



e-moderna.com

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari



caffemotta.com

www.repubblica.it

ANNO 42 - N. 75 - ITALIA € 1,50

GIOVEDÌ 30 MARZO 2017

“Vurria”, il nero siciliano per un risotto al ragù

L'eno
te
ca

MARIA ANTONIETTA PIOPPO

Vurria”, un inno alla sicilianità e non solo, il modo migliore per comunicare un vino da un vitigno storico e il più diffuso nella nostra regione, il Nero d'Avola dell'annata 2015. L'azienda i cui vigneti ricadono in territorio tra Sambuca di Sicilia e Contessa Entellina, si chiama Di Giovanna e produce in regime biologico.

Rubino lucente, il suo olfatto si apre ai sentori più vari, dalle note fruttate a quelle balsamiche con quel filo di mineralità che contraddistingue la zona di produzione. Al palato è morbido e avvolgente con un tannino moderato e una chiusura tanto fresca quanto sapida. Un vino di carattere che si presta anche a vari accostamenti, dai formaggi di media stagionatura alle tagliate di carne e ancora a preparazioni con ragù.

E proprio con un risotto al ragù preparato magistralmente dallo staff di cucina del ristorante Majore di Chiaramonte Gulfi, è stato proposto in abbinamento. Da rilevare come l'azione del tannino ben presente ma non aggressivo riesce in questo caso a “ripulire” il palato dalla grassezza lasciata sia dal ragù sia dagli altri ingredienti che completano il piatto,



IL VINO

“Vurria”, Nero d'Avola dell'annata 2015 dell'azienda Di Giovanna che produce in regime biologico. Rubino lucente il suo olfatto si apre ai sentori più vari, dalle note fruttate a quelle balsamiche con quel filo di mineralità che contraddistingue la zona di produzione. Al palato è morbido e avvolgente con un tannino moderato

to, dal Ragusano fresco a quello stagionato, alla noce di burro utilizzata per mantecare.

Il ritorno dei sapori che contraddistinguono questa ricetta antica, la stessa da oltre un secolo e il ritorno al vino che rappresenta non solo un territorio ma anche una filosofia, ben raccontata da Klaus Di Giovanna durante la diretta di questa settimana. E anche la scelta dell'enoteca che l'ha ospitata non è una scelta casuale e legata al concetto della bella Sicilia e della bella Palermo. Uno spazio semplice, con un approccio altrettanto semplice che mira soltanto a incuriosire il passante, il turista e dall'altro a educare al buon bere il cittadino più esigente. Si chiama Enoteca e si trova in via Maqueda al civico 274, a pochi passi dal teatro Massimo. Il locale di Filippo Genovese non vanta numerose etichette ma piuttosto una selezione di prodotti meno conosciuti proposti e raccontati da Michele Puleo, direttore dell'enoteca, che punta a una carta vini dinamica con prodotti che raccontino la biodiversità della nostra terra. Nella rosa dei prodotti, tutte le tipologie dai bianchi ai rosati alle bollicine, sempre più ricercate dal pubblico, qualche etichetta francese e un'unica *mission*: fare cultura del vino.

LA RICETTA

Cipolla, strutto e carne

Per preparare il ragù in modo classico si fa rosolare la cipolla con lo strutto, si aggiunge la carne, si fa salare e rosolare e infine si sfuma con il vino. In un tegame si scioglie l'estratto di pomodoro in acqua, si aggiunge la carne rosolata aggiungendo qualche foglia di alloro e un pizzico di noce moscata. Si fa cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Si tosta il riso solo con un po' di olio extravergine e mezzo bicchiere di vino e poi, a poco a poco si aggiunge il brodo caldo, il ragù e si completa la cottura. Per finire si fa mantecare con una noce di burro, il Ragusano Dop grattugiato e il Ragusano fresco a dadini.



Il piatto di Majore