

CENONE DI CAPODANNO, BOLLICINE A TUTTO PASTO CON IL MENÙ DI AIS ABRUZZO

29 Dicembre 2022



PESCARA – Assaporare con tutti i sensi delle bollicine fa festa. La stima del consumo degli spumanti durante queste festività è di 75-78 milioni di bottiglie, ma per la sola notte di Capodanno si attende di stappare tra le 36-39 milioni, per un giro d'affari al consumo di circa 400 milioni di euro.

Abbiamo chiesto ad **Angela Di Lello**, presidente regionale dell'Associazione italiana sommelier (Ais) e a **Manuela Cornelli**, referente didattica, di proporre, in esclusiva per *Virtù Quotidiane*, un menù per festeggiare la fine e l'inizio del nuovo anno, da abbinare all'effervescenza di vini abruzzesi e italiani.

“Le caratteristiche organolettiche degli spumanti, che siano nature, extra brut o brut, sono adatte ad abbinare pietanze a tendenza dolce e con presenza di grassi, ma è importante

ribadire che il perlage, l'insieme delle bollicine, ha la capacità di portare in tavola brio e allegria – spiegano le due sommelier -. Nelle zone in cui lo spumante si produce da sempre si possono gustare abbinamenti tradizionali che vedono piatti della gastronomia del luogo gustati, in modo perfetto e armonico, con vini effervescenti da vitigni spesso autoctoni”.

Bollicine anche per il dessert “con dolci e dolcetti – continuano – l’unica accortezza, in questo caso, è quella di proporre, sempre, un vino che sia dolce, eventualmente anche aromatico, come ad esempio il tipico moscato”.

Il menù proposto da Di Lello e Cornelii “può servire da guida per chi vuole proporre per il cenone di Capodanno, una serie di piatti che sono adatti ad abbinamenti con spumanti. Ogni piatto vuole il suo vino, recita una delle regole dell’abbinamento francese, e spumanti diversi si prestano benissimo a completare il menù con un tocco di perfetto equilibrio sensoriale”.

“L’ultima proposta del menù vede un piatto tradizionale, per la mezzanotte del cenone di San Silvestro emiliano, con un vino iconico che rappresenta l’essenza tipica della produzione di questa zona emiliana. Un abbinamento diventato d’obbligo, un portafortuna gastronomico, diffuso ormai su tutto il territorio nazionale”.

LA PROPOSTA

Aperitivo finger food

Tartellette con mousse di salmone ed erbe, crostacei e verdure in tempura

Cococciola spumante metodo Martinotti

(Abruzzo)

Vellutata di ceci e gamberi croccanti

Lessini Durello metodo classico

(Durello)

(Veneto)

Risotto alla zucca e astice

Trento doc

(Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Meunier)

(Trentino)

Filetto di branzino in crosta con salsa pomodori secchi e capperi

Etna doc rosè

(Nerello Mascalese)

(Sicilia)

Torta meringata al profumo d'arancia

Asti spumante

(Moscato)

(Piemonte)

Cotechino e lenticchie

Lambrusco di Sorbara

(vitigno omonimo)

(Emilia Romagna)