



SI INAUGURA OGGI
MAKER FAIRE.
ALL'AUDITORIUM
IL GRANDE EVENTO
SULLE NOVITÀ
TECNOLOGICHE

ALLA FIERA DEI GENI

ANTERRIMA TROVAROMA "TI TUTTO PIÙ CAMBIARE" DI JOHN CARNEY A PAG. 21

STAGNO
CONFERENZA NAZIONALE
AL CASABINO

TAVOLA

novità e sapori

La Ricetta d'Autore

Il capocollo di maialino al profumo delle spezie

di Antonello Colonna



LO CHEF
Antonello Colonna
è lo chef e patron
del ristorante "Open
Colonna" tel.
06 47822641
e Vallefredda
Resort a Labico
tel.069510032

Nei miei piatti scelgo con cura i polli, le faraone, i conigli, i maiali, gli abbacchi, i capretti e poi li associo ad un tappeto di verdure, di ortaggi, di insalate o di legumi. Pietanze nate dalla terra e rivoluzionate nel piatto, che seguono la tradizione e che parlano del mio territorio. Ogni piatto nasconde sempre un pensiero, una riflessione, dove nulla è affidato al caso.

LA PREPARAZIONE

Cominciare dal purè. Lessare le patate per un'ora in acqua bollente e salata, insieme al rosmarino, sale e pepe. Pelarle, schiacciarle e lavorarle con una spatola, una noce di burro e un po' d'olio, aggiustare di sale. Mettere in un sacchetto da sottovuoto un pezzo di capocollo di maialino con semi di finocchio, rosmarino, alloro, pepe, anice stellato e ginepro. Chiudere il sacchetto e cuocere in forno per dodici ore a bassa temperatura (76°). Trascorso il tempo necessario, togliere la carne dal sacchetto, eliminare le spezie e mettere il maialino in padella con la cotenna in basso. Rosolare bene a fuoco vivo fino a quando la cotenna diventa croccante. A questo punto, servire con mostarda di frutta e purè di patate al ginepro.

GLI INGREDIENTI

● patate 400 grammi ● olio extravergine di oliva q.b. ● burro una noce ● pepe in grani q.b. ● 1 capocollo di maialino ● semi di finocchio q.b. ● foglie di alloro q.b. ● rosmarino q.b. ● anice stellato q.b. ● bacche di ginepro q.b. ● mostarda di frutta q.b. ● sale e pepe q.b.

IL VINO CONSIGLIATO

Monteverdine Pian del Ciampolo 2010

La Cantina d'Autore

Sua maestà il Barolo Ginestra e Coste di Monforte

di Luciano Di Lello



IL VINO
Barolo Ginestra '10
***** 1/2
Barolo Le Coste
di Monforte '10
***** 1/2



VALUTAZIONE

* Interessante
** Buono
*** Molto Buono
**** Da non perdere
***** Irripetibile

Uomo della Langa di Monforte Diego Conterno lo è da quando è nato, con lunghissime esperienze in famiglia di vendemmie e vigne in questa che è una delle aree supreme per il Barolo. Ma è il 2000 quando decide di mettersi in proprio con i suoi 7,5 ettari di vigneto, una metà dei quali a Nebbiolo. E del 2003 la prima vendemmia per vini che rappresentino al meglio la sua identità ed il suo carattere. L'annata 2010 ora in uscita ci offre così tre Barolo di esemplare fattura e personalità. Oltre un "base" perfettamente bilanciato e di smaglianti profumi, elegante e mentolato di spezie, colpisce poi il Ginestra, raffinatissimo e femminile nella sua grassezza di forme e di polpe, sereno e balsamico al naso, carico di ampiezza e respiro. Ed un graffiante Le Coste di Monforte, dal profondo chiaroscuro, con profumi ampi ed inchiostrati, che già goudroneggiano, e una bocca ed un'impronta assai più virile, densa eppure severa, tra lampi di aromi che cresceranno per anni in bottiglia.

Diego Conterno, via Montà 27, 12065 Monforte d'Alba (Cn), tel. 0173 789265, www.diegoconterno.it.