

la Repubblica

Le donne del vino...in cucina: 900 ricette per l'abbinamento perfetto

di Eleonora Cozzella



Presentato il ricettario online, il nuovo progetto dell'associazione che riunisce produttrici, sommelier, enologhe, ristoratrici e giornaliste di settore. [Seguici anche su Facebook](#)

14 GENNAIO 2021 5 MINUTI DI LETTURA

Produttrici di vino e sommelier, enologhe e giornaliste di settore, enotecarie e ristoratrici, insomma le donne che hanno eletto il vino a protagonista delle loro professioni e – è il caso di dire – delle loro vite, stanno ottenendo un buon successo online con una nuova iniziativa che le vede ai fornelli. Sono autrici infatti di un ricettario corale, di piatti del cuore, delle tradizioni regionali e familiari, che parte però più che dagli ingredienti dal vino.

Agli appassionati gastronomi globetrotter non può non tornare alla mente l'avventura che a Parigi qualche anno fa rese famoso Enrico Bernardo (miglior

sommelier del mondo 2004) che volle appunto aprire Il Vino, un ristorante che ribaltava il solito modo di ordinare alla carta. Non si partiva dalle vivande per poi scegliere l'abbinamento enologico, ma il contrario: in base a ciò che si desiderava bere, venivano proposti i piatti.

Ecco, le socie dell'associazione [Donne del Vino](#) hanno seguito questa filosofia per realizzare il primo ricettario online che parte dal bicchiere per arrivare al piatto. Sono ben 900 le ricette, tante quante le donne del vino in Italia, che guidano in cucina alla preparare dei piatti tipici più adatti ad assaporare e apprezzare tutte le potenzialità dei vini della stessa regione.



Che l'abbinamento territoriale sia spesso il migliore è buona regola di facile intuizione e in questo caso si può toccare con mano, o meglio gustare con palato e naso, grazie alle ricette locali scelte in base all'abbinamento con i vini e i vitigni della stessa zona. «Le ricette del vino» - progetto coordinato dalle socie Cinzia Mattioli e Antonietta Mazzeo – sono una raccolta di vini e tradizioni culinarie, ma sono importanti anche per sottolineare ancora di più quel patrimonio di conoscenze e sapori che caratterizza i tanti campanili di cui è costellata la Penisola. E infatti, come sottolinea la presidente dell'Associazione Nazionale, Donatella Cinelli Colombini, si candida a diventare un punto di riferimento per chi ama la cucina tradizionale e i grandi vini italiani, dando un

contributo alla salvaguardia della cultura materiale e alla conoscenza dei territori del vino attraverso la valorizzazione degli abbinamenti storici.

"Credo sarà il ricettario italiano più esteso - continua la presidente - e la sua bellezza è che riparte dalle fonti orali delle famiglie e dei territori del vino, affondando le radici nella cultura materiale più autentica e profonda della civiltà italiana. Speriamo che faccia emergere nuovo amore per i piatti ma soprattutto insegni a scegliere prima il vino e poi i cibi da mangiare rovesciando un'abitudine consolidata".

A progetto appena varato, già si parla di un successo: "Ci aspettavamo una buona risposta ma non certo un successo così forte. Credo dipenda dal coraggio e dalla convinzione nel difendere certi valori: i territori del vino e la loro cultura, la salvaguardia della cucina storica come parte della propria identità locale, la capacità di valorizzare i propri vini anche lavorando bene in cucina..... Le Donne del Vino, hanno dimostrato in questo anno covid una sbalorditiva forza e una capacità di fare squadra mai vista prima. Sono un esercito invincibile di menti, di mani ma soprattutto di cuori".

Ogni abbinamento è pensato per un piatto tipico e realizzato dalle associate nella tradizione regionale, della città, del paese o del borgo in cui la Donna del Vino vive o lavora. Produttrici, sommelier, enotecarie, enologhe, ristoratrici, giornaliste ed esperte del settore si sono messe letteralmente ai fornelli per realizzare le ricette, col valore aggiunto della loro competenza nello scegliere ricette e prodotti più adatti a un perfetto connubio enologico. Il ricettario viene svelato settimana dopo settimana, con due che vengono pubblicate il martedì e il venerdì, sul nuovo sito dell'Associazione in una sezione dedicata.



Eccoci allora in Abruzzo con il Casanova Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore Barone Cornacchia abbinato al Timballo di Scrippelle, una ricetta di Donatella Mancini che ci racconta di un piatto tipico della tradizione teramana

INGREDIENTI

per le frittatine:

6 uova e 1/2 lt di latte

per il ripieno:

175 gr di farina

350 gr di macinato misto (manzo, maiale, pollo)

1/2 kg di mozzarella

1/2 kg di piselli

20 gr di funghi porcini secchi

50 gr di Parmigiano

cipolla

vino bianco

2 uova

latte q.b.

sale, pepe, noce moscata

ESECUZIONE:

In una ciotola capiente mettere le uova, aggiungere il latte e la farina.

Amalgamare il tutto e in una pentola antiaderente versare con un cucchiaino parte del composto in modo da ottenere delle piccole frittatine molto sottili come delle crepes che utilizzerete poi per gli strati delle scrippelle.

In una casseruola mettere due cucchiai di olio extra vergine

di oliva, fare soffriggere la cipolla poi aggiungere la carne macinata, quando la carne sarà ben rosolata sfumare con il vino bianco. Aggiustare il sale, aggiungere un pizzico di pepe e noce moscata. Prendete i funghi porcini secchi che avrete ammorbidito in acqua tiepida e incorporateli al ragù. In un altro tegame cuocere i piselli con un filo di olio e poca cipolla. Affettare le mozzarelle, grattugiare il

Parmigiano reggiano. Battere un paio di uova con un pizzico di sale e un pò di latte. Foderare una teglia unta di burro con alcune frittatine senza sovrapporle e in modo che fuoriescano le estremità dai bordi. Fare uno strato di piselli, Parmigiano, qualche cucchiaino del composto di uova e latte. Coprire con le frittatine e fare uno strato di carne macinata, Parmigiano e un cucchiaino di composto di uova e latte. Ancora uno strato di frittatine, mozzarella, parmigiano, composto di uova e latte.

Proseguire alternando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Ripiegare i lembi delle frittatine che sporgono dalla teglia e coprire con altre due frittatine. Cuocere in forno caldo a 160°/180° per circa 15 minuti. Servire ben calde.



La presidente in persona, Donatella Cinelli Colombini abbina il Brunello di Montalcino DOCG Montalcino alla Scottiglia di cinghiale nel guscio di pane

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1kg di polpa di cinghiale
½ bicchiere di aceto
4 spicchi d'aglio
un ramo di rosmarino e qualche foglia di salvia
olio extravergine di oliva
peperoncino e qualche bacca di ginepro
½ kg di pomodori pelati con il loro succo
due bicchieri di ottimo vino rosso,
300g di pane toscano, sale.

ESECUZIONE

Scottare i pomodori maturi e pelarli. Tagliare il cinghiale a pezzi grandi come noci e metterlo a bagno per almeno un'ora in acqua, aceto, rosmarino, salvia e aglio. Deporre la carne nel tegame con l'olio extravergine, le foglie della salvia e

del rosmarino, le bacche di ginepro, l'aglio grossolanamente tritato, i pelati spezzati in grossi spicchi. Spolverare di sale e di peperoncino tritato.

Cuocere a fuoco basso, rimestando spesso la carne e aiutandosi con il vino via via che il sugo si asciuga. La cottura dura circa 3 ore e si conclude con l'aggiunta di un bicchiere d'acqua per avere un bell'intingolo. Tagliare la crosta del pane toscano tostarla leggermente e versarvi dentro la scottiglia molto calda in modo che arrivi in tavola come all'epoca degli antichi contadini.



Enrica Nicolini, sommelier, ci porta in Emilia Romagna alla scoperta dell'abbinamento tra Lambrusco Salamino ai Tortelloni alle bietole

INGREDIENTI

500 gr di farina

5 uova

300 gr di ricotta vaccina

450 gr di bietole lessate

Noce moscata q.b.

Pangrattato se necessario

100 gr Parmigiano reggiano

Sale

Per il condimento:

200 gr di pancetta

2 pomodori maturi

ESECUZIONE

Su un piano mettere la farina a fontana e, nel centro, aggiungere le uova.

Impastare il tutto fino a quando non si avrà un impasto morbido e

omogeneo. Dopo aver lasciato riposare l'impasto per mezz'ora tirare la sfoglia con il mattarello (la sfoglia deve essere abbastanza sottile). Per il ripieno: lessare

le biette, scolarle molto bene e tritarle finemente, aggiungere la noce moscata

secondo il gusto, il sale, il Parmigiano e la ricotta. Mescolare fino ad amalgamare il ripieno. Nel caso risultasse troppo morbido aggiungere un pochino di

pangrattato. Riprendere la sfoglia e tagliare dei quadrati nei quali metterete il

ripieno. Piegare i quadrati formando un triangolo e congiungete le estremità

arrotondandole intorno al dito dando la forma di un tortellino gigante. Cuocere i

tortelli in acqua bollente salata per pochi minuti, nel frattempo in una casseruola

fare un soffritto con la pancetta tagliata a listarelle e il pomodoro, quando la

pancetta sarà croccante spegnere il fuoco e versare sui tortelli ancora ben caldi.

https://www.repubblica.it/sapori/2021/01/14/news/le_donne_del_vino_e_il_ricettario_per_l_abbinamento_territoriale_perfetto-282511760/?fbclid=IwAR0KanW3Ct2rzaIQNiWH-qh_FzvQ2emWRE4Tj59VIYNbnUWh5suJxM0Akgw