

Il vino Frascati secondo Le Donne del Vino / Il Corriere Vinicolo

by - giovedì, Giugno 20, 2019

<https://www.vinotype.it/il-vino-frascati-secondo-le-donne-del-vino-il-corriere-vinicolo/>

Da Il Corriere Vinicolo, 20 maggio 2019, Anno 92 n.16, "Degustare il Lazio", DNews Le Donne del Vino, pag. 5

Cinzia Mattioli, sommelier e ristoratrice savonese, è una tra le professioniste italiane che si distingue per l'impegno, la serietà e la passione per il mondo del vino, che riesce a valorizzare grazie anche alla sua sensibilità femminile.

Sara Blandamura, insieme al marito, è la titolare della storica **enoteca Bompreszi**, che a partire dagli anni '50 del secolo scorso contribuisce con successo alla conoscenza del buon bere a Roma, nella zona del quartiere Tuscolano. Nella sua nuova recentissima sfida, **Le Bollicine di Sara Bistrot**, un locale adiacente l'enoteca dall'atmosfera conviviale e rilassata, propone piatti tradizionali e originali, prodotti di prima scelta e una vasta selezione di formaggi.

E quando due professioniste appassionate del loro mondo si uniscono, è certo che ne scaturiscono riflessioni centrate e stimolanti.

Cinzia, dalle pagine del Corriere Vinicolo, rilancia un abbinamento territoriale perfetto rispetto alle proposte gastronomiche della capitale: "Questa ricetta è raccontata dalla Donna del Vino Sara Blandamura enotecaria e ristoratrice Le Bollicine di Sara Bistrot a Roma [..]

CACIO E PEPE... ROSA

Ingredienti

dosi per 4 persone

400 gr tagliolini all'uovo freschi,
260 gr di pecorino romano grattugiato,
150 gr di parmigiano reggiano grattugiato,
40 gr olio evo,
pepe di Sichuan* qb,
acqua calda qb.

Preparazione

In una pentola capiente portate a ebollizione abbondante acqua salata. Versate i tagliolini. Nel frattempo, direttamente nel piatto di portata unite il pecorino romano e il parmigiano reggiano e amalgamate il tutto con un filo di acqua di cottura, aggiungete il pepe e l'olio. Una volta cotta la pasta, scolatela e mantecatela a freddo velocemente. Decorate con qualche granello di pepe rosa e servite!

*Il pepe di Sichuan o anche "fiore di pepe" è la parte esterna del frutto di un arbusto originario della Cina. Aroma potente, gusto piccante e molto aromatico, a differenza dei vari pepi, non si utilizza la bacca ma

l'involucro che lo contiene.

IL VINO

Cacio e pepe è un tipico piatto laziale. Può essere interessante, se vogliamo, consigliare un abbinamento regionale proporre un vino maturo bianco come ad esempio il Frascati Superiore Docg, un blend di diverse uve a bacca bianca, alla Malvasia - vitigno principale - si è soliti unire una piccola percentuale di Trebbiano toscano e Trebbiano giallo. [..]



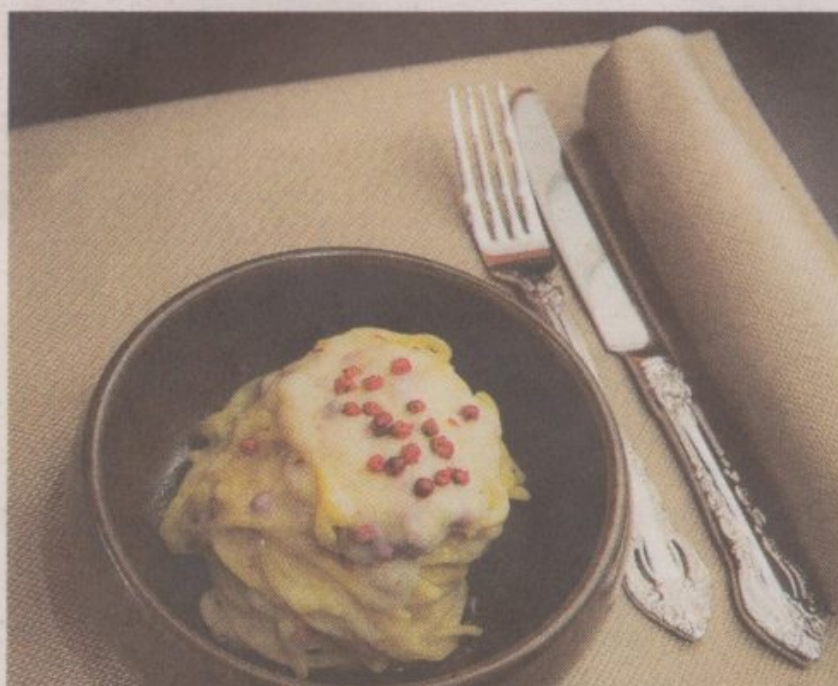
...e nel piatto

con abbinamento vino
a cura di Cinzia Mattioli, ristoratrice

Questa ricetta è raccontata dalla Donna del Vino
Sara Blandamura enotecaria e ristoratrice

Le Bollicine di Sara Bistrot a Roma

www.lebollicinedisarabistrot.it



CACIO E PEPE... ROSA

Ingredienti

dosi per 4 persone

400 gr tagliolini all'uovo freschi,
260 gr di pecorino romano
grattugiato, 150 gr di parmigiano
reggiano grattugiato, 40 gr olio
evo, pepe di Sichuan* qb,
acqua calda qb.

Preparazione

In una pentola capiente portate
a ebollizione abbondante acqua
salata. Versate i tagliolini. Nel
frattempo, direttamente nel
piatto di portata unite il pecorino
romano e il parmigiano reggiano
e amalgamate il tutto con un filo
di acqua di cottura, aggiungete
il pepe e l'olio. Una volta cotta la
pasta, scolatela e mantecatela a
freddo velocemente.

Decorate con qualche granello di
pepe rosa e servite!

IL VINO. Cacio e pepe è un tipico piatto laziale. Può essere interessante, se vogliamo, consigliare un abbinamento regionale, proporre un vino maturo bianco come ad esempio il Frascati Superiore Docg, un blend di diverse uve a bacca bianca, alla Malvasia - vitigno principale - si è soliti unire una piccola percentuale di Trebbiano toscano o Trebbiano giallo. Possono, inoltre, concorrere al blend il vitigno Greco bianco e il Bellone, per dare la caratteristica di vini morbidi e suadenti, dal bouquet intenso e fruttato.

* Il pepe di Sichuan o anche "fiore di pepe" è la parte esterna del frutto di un arbusto originario della Cina. Aroma potente, gusto piccante e molto aromatico, a differenza dei vari pepi, non si utilizza la bacca ma l'involucro che lo contiene.

PDF document by Vinotype