

Spumante Trabocco Abruzzo doc, lo chef dello Zio Barrett abbina le bolle a tutto pasto

25 Dicembre 2023

di **Marcella Pace**



BUSSI SUL TIRINO – Non solo tradizione per le feste di Natale. Abbiamo chiesto ad alcuni ristoratori dell’Abruzzo di elaborare per *Virtù Quotidiane* un menù delle feste, da abbinare alle bollicine del territorio. Che da quest’anno non possono non essere **Trabocco, cioè lo spumante Abruzzo doc** imbottigliato solo in regione e prodotto esclusivamente con vitigni autoctoni.

Un’esortazione a brindare locale, privilegiando il consumo di bolle cento per cento abruzzesi

dalla vigna alla bottiglia. Cosa tutt'altro che scontata, soprattutto quando ci troviamo di fronte a un vino spumante.

Ne sono uscite proposte gustose e particolari, come quella de Lo Zio Barrett, la braceria gourmet di Bussi sul Tirino (Pescara) creata dai fratelli Giuliani.

Il menù pensato dallo chef **Paolo Partenza** comincia con un maialino marinato con ricotta di pecora e cipolla caramellata che si può abbinare, per via della presenza del caramellato e della ricotta ad una bolla amabile come il Legonziano Trabocco Pecorino Extra Dry. Si prosegue con cecina de leon con stracciata e nocciola, abbinata ad un Legonziano Trabocco Rosè Extradry, a base di uve Montepulciano d'Abruzzo che ha una certa struttura, seppur extradry vista la stracciata e la nocciola. Quindi una crema di patate con agnello limone e cornflakes, con un Legonziano Trabocco Montonico Brut.

Il menù procede con uno gnocco con ragout di castrato, crema di gregoriano e taralli sbriciolati. Qui l'abbinamento proposto sempre con Eredi Legonziano è con il Metodo classico Millesimato 2020 Rosé brut.

Si va avanti con un maialino cbt con morbido di patate e verdura ripassata da gustare insieme a un Legonziano Metodo classico 2018 Brut. Per finire bavarese alla nocciola con crumble al cioccolato fondente con Legonziano Trabocco Pecorino Extradry per accompagnare questo dessert e pulire egregiamente il palato.



pubbliredazionale