavamo di essere premiati con il primo posto e questo ci fa piacere, anche perché viene premiata la qualità di un vitigno autoctono dei Colli Berici, poco conosciuto». ALTO.

GLI AGRUMI. Tra gennaio e febbraio si mangiano quelli migliori italiani

Agrumi d'inverno È giunto il tempo dei... mandarini

Sono ricchi di vitamine, sconfiggono la cellulite e sono anche rilassanti

Alberto Tonello

Ci siamo, gennaio è il mese ideale per consumare i migliori, quelli più buoni, succosi, dolci ma non troppo. Stiamo parlando di mandarini, mandaranci e clementine. È il mese in cui la qualità è migliore, perché la provenienza è italiana, siciliana perlopiù, nell'area del palermitano, ma anche calabrese e pugliese. Ci si può spingere sino a meta-fine febbraio con il tardivo di Ciaculli, comune pa-

lermitano, il suo gusto e il suo profumo sovrasta tutti.

Delle tre specie il più antico è senz'altro il mandarino, che è considerato uno dei tre "originari", da cui discendono gli altri agrumi (gli altri due sono il cedro e il pomelo). Tendenzialmente è ovoidale, più piccolino e con una presenza quasi costante di semi. Il mandarancio invece è un ibrido tra il mandarino e l'arancio dolce, è più grande, meno calorico del mandarino e anche meno profumato, di colore più acceso e più spesso con

incroci senza semi. La clementina infine è l'incrocio di un mandarino con l'arancio amaro, è sempre senza semi, di colore più chiaro, meno profumata e calorica, contiene però più vitamina C.

Tutti e tre i generi, in concentrazioni differenti, contengono vitamina C e A, vitamine del gruppo B e P, acido folico e minerali tra cui magnesio, potassio, calcio e ferro. Inoltre contengono il bromo, una sostanza che favorisce il rilassamento e il sonno.

La buccia di mandarino è ricca di limonene, una sostanza antiossidante e sempre dalla buccia si ricava l'olio essenziale di mandarino, utilizzato contro la cellulite. È facil-



Qui sopra alcuni mandarini, sotto invece delle clementine



mente digeribile e, essendo ricco di fibre, aiuta il regolare funzionamento dell'intestino. È un buon alleato nella prevenzione delle malattie da raffreddamento e aiuta a proteggere capillari e ossa.

Per quanto riguarda la conservazione, i frutti si possono persino congelare, per utilizzarli nella stagione calda. La fragranza e il gusto del mandarino lo rendono molto versatile, per la preparazione di dolci, marmellate, cocktail, liquori, insalate, oli essenziali e cosmetici naturali. •

La Ricetta

INGREDIENTI
Mandarini bio 2 kg, Limoni bio 2, Mele 2, Zucchero 600 gr.

PREPARAZIONE. Lavare la frutta e asciugarla. Con un pelapatate pelare i mandarini e i limoni facendo attenzione a non salvare la parte bianca, amarocica, tagliare i mandarini e i limoni a rondelle,

pelare le mele e tagliarle a tocchetti piccoli, mettere la frutta in una terrina con due etti di zucchero e lasciare macerare due ore. Traversare poi la frutta in una pentola e metterla sul fuoco a fiamma moderata, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo tagliare a listarelle sottili le bucce dei mandarini e dei limoni e



metterle nella pentola di cottura. Cuocere per almeno due ore, poi aggiungere il restante zucchero (in questo modo non si caramella e il colore della marmellata rimane vivace) e cuocere per un'altra mezzora. Mettere la marmellata bollente nei vasi, chiudere e capovolgere per creare il sottovuoto. •

La marmellata dolce-acidula per colazione

il Sommelier



di GIANCARLO BRUNORI



La degustazione di un vino bianco

Il vino Falanghina inebria calamari e tartare di tonno

Versandolo nel calice si nota immediatamente il suo colore giallo paglierino, più o meno intenso. Al naso, annusandolo, si percepiscono prevalenti sentori floreali (fiori gialli come la ginestra, in modo particolare) e di frutta a polpa bianca. In bocca, al palato si presenta fresco, con una buona acidità comunque equilibrata, armonico e con una piacevole persistenza gustativa. Sono queste le caratteristiche essenziali del vino Falanghina,

nella sua generalità ben si intende poiché non si può fare un'analisi unica che possa "calzare" a ogni tipologia vista l'ampia gamma di prodotti, anche se nascono dalla stessa uva: troppo vario il territorio nazionale e ben diverse le tipicità delle singole regioni che differiscono tra loro per clima, terreno e metodi di coltivazione.

LE REGIONI. Dedico questa puntata settimanale dell'Angolo del Sommelier al vitigno

Falanghina e all'omonimo vino bianco che trova terreno fertile, in maniera più o meno evidente, in Abruzzo, Basilicata, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Sardegna e Umbria. Proprio a seconda del territorio in cui nasce, assume caratteristiche diverse per qualità e per tipo di abbinamento.

ABBINAMENTI. In generale è un vino che, per le sue caratteristiche, predilige accostamenti con carni bianche o con il pesce; per quest'ultima scelta gastronomica il suggerimento a tavola è con il riso agli scampi, il carpaccio di tonno oppure le triglie al cartoccio con cottura in forno, senza

dimenticare la tartare di salmone oppure i crostacei.

RICONOSCIMENTI. Nel panorama italiano, spiccano alcune eccellenze enologiche per quanto riguarda questo vino, come nel caso del Falanghina del Molise DOC (Denominazione di origine controllata) con alcuni prodotti di aziende che hanno ottenuto riconoscimenti nelle varie guide di valutazione. Vino di eccellente profilo stilistico e organolettico, come giudicato dall'Associazione Italiana sommelier nell'edizione 2019 della Guida "V'tae", è il Falanghina del Molise DOC Oravera 2017 dell'azienda Terresacre che

matura in legno di rovere francese per sei mesi che consente alla sua struttura di "pulsare" al punto da essere proposto con un abbinamento diverso dal pesce, cioè un risotto con midollo di bue. Invece, il Falanghina del Molise DOC Biorganico 2017 dell'azienda Di Majo Norante, con vinificazione in acciaio per sei mesi, viene suggerito in abbinamento a un primo piatto: la calamarata al bacalà. Di pari profilo stilistico e organolettico, giudicato ottimo, c'è il Falanghina Aere 2017 IGT, perfettamente equilibrato tra freschezza e morbidezza, da accostare a un'insalata di calamari e verdure. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il cibo racconta...

di GIANMARIA PITTON

PANIFICATORI CONFARTIGIANATO

La Vicentina, il pane sbarca sui social e nasce la mascotte



La mascotte La Vicentina protagonista del nuovo video

Raccontare la propria origine in modo divertente, sfruttando le potenzialità dei social e sfatando qualche pregiudizio. Il progetto "La Vicentina" del gruppo panificatori di Confartigianato Vicenza sta conoscendo una fase di rilancio, con l'obiettivo di catturare il pubblico giovane, quello appunto più propenso ai social, ma anche attento all'alimentazione genuina.

Il progetto La Vicentina - spiegano da Confartigianato - nasce nel 2010, prendendo spunto da un'iniziativa di qualche anno prima dell'Istituto Strampelli di Lonigo su alcune varietà autoctone di frumento: da quella materia prima un gruppo di quaranta panificatori di Confartigianato Vicenza ha iniziato il percorso che li ha portati a creare un prodotto nuovo che racchiudesse il "sapore" vicentino, recuperando ingredienti e metodi di lavoro che hanno segnato la storia della nostra provincia nei secoli.

Frumento, mais, olio extravergine di oliva sono gli ingredienti del pane, il quale - continuano i produttori - non è un alimento calorico, nonostante quanto si creda. Se un etto di pane bianco ha 250 kilocalorie, la stessa quantità di patatine fritte ne ha 400. Composto per un terzo di acqua, contiene circa l'un per cento di grassi. Questo ne fa un alimento adatto anche alle merende, e come tale è stato proposto

lo scorso anno, in abbinata con la frutta, in un'iniziativa sostenuta dalle Usls.

A fine 2018, nell'ambito del progetto di rilancio, i panificatori di Confartigianato hanno creato una simpatica mascotte protagonista di un video che ne racconta ingredienti e virtù, e che si può vedere nel sito internet La Vicentina e sulla pagine Facebook. Già tremila le visualizzazioni, con un centinaio di interazioni.

«Vogliamo sempre valorizzare il pane - afferma Ruggero Garlani, presidente della categoria in seno a Confartigianato Vicenza - Durante il 2018 abbiamo investito tempo e lavoro nel mondo della scuola con il concorso dedicato alle scuole elementari e materne, abbiamo fatto squadra con le Usls e le istituzioni scolastiche: la risposta di ragazzi e genitori è stata entusiastica; abbiamo capito ancora una volta quanto sia importante l'educazione alimentare, fuori e dentro la scuola». Ma per convincere un ragazzo serve il linguaggio giusto: «Ecco perché - continua Garlani - abbiamo dato vita a un vero e proprio personaggio cartoon che risulti accattivante e simpatico e che trasferisca messaggi importanti, ma in modo divertente». La nuova mascotte spiega quanto sia importante non far mancare il pane in una dieta sana e bilanciata, evidenziano le proprietà nutrizionali dell'alimento. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA