

La "cucina viola" sposa la Riserva di Fizzano di Rocca delle Macie / Adua Villa su F Magazine

by - lunedì, aprile 23, 2018

<http://www.vinotype.it/sulla-cucina-viola-ci-va-la-riserva-fizzano-rocca-delle-macie-adia-villa-f-magazine/>

Come afferma il cuoco **Filippo La Mantia** "Il colore in natura è magia, ma bisogna fare in modo, in fase di realizzazione, di mischiarlo e ammorbidirlo con altri ingredienti, ovviamente compatibili. Detto questo, nella mia cucina uso volentieri tanti ingredienti viola, come melanzane, mirtilli, patate, cavolo cappuccio, carciofo violetto, barbabietole e prugne. E il broccolo viola, ingrediente importantissimo per la cucina italiana".

Sull'approfondimento dedicato alla "cucina viola" dell'ultimo numero di F Magazine (aprile 2018) della Cairo Editore, la **sommelier Adua Villa** consiglia uno dei nostri "ingredienti" preferiti, il **Chianti Classico Gran Selezione 2015 Riserva di Fizzano di Rocca delle Macie**.

[..] *I vini consigliati da Adua Villa*

Classico del Chianti

Fra le tante etichette degustate alle Anteprime Toscane, segnalò un Chianti Classico Gran Selezione 2015 Riserva di Fizzano dell'Azienda Rocca delle Macie. Espressione di un territorio che presenta vini rossi eleganti e potenti, i "SuperTuscans", come amano definirli gli stranieri. Uve Sangiovese, Colorino e Cabernet sauvignon che creano un vino da lungo invecchiamento, che regala note di frutta rossa e speziature. [..]



Zuppa di barbabietole con crostini

*Preparazione: un'ora | Cal/porzione: 365
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facile*

Preparazione

Trita finemente 300 g di porro mondato e lascialo stufare in una casseruola con 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Aggiungi 800 g di barbabietole pelate e tagliate a tocchetti e 1,2 litri di brodo vegetale bollente e cuoci la zuppa per 50 minuti.

Condisci 100 g di pane a dadini con 2 cucchiaini di olio e tostalo in una padella. Servi la zuppa, unisci 150 g di yogurt greco mescolato con 50 g di panna acida e una presa di sale, i crostini di pane, 2 cm di rafano sbucciato e grattugiato e decora con fiori di aneto.

136



Cipolle al forno

*Preparazione: 1 ora e 20 minuti | Cal/porzione: 430
Dosi per 4 persone | Esecuzione: media*

Preparazione

Cuoci 600 g di cipolle rosse sbucciate per 10 minuti in acqua salata in ebollizione con 2 cucchiaini di aceto rosso, scolale, lasciale intiepidire e tagliale a metà. Trasferiscile in una teglia con 4 cucchiaini di olio, una presa di sale, le foglie di un rametto di timo e di rosmarino e cuocile in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Mescola 2 decilitri di panna con una presa di sale, una macinata di pepe, 2 tuorli e 50 g di Grana Padano grattugiato, versa la crema intorno alle cipolle, aggiungi 50 g di speck a striscioline e prosegui la cottura per 20 minuti.



*I vini consigliati da
@aduavilla*



CLASSICO DEL CHIANTI

Fra le tante etichette degustate alle Anteprime Toscane, segnalò un **Chianti Classico Gran Selezione 2015 Riserva di Fizzano** dell'Azienda Rocca delle Macie. Espressione di un territorio che presenta vini rossi eleganti e potenti, i "SuperTuscans", come amano definirli gli stranieri. Uva Sangiovese con una piccolissima parte di Merlot, creano un vino da lungo invecchiamento, che regala note di frutta rossa e speziature.