

# Gazza Golosa

**Sorseggiando**



di Luca Gardini  
**Sassoaloro 2018**  
Un grande toscano della tradizione  
Jacopo Biondi Santi

Nel cuore della Maremma, sulle colline di Scansano, c'è il Castello di Montepò. È lì che Jacopo Biondi Santi, discendente di quel Ferruccio che al tramonto dell'Ottocento inventò il Brunello di Montalcino, guida una Cantina che produce vini toscani di qualità. A partire dal Sassoaloro, etichetta ammiraglia del Castello di Montepò. Dalle uve di Sangiovese grosso (come quelle del Brunello) Biondi Santi e il suo staff

danno vita a un vino fresco, rotondo e di piacevole bevibilità che riposa per almeno 14 mesi in barriques di legno non tostate. In questa occasione vi consigliamo di degustare il Sassoaloro 2018. Di color rosso rubino luminoso, ha profumi di lampone con tocchi selvatici di rosmarino, finale salmastro e speziato. Al gusto il Sassoaloro 2018 è teso, denso con tannini morbidi, ritorni di frutti rossi e liquirizia. Finale profondo e molto persistente.



**Con le pappardelle al cinghiale**

► SASSOALORO 2018, TOSCANA ROSSO IGT, JACOPO BIONDI SANTI  
► LIVE: SANGIOVESE IN PUREZZA  
PREZZO: CIRCA 20 EURO

► IL VOTO 94/100  
► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO OTTIMO  
► SI ABBINA CON PAPPARDELLE AL CINGHIALE  
► DEGUSTARE ASCOLTANDO ANDREA BOCELLI  
«VIVO PER LEI»

**BOLLICINE**

**Travaglino «Vincenzo Comi»**  
Il metodo classico Brut orgoglio dell'Oltrepò Pavese



● E se l'Oltrepò Pavese tornasse ad essere una terra promessa delle bollicine? Aziende come Travaglino ci stanno provando con risultati promettenti. Come lo spumante (metodo classico) Vincenzo Comi Riserva del Fondatore 2011. Pinot Nero in purezza, 60 mesi sui lieviti. Al naso melograno, con tocchi di bergamotto e timo. Bocca tesa, bollicine croccanti.  
● Prezzo: intorno ai 40 euro

# MasterChef nella vostra cucina

Piatti stellati, cocktail creativi, pizze da assemblare: i delivery più originali

di Laura Forno

Fino a un anno fa parlare di cocktail già pronti, piatti stellati in comode scatolette, pizze gourmet da assemblare, tutto consegnato comodamente a casa, sarebbe apparso il delirio di un gastronomo a dieta stretta. Poi il virus ha accelerato il cambiamento, le chiusure hanno costretto i ristoranti a creare delle alternative al normale servizio al tavolo ed eccoci qui, nove mesi dopo, con mezza Italia ancora ferma e una serie di esperimenti interessanti sul tema delivery che vale la pena segnalare.

**Esperienze in scatola**

Il 29 gennaio su [www.stellato.it](http://www.stellato.it) partirà il progetto di Stefano Ciotti, del ristorante Nostrano di Pesaro (1 stella Michelin) e Simone Sabatini, patron di Sabadi (cioccolata) - che durante il primo lockdown hanno pensato a un delivery gourmet, facile, veloce e che arriva in tutta Italia. «Stellato è stato studiato per tutti quelli che guardano MasterChef» spiega un po' provocatoriamente Ciotti, «ti arriva una scatola e MasterChef lo fai a casa tua». «All'interno si trova un piatto scomposto semilavorato con un video tutorial di Stefano, per concludere la cottura», aggiunge Sabatini. Anche Giuseppe Iannotti, del Kresios di Telesse Terme, con **SPUS**, il suo delivery solo pesce, consegna in tutta Italia box con piatti da concludere a casa. Da non perdere la proposta fusion di **Wicky's** a Milano, una piccola esperienza per il palato. Sempre a Milano il gourmet è modulato su diversi fronti: ci



**Strano ma vero** 1. Il gelato al gorgonzola da ordinare su ciaccolab; 2. Stefano Ciotti del nuovo progetto Stellato; 3. Claudia Galanti, cuoca e modella, sta dietro al progetto Foodbeats; 4. I piatti da assemblare preparati da Giuseppe Iannotti per Spus; 5. Lo staff di Era Pizza con al centro il pizzaiolo Ivan Gortani

**Gourmet Ciotti manda gli elementi scomposti con le istruzioni video**

**Drink Pastori prepara in bottiglietta Daiquiri o Martini allo zafferano**

sono i mitici hamburger di Eugenio Nonconconi (**Al Mercato**), i ravioli di **Dim Sum** che arrivano congelati, da rigenerare, gli ottimi panini con il maiale nero (Cinta senese) di **Porco Brado** spediti in tutta Italia, e lo stravagante gelato di **Ciacco** (ciaccolab): gorgonzola, ragu, zampone e parmigiano 60 mesi.

**I gusti del mondo**  
Insolita la proposta di **Micatuca** ([www.micatuca.com](http://www.micatuca.com)), acronimo di Mi Casa - Tu casa, box in abbonamento in tutta Italia, con l'occorrenza per una cena tipica di un paese dal mondo: gli ingredienti, la spiegazione dei prodotti, due ricette, una tovaglietta a tema, e i consigli per la preparazione dei piatti. È

nato prima del lockdown da Stefano Bottura (uno dei fondatori di [www.rockit.it](http://www.rockit.it)) e dalla compagna Chiara Levi appassionate di viaggi e cucina etnica. Anche i piatti della modella e cuoca Claudia Galanti traggono ispirazione dalla sua passione per i viaggi. «Ogni volta che vado in un paese nuovo cerco di capire i segreti della cucina», racconta. Il progetto si chiama **Foodbeats** ([www.foodbeats.it](http://www.foodbeats.it)) e i piatti, sottovuoto, arrivano in 48 ore in tutta Italia. A Milano **Carne** propone box con ricette di vari paesi e playlist dedicate. **Vasiliki Kouzina**, ristorante di cucina greca, diversifica l'offerta con due menu, di cui uno a tema, **Gud** fa il delivery imbruttito ispirato al "Mila-

nese imbruttito": piatti della tradizione rivisitati con un tocco esotico. Esclusiva, la **Zacapa Enchanted Dinner**, cena d'autore ispirata dal celebre Rum guatemalteco con menu creati ad hoc da Tommaso Arrigoni, ordinabile su [www.mygo.do.com](http://www.mygo.do.com) o creati dallo chef del bar Cavour a Torino (ordini su [www.delcambio.it](http://www.delcambio.it)).

**Aperitivi già pronti**

Anche il mondo della mixology si è adeguato con cocktail già pronti in bottiglia: è di Mattia Pastori di [www.nonsolococktail.com](http://www.nonsolococktail.com), l'idea di creare aperitivi già pronti, che arrivano a casa. Twist di Negroni o Martini - Milano, a base di zafferano, Daiquiri Mediterraneo e altri, ac-

compagnati da una selezione di snack salati e un QR code da scaricare con la musica adatta per l'occasione. Anche **Chinese Box** di Milano e la **distilleria Schiavo** a Vicenza propongono cocktail pronti, in bottiglie in formato mini o classico, mentre a Roma, il Treefolk's Public House, prepara drink a base di birra appena spillata, spediti in lattina in tutta Italia. A sostegno dei ristoratori è nato Aria di San Daniele@Home del Consorzio del Prosciutto San Daniele ([www.aperitivossandaniele.it](http://www.aperitivossandaniele.it)), in cui i proventi della vendita delle food box ideate per l'happy hour a casa andranno ai locali che aderiscono all'iniziativa.

**Pizze ricercate**

I ragazzi di **Era Pizza** ([www.erapizza.it](http://www.erapizza.it)) a Monza hanno creato "la pizza da assemblare", che arriva in una scatola: all'interno c'è la base già pronta, con gli ingredienti da aggiungere, più un veloce passaggio in forno. «La ricerca degli ingredienti è molto curata» spiega Ivan Gortani, lo chef, «ma il segreto è da cercare nella farina, integrale e bianca, con un basso indice glicemico, e nella doppia cottura che insieme conferiscono molta leggerezza all'impasto». Gli ex MasterChef Alida Gotta e Maurizio Rosazza Prin con il loro **Delivery Valley**, progetto di cucina senza ristorante, lanciano per qualche settimana la combo pizza (tre versioni gourmet) e bollicine (Prosecco Superiore) sulle principali app di delivery.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'44"

## Assaggi

**L'OLIO**  
**Piemonte, scopriamo l'olivicoltura eroica**

● In Piemonte, a pochi chilometri dalla Valle d'Aosta, c'è l'azienda Giovanetto che è l'emblema di una olivicoltura che chiamerei "eroica", condotta in un paesaggio di montagna tra terrazzamenti con muretti a secco, salvando terreni incolti e prevenendo il dissesto idrogeologico. Continuando l'amore del

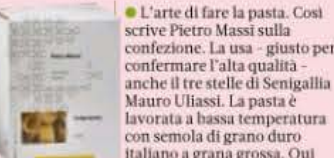


**Pazzeschi** i terrazzamenti su cui crescono gli ulivi di Giovanetto

padre per l'olivo, Adriano ha oggi in campo varietà come Leccino, Moraiolo e soprattutto Don Carlo che ci regala al naso sentori erbacei, freschi e mandorlati mentre in bocca lascia un incredibile equilibrio tra amaro e piccante, con eleganti vene di erbe aromatiche. Perfetto in accostamento a un bel piatto di verdure grigliate. Si può acquistare sullo shop on line dell'azienda a 14 euro (bottiglia da 0,5l).

Marino Giorgetti  
● [aziendagriocologiovanetto.it](http://aziendagriocologiovanetto.it)

**LA PASTA**  
**La calamarata futuristica di Massi a Senigallia: la usa pure il tre stelle Uliassi**



5,30  
Un pacco da 500 grammi in vendita sullo shop on line

Francesco Velluzzi  
● [pietromassi.com](http://pietromassi.com)

**LA CONSERVA**  
**L'estate secondo Morgan: peperoni in agrodolce cotti al vapore e sotto aceto**



18 euro  
Il vaso da 145 g del «Peperoni di Morgan» in vendita sul sito

Luciana Squadrilli  
● [lagiardineradimorgan.com](http://lagiardineradimorgan.com)