

magazine

CONTROPELO
ANNAMARIA
BERNARDINI DE PACE

LA CONTROINCHIESTA SUL
CASO COGNE
DI CARLO TORRE

CAROLINA
CRESCENTINI
MI VUOLE MUCCINO,
SILVIO MUCCINO

PORTO RECANATI,
MONDO
C'È UN MAXI-CONDOMINIO
DOVE SI PARLANO 32 LINGUE

IN REGALO
IN QUESTO NUMERO
LA GUIDA PER CONOSCERE,
PREVENIRE E CURARE
I TUMORI FEMMINILI

MARTINA STELLA
E TUTTI I
PROGRAMMI TV

GONG LI
cinese, 41 anni,
protagonista del film
La città proibita,
dal 25 maggio sugli
schermi italiani.

GRANDI RITORNI **GONG LI** **PROIBITA**

L'EROINA DI *LANTERNE ROSSE* E IL SUO
REGISTA ZHANG YIMOU: SI RIUNISCE
LA COPPIA CHE FECE SCANDALO
NEL CINEMA DEGLI ANNI NOVANTA



> GOLOSITÀ <

Benvenuti a Bibbona, neocapitale dei sapori

I vini di Bolgheri, i salumi di cinta, l'extravergine... E nel borgo c'è anche il posto giusto per gustarli

Bibbona, piccolo paese del litorale livornese, a pochi passi da Bolgheri, sta diventando un centro enogastronomico assai interessante, per la Doc del vino Terratico che punta a insidiare il primato dei vini Bolgheri, e per una ristorazione di qualità. Ora, oltre che per l'eccellente ristorante La Pineta sul mare, a Bibbona, nel vecchio borgo, ci si va per sedersi ai tavoli della Carabaccia, piccolo (solo 25 posti, indispensabile prenotare per tempo), con una cucina originale, leggera (limitatissimo uso dei grassi) e al tempo stesso gustosa, messa in atto dal cuoco Emanuele Vallini che è coadiuvato dalla moglie Ornella in sala. Sul tavolo trovate sempre la bottiglia di olio extravergine di Oliviero Toscani, che ha il potere qui vicino ed è pure assiduo cliente. Altri prodotti del territorio sempre presenti sono gli eccellenti salumi di Paolo Parisi (che alleva i maiali di cinta senese nella macchia del Bruciato di Bolgheri): prosciutto, salame, pancetta, spalle e via discorrendo, ma anche le sue preziose uova con il quale si prepara uno zabaione al moscato davvero straordinario. Uno dei cavalli di battaglia di Vallini è la trippa (le parti dette centopelle e cuffia), cotta a vapore, leggermente ripassata in padella con un tocco di pomodoro, e rimessa nel contenitore ermetico Bormioli a cuocere per ore: davvero notevole. Ottima carta dei vini che punta sui vini di Bibbona, Bolgheri e della costa.

Francesco Arrigoni

Taverna La Carabaccia, via della Camminata 15, Bibbona (LI), tel. 0586.670370, chiuso mercoledì, circa 50 euro vini esclusi.



Per la ricetta questa settimana si sale in Trentino: arriva da Paolo Donei, anima della «Malga Panna»

Variazione del puzzone di Moena

Preparazione

Tagliate a strisce di 4 cm il pane in cassetta, spalmatelo con il burro miscelato con le nocciole, quindi, per ogni pezzo di pane, infilate uno spiedo in modo da formare un lecca-lecca. Formate dei piccoli toast con il pane ai cereali, fettine di puzzone, una foglia di spinaci e pochissima senape in grani. Mettete i tuorli in una piccola casseruola a fondo spes-

so, ponetela in un bagnomaria su fuoco moderato e aggiungete il vino, poco formaggio grattugiato e la panna. Lavorate bene il tutto con la frusta, senza mai smettere di mescolare e facendo attenzione che non prenda mai il bollore, fino a ottenere una consistenza soffice e vellutata. Mettete lo zabaione ancora caldo in una coppa Martini e guarnitelo con la cipolla

Ingredienti

Per 4 persone:
500 g di puzzone di Moena, 4 tuorli, 125 g di vino bianco, Nosiola o Pinot Grigio, 70 g di panna fresca, 2 fette di pane in cassetta, 100 g di burro, 30 g di nocciole tritate, 1 filoncino di pane morbido ai cereali, 100 g di cipolla croccante, 50 g di marmellata di pomodori verdi, 50 g di marmellata di mela cotogna all'aceto, foglie di spinaci, senape in grani, 50 g di olio di semi di zucca

croccante. Fate tostare il lecca-lecca di nocciole e il toast in una padella ben calda, quindi disponete nei piatti individuali il primo con una fetta di formaggio e la marmellata di pomodori, il secondo con quella di mele cotogne. Completate il tutto con un filo di olio di semi di zucca e servite.



Agramante (Paolo Petrilli, Lucera)

Nero di Troia, Sangiovese e Montepulciano: identikit di un Cacc'e Mmitte elegante

All'avvocato Guido Guerrieri, il personaggio dei libri di Gianrico Carofiglio, il magistrato barese autore di quattro «legal thriller», piace bere vino rosso, possibilmente di Lucera, un comune della provincia di Foggia, appena a sud del Gargano. Il vino Doc prodotto è il Cacc'e Mmitte di Lucera, un uvaio in prevalenza di Nero di Troia, Montepulciano e Sangiovese. Paolo e Paola Petrilli sono due simpatici professionisti, ormai vignaioli a tempo pieno, che nella loro azienda agricola (tel. 0881.523980, lamotticel-

la@libero.it), in località Motta della Regina a Lucera, vinificano un Cacc'e Mmitte di notevole intensità, l'Agramante, che si distingue per eleganza mista a potenza. Un rosso che può essere bevuto così, senza abbinarlo a piatti importanti tale è la sua piacevolezza. Una curiosità: i Petrilli sono anche produttori di pomodori provenienti solo da antichi ceppi autoctoni come i Prunilli, il Torremaggiorese e uno straordinario Sammarzano. Messi in barattolo per sughi da favola.

Luisa Acciarri