

FRIGO WEEKLY 68

VINI



Molino Rossetto
Pronta in soli 5 minuti, ha un basso contenuto di grassi ed è realizzata esclusivamente con mais 100% italiano, proveniente da coltivazioni del Nord Est vicine agli stabilimenti di molitura e confezionamento, come racconta il pratico QR code presente sulla confezione.

“La sola arma che tollero, è un cavatappi.”

JEAN CARMET

Molino Rossetto
La linea di polente istantanee – gialla, bianca e taragna – è oggi disponibile nell'innovativo e unico Vpack da 375 g in carta Fsc® e tappo in plastica apri-chiudi bio-based, completamente riciclabile.



CONSIGLIO ECO Scegli prodotti in pack in carta Fsc® e tappo in plastica bio-based, completamente riciclabili.

www.alezionedisostenibilita.it

“MEC L'È”, UN VINO “COSÌ COM'È”.



Questa volta vi parliamo di Nebraie, azienda agricola biologica familiare nata nel 2014 in val Borbera, nel cuore dell'Appennino ligure, ma ancora in provincia di Alessandria con un'altitudine compresa tra i 450 e i 600 metri. Il progetto, iniziato per favorire la biodiversità, nasce con l'idea di far crescere in territorio montano, ormai spopolato, la vite oltre alle leguminose, fieno da foraggio e grano antico già presenti nella zona. L'azienda lavora solo con uve timorasso, che è il vitigno autoctono con origini molto antiche, riscoperto negli ultimi decenni. Come ci racconta il vignaiolo Andrea Tacchella, i trattamenti sono ridotti all'osso e viene rispettato il ciclo della natura

in ogni sua fase. Tutti i suoi vini hanno rapito i nostri sensi per il loro carattere unico, ma in particolare ci siamo lasciati coinvolgere da Mec L'è, che in dialetto vuol dire “com'è”. Fantastica espressione del terroir, vino bianco frizzante, ancestrale, fermentato con lieviti indigeni, non filtrato, con pochissima anidride solforosa: solo 20 milligrammi litro e solo se l'annata lo richiede. Alla vista torbido e tendente all'aranciato, è un prodotto di facilissima beva con sentori agrumati, di zenzero, erbe aromatiche, un pizzico di zafferano al naso, che è tipico del varietale timorasso, ed una freschezza regalata dal mare che non è poi così distante. Attenzione! Dà dipendenza! Ogni sorso chiama

quello successivo. Noi stiamo per ridegustarlo con una vellutata di zucca e cavolo viola con cumino. Cheers! Sulle note di “Rock and Roll” dei Led Zeppelin.



Di Elena Varini e Paolo Scevola

Arte dentro e fuori la bottiglia

Etichette artistiche e personalizzazione estrema della bottiglia per rendere ancora più unico e prezioso l'Arte Langhe Rosso DOC di Domenico Clerico, massima espressione di questa tipologia di vino. È questo il fine del progetto Arte Edizione Limitata promosso dalla storica cantina delle Langhe, tra le



più blasonate produttrici di Barolo, che ha voluto coniugare la propria arte di fare vino, l'arte di cantina, con l'arte nel suo senso più canonico, attraverso pittura e tecniche miste a creare delle etichette uniche.

A realizzare le etichette sono le vincitrici della prima edizione del Premio Domenico Clerico, istituito dall'azienda in collaborazione con l'Accademia Albertina di Belle Arti di Torino per promuovere e sostenere i giovani talenti. Dieci piccole opere illustrate tra cui sarà possibile scegliere per personalizzare la bottiglia da tre litri di Arte Langhe Rosso DOC 2019, prodotto in soli 300 esemplari ed esclusivamente su prenotazione.

Spaghettoni con seppie, pomodorini al forno e salsa al prezzemolo

LA RICETTA

Di Pasta Sgambaro

Ingredienti per 2 persone

160 g di Spaghettoni Sgambaro Etichetta Gialla
400/500 g di seppia fresca pulita
300 g di pomodorini misti (datterini, ciliegini, piccadilly, gialli, ecc.)
Una patata piccola
Un bel ciuffo di prezzemolo
1 cipollotto
Aglione e olio evo
Sale e pepe
Ghiaccio

Procedimento

Per prima cosa pulite le seppie (o la seppia, se è una sola grande) e tagliatele a dadi di circa un centimetro e mezzo per lato. Fate soffriggere uno spicchio d'aglio in tre giri di olio e, appena inizia a dorarsi, aggiungete il cipollotto tagliato fine. Appena appassisce, aggiungete i tocchetti di seppia e fateli ros-



lare finché si asciuga la loro acqua. Aggiungete quindi abbondante nuova acqua calda fino a coprirle bene e fatele andare a fiamma bassa finché non diventano tenere (ci vorrà molto tempo, anche più di un'ora, ma dipende dalla seppia).

Nel frattempo tagliate a metà i pomodorini e disponeteli su una teglia da forno, copertela con olio e origano e infornate a circa 120°/140° (dipende dal forno, se tende a bruciare state più bassi) finché i pomodorini si saranno leggermente appassiti.

Preparate quindi la salsa al prezzemolo. Prendete due padelline, riempitele di acqua e fate bollire. In una inserite quindi la patata tagliata a fettine sottili e lasciatela cuocere finché si inizia a disfare. Nell'altra, appena l'acqua bolle, immergete le teste del prezzemolo, sbollentate per un minuto, ripescate e

immergete subito in una coppa con acqua e ghiaccio, così il colore del prezzemolo resterà bello vivo. Scolate la patata lessa e il prezzemolo e inseriteli nel bicchiere di un frullatore a immersione con un pezzettino di aglio, un pizzico di sale e frullate. Dovrete ottenere una salsa corposa ma non liquida, quindi allungatela con un po' di acqua di cottura delle patate solo se vi sembra troppo densa.

Nel frattempo fate bollire l'acqua per gli Spaghettoni, salatela e cuoceteli lasciandoli leggermente al dente.

Rimettete sul fuoco la padella con le seppie, aggiungete i pomodorini e infine fate saltare con la pasta, finendo l'ultimo minuto di cottura. Procedete quindi a impiattare, utilizzando la salsa al prezzemolo per decorare il piatto secondo il vostro gusto.