

mangiaeabbina

Le ghiotte considerazioni di Stefano Buso

sabato, 14 novembre 2009

Il vino per lei/lui?



Che contesto meraviglioso - quello enofood. Se un'amica di lungo corso ti chiede: ma il vino preferito dalle donne è forse quello dolce? La domanda sembrerebbe oziosa ma a rivolgerla non è l'ultima arrivata, anzi. Con lei hai condiviso scranni ginnasiali e realizzato la tesi di laurea. In tutta franchezza non ho mai pensato a un vino per sole donne o per soli uomini. Se ciò fosse vero sarebbe deplorabile perché se esiste un territorio libero, in cui è possibile scorazzare - dove sesso e appartenenza sono azzerati - è proprio quello del gusto, accidenti. Esiste il rosso, il bianco, il rosato, le bollicine e via discorrendo. A proposito: sempre più donne amano i vini di corpo contrariamente a quanto si pensi. Chi accosta i vini possenti al palato maschile è pregato di lasciare l'aula. In pratica, dopo aver recepito la domanda, ho pensato che la signora avesse mandato il cervello in vacanza, ma come vedete è stato motivo di una riflessione. Una delle tante...



Publicato da Mangiaeabbina su sabato, 14 novembre 2009 alle 20:53 nella [Paternie Chichibiane](#) | [Permalink](#) | [Commenti \(19\)](#) | [TrackBack \(0\)](#)

Tag Technorati: [calice](#), [confini enoici](#), [domande e non risposte](#), [enopensieri](#), [giornalismo enogastronomico](#), [il vino di voltaire](#), [lei](#), [vino](#), [vino per tutti](#)
 Segnala su Digg | [Salva su del.icio.us](#) | [Tweet questo!](#)

venerdì, 13 novembre 2009

Biddas Arrubias IGT Isola dei Nuraghi '04



Ponendo il panciuto bicchiere in direzione della luce non sarà difficile carpire la straordinaria brillantezza di questo rosso, ricco di sfumature, intenso e seducente. L'uvaggio contempla il Cannonau, il Bovale sardo e il Cagnulari. Il periodo della vendemmia è la fine del mese di settembre quando i chicchi - come scrigni preziosi - racchiudono il meglio dell'umore dell'uva. L'imbottigliamento avviene invece il giugno dell'anno successivo. Il profumo galvanizza e conquista le narici timide, forse un po' sofferenti per la stagione umida. Abbastanza intenso con decise note fruttate mescolate a sentori erbacei freschi, alquanto piacevoli. La sentenza finale per ogni dorata-scarlatta bevanda arriva con l'esame gustativo - somma e sintesi di quanto esplicitato sino a quel momento. *Biddas Arrubias Feudi della Medusa* predilige il ripasso attento, meditato ma alla fine conquista e alla grande. Nel finale si ritrova la frutta matura in particolare quella del sottobosco. Vino di ottima bevibilità, indicato con diversi piatti della cucina regionale ma non solo. Con i primi di pasta al sugo di carne, alcuni timballi di riso, la pasta al forno saporita, le carni rosse a lunga cottura e diversi formaggi sia molli che stagionati. Tenore alcolimetrico di 13% da servire tra i 18° e i 20°. Rosso di accesa personalità destinato a conquistare

anche il pubblico meno avvezzo.

FLASH su [Cibvs](#) le considerazioni al dente di Stefano Buso



Publicato da Mangiaebbina su venerdì, 13 novembre 2009 alle 17:38 nella [Vino](#) | [Permalink](#) | [Commenti \(0\)](#) | [TrackBack \(0\)](#)

Tag Technorati: [abbina](#), [assaggi](#), [astrazioni enoiche](#), [Biddas Arrubias](#), [cannonau](#), [degustazioni](#), [esame del vino](#), [igt](#), [riflessioni](#), [rosso](#), [sardegna](#), [stefano buso](#)
 Segnala su Digg | [Salva su del.icio.us](#) | [Tweet questo!](#)

Una grappa, un momento...



Abbinare liquori e distillati al cibo è sempre stato un argomento stimolante per il sottoscritto. Infatti, ho dedicato un intero capitolo all'argomento nel mio libro *Mangiaebbinando* - ma anche diversi articoli. Uno, in particolare, [sull'Acquabuona](#) nel 2006. [Grappa di Aglianico - Cantine del Notaio](#) con molluschi di capasanta in salsa dolce. Non è una ricetta ma un must di cui consiglio frettolosa sperimentazione. Pulire le capesante sotto acqua corrente ed estrarre il mollusco intero, con attenzione, mi raccomando. In un wok imbastire un fondo di burro spumeggiante e aglio, quindi adagiare a uno a uno i molluschi. A fuoco medio insaporire, quindi bagnare con poca grappa di Aglianico Cantine del Notaio e infiammare. Deliziateli sul fuoco ancora per qualche istante, poi, toglierli e sistemarli su un piatto di portata. Sul fondo di cottura rimasto versare qualche goccia di worcester sauce, un cucchiaino scarso di zucchero, una grattugiata di noce moscata, ancora un po' di burro e ridurre il tutto per circa un minuto. Introdurre di nuovo i molluschi messi da parte e aspergere con abbondante prezzemolo trito. Servire questa bontà su piatto piano ben nappata dalla sauce di cottura. Abbinare senza esitazione [la Grappa di Aglianico Cantine del Notaio](#) - naturalmente - a piccoli sorsi, quasi con avarizia, in modo da magnificare questo evento culinario regale.



Publicato da Mangiaebbina su venerdì, 13 novembre 2009 alle 14:35 nella [liquori e distillati](#) | [Permalink](#) | [Commenti \(0\)](#) | [TrackBack \(0\)](#)

Tag Technorati: [abbina](#), [aglianico](#), [cantine del notaio](#), [distillati](#), [grappa](#), [gusti esoterici](#), [molluschi](#), [salse](#), [sfiziosità](#)
 Segnala su Digg | [Salva su del.icio.us](#) | [Tweet questo!](#)

mercoledì, 11 novembre 2009

Considerazioni al dente - rubrica su CIBVS



Se la domenica è un giorno tedioso, privo di adrenalina perché non leggere qualcosa di interessante e di alternativo? Già - questo è un invito bello e buono a sbirciare una rubrica nuova di zecca che debutterà a breve su [Cibvs](#). Molti di voi conoscono certamente [Cibvs](#) e chi non lo conosce d'ora in poi non ha scuse. Un modo nuovo di comunicare, come si dice nel settore "in presa diretta" senza orpelli melliflui e ossequi patinati. Ah la rubrica! Non aggiungo altro, sarebbe di cattivo gusto - ma conto di vedervi numerosi a bordo di Cibvs...

FLASH su [Vinit](#) guida enogastronomica - [La carne cruda all'albese](#) e [intervista a Paolo Massobrio](#)



Publicato da Mangiaebbina su mercoledì, 11 novembre 2009 alle 20:06 nella [Mondo Blog](#) | [Permalink](#) | [Commenti \(4\)](#) | [TrackBack \(0\)](#)

Tag Technorati: [blogsfera](#), [cibvs](#), [cibvs](#), [considerazioni al dente](#), [enigmi culinari](#), [giornalisti del gusto](#), [staff](#)
 Segnala su Digg | [Salva su del.icio.us](#) | [Tweet questo!](#)

lunedì, 09 novembre 2009

La pasta fresca e ripiena - il nuovo libro di Roberta Schira



Fra tutti i territori della gastronomia italiana, quello della pasta fresca e ripiena - di produzione principalmente artigianale e casalinga - è probabilmente il più vasto, composito, stratificato e difficile da raffigurare. L'alimento che è tra i simboli e le bandiere della nostra cultura della tavola conta infatti tante tipologie, varietà, declinazioni quante sono le regioni, le zone, le città, i quartieri e persino le famiglie che si vantano di esserne le sole, orgogliose depositarie. [Roberta Schira](#) si è sobbarcata con successo l'arduo compito di tentare una prima codifica sistematica di tutti i formati di pasta fresca e ripiena d'Italia, offrendocene duecentocinquanta ricette tradizionali e guidandoci alla scoperta delle sue origini antiche, affascinanti, in un viaggio antropologico attraverso la storia, la geografia e, naturalmente, ingredienti, tecniche e segreti di preparazione. Per tutti coloro che già conoscono o vogliono imparare ad assaporare il piacere unico di impastare, tirare sfoglie e veder nascere paste fresche e ripiene, accanto alle ricette della tradizione ce ne sono anche cinquanta di nuove, a testimoniare la [vitalità inesauribile](#) di questa autentica <<magia a colpi di matterello>>

Breve intervista di [S. Buso](#) a [Roberta Schira](#)

D) Pasta Fresca e ripiena: come mai questo tema? - "Il tortello è una pasta piena di pensieri", così diceva il poeta Tonino Guerra. Anche per me la pasta ripiena è sempre stata un piatto simbolo, da sempre cucino tortelli e ravioli, e li considero la vera prova di

abilità di un cuoco. Inoltre mi sono resa conto - viaggiando per l'Italia e promuovendo i miei libri - che in ogni regione è ancora viva l'abitudine di fare la pasta in casa. Con farina di grano tenero e uova al nord e con farina di grano duro e acqua al sud, tortellini, tagliatelle e orecchiette rappresentano con straordinaria fantasia la creatività culinaria degli italiani. Senza contare che preparare pasta in casa e ravioli è estremamente economico: con 5 euro si può sfamare una famiglia di 4/6 persone confezionando un piatto di tagliolini al sugo di pomodoro. I libri sulla pasta secca sono molto numerosi mentre mi sono resa conto che mancava una catalogazione esauriente (sono 352 pagine!) completa su tutti i formati della nostra penisola.

D) Perché il lettore o il gourmet dovrebbero comprare questo nuovo libro di Roberta Schira? - "La pasta fresca e ripiena" non è un ricettario è una sorta di trattato di antropologia alimentare, completo di tecniche, ricerca etimologica, storica e di costume. Le **200 ricette** riportate sono tradizionali e per tradizionali intendo ricette presenti nel costume alimentare italiano da almeno 100 anni, in più sono presenti altri 50 modi diversi per cucinare pasta ripiena e queste sono le "mie" ricette un poco più creative. Inoltre il libro contiene una scheda per imparare a degustare ravioli e tortelli come fanno i "veri" critici gastronomici, verrà novità rispetto ai libri monotematici. Il libro vuole anche sfatare il mito che fare la pasta in casa sia difficile e lungo, con un po' di pratica si possono cucinare formati diversi in 30 minuti.

FLASH su Vinit guida enogastronomica - [La carne cruda all'albese e intervista a Paolo Massobrio](#)



Publicato da Mangiaeabbina su lunedì, 09 novembre 2009 alle 17:30 nella [Libri](#) | [Permalink](#) | [Commenti \(2\)](#) | [TrackBack \(0\)](#)

Tag Technorati: [autrice](#), [book](#), [cucina e parole](#), [novità](#), [novità](#), [pasta fresca](#), [roberta schira](#)

[Segnala su Digg](#) | [Salva su del.icio.us](#) | [Tweet questo!](#)

Mangiaeabbina il **B**log delle ghiotte considerazioni



© Gruppo Editoriale L'Espresso S.p.A. - Partita IVA 00906801006 | [Pubblicità](#)