

A Natale “Lo sguardo della lumaca” di chef Franciosi si volge allo Spumante Trabocco Abruzzo doc

22 Dicembre 2023



AVEZZANO - Il Natale in Abruzzo non può che avere un sapore. Quello brioso delle **bollicine Trabocco**, il **marchio collettivo** lanciato lo scorso giugno dal Consorzio di tutela vini d’Abruzzo che abbraccia sotto un’unica immagine gli spumanti prodotti esclusivamente in regione, realizzati con uve autoctone e con metodo italiano.

Che siano menù della tradizione, di carne o di pesce, o piatti di innovazione, nei calici si libereranno le bollicine delle 4 aziende che hanno aderito al marchio collettivo.

Abbiamo chiesto a 4 ristoratori, uno per provincia, di dedicare a *Virtù Quotidiane* un piatto o un menù delle feste, che abbiamo poi proposto alle 4 aziende produttrici degli spumanti Trabocco, per creare degli abbinamenti ad hoc.

Con la sua firma inconfondibile in una cucina attenta all’estetica, e ancora di più ai sapori sempre nuovi e mai scontati, **Franco Franciosi**, da 10 anni insieme alla sorella **Daniela** alla guida del raffinato ristorante Mammaròssa ad Avezzano (L’Aquila) ha proposto a Vq “Lo sguardo della lumaca”, un risotto con funghi di bosco e di prato (porcini freschi, cardoncelli

freschi, di pleurotus ostreatus), erbe di montagna e topinambur, fritto.

La proposta di abbinamento arriva da **Vin.Co**, la cooperativa con sede a Ortona, presieduta da **Luciano Di Labio**, avviata nel 2018 da 10 realtà della provincia di Chieti e la cui cantina è stata inaugurata lo scorso giugno.

L'abbinamento è Trabocco Abruzzo Doc Venere Bio Brut 100, un vino spumante biologico. Una cuvée costituita per l'87 per cento da cococciola e per il 13 per cento da pecorino, aggiunto per dare una nota balsamica sul finale, che affina per 100 giorni per mostrare l'evoluzione per metodo italiano lungo. La fermentazione iniziale avviene su lieviti selezionati. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione in vasche di acciaio inox (autoclavi) con un affinamento secondo il metodo italiano (o metodo Charmat) a temperatura controllata. L'intero periodo di presa di spuma e affinamento dura 100 giorni.

LA RICETTA

Ingredienti per 4 persone

Per il burro acido

- 2 cipolle dorate
- 2 cucchiaini d'aceto
- 1 bicchiere di vino bianco
- 25 gr. burro di Normandia
- un pizzico di sale

Per il brodo di bosco

- 50 gr di porcini secchi
- i gambi dei funghi usati per il risotto
- 4 ali di pollo
- Timo
- Alloro

Per il risotto

- 280 gr. di riso Carnaroli
- 100 gr. di Parmigiano reggiano
- 25 gr. burro di Normandia
- 150 gr. di porcini freschi
- 150 gr. di cardoncelli freschi
- 100 gr. di pleurotus ostreatus

- 100 gr. di topinambur
- q.b. finocchietto selvatico e senape selvatica
- q.b. sale

Preparazione del burro acido

Mondate e tagliate a brunoise le cipolle. Stufatele con tutti gli ingredienti in casseruola per circa 20 minuti. Raffreddate il composto.

Preparazione del topinambur

Mondate il topinambur e tagliatelo a chips sottili . Friggete le chips in abbondante olio fino a che non diventino croccantissime. Tenete le chips da parte in un luogo asciutto.

Preparazione dei funghi

Mondate i funghi, separate i gambi più coriacei dalla parte nobile dei funghi (cappella e prima parte del gambo). Selezionate i funghi più vivi (quelli che useremo crudi come ingrediente-decorazione al momento dell'impiego del riso) quindi affettateli sottilmente. Affettate i restanti funghi e rosolateli a fiamma viva in casseruola con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio (che al termine della rosolatura rimuoverete). Regolate di sale e tenete in caldo.

Preparazione del brodo di bosco

Sbollentate per 1 minuto le ali di pollo, quindi sciacquatele in acqua fredda. Fate rinvenire i porcini secchi in acqua tiepida, quindi eliminate l'acqua di risulta. In una pentola capiente inserite le ali di pollo, i porcini secchi rinvenuti e i gambi dei funghi usati per il risotto. Aggiungete circa 4 litri di acqua fredda, portate ad ebollizione, fate cuocere per circa 90 minuti a fiamma bassa, quindi aggiungete alloro e timo in infusione per circa 10 minuti. Spegnete e filtrate il tutto ottenendo un brodo limpido (durante la cottura l'acqua si sarà ridotta della metà; ne risulteranno circa 2 litri di brodo).

Preparazione del risotto

In una casseruola di medie dimensioni (circa 20 cm. di diametro) tostate il riso per due minuti a fuoco moderato. Appena il riso sarà tostato aggiungete il burro acido, lasciatelo amalgamare velocemente al riso, quindi aggiungete un mestolo di brodo bollente e continuate a cuocere, a fuoco vivo, rimestando continuamente (aggiungendo man mano il brodo e facendo attenzione a non lasciare asciugare o affogare troppo il riso). A metà cottura del riso aggiungete i funghi rosolati e continuate la risottatura. Una volta che il riso sarà arrivato a cottura (dopo circa 14 minuti) spegnere il fuoco e aggiungete il burro e il Parmigiano grattugiato, mescolando con energia per far in modo che il formaggio si scioglia e il riso inglobi aria. Assaggiate e, se necessario, regolate di sale. Impiattate a specchio posizionando sul riso, in maniera armonica, i funghi, le erbe ed il topinambur fritto.











pubbliredazionale