



## DIVINI

DI LUCIANO FERRARO

### L'INCONTRO

## LA STORIA E IL FUTURO DI MONTEVERTINE NEL CUORE DI MILANO

Degustazione nel Wine Club di Carlo Cracco

Metti una sera nel cuore del cuore di Milano, tre metri sotto il cielo in Galleria. Nella cantina del ristorante di Carlo Cracco, il nuovo Wine Club decolla con l'arrivo, da Radda in Chianti, di Martino Manetti. Guida Montevertine, pietra miliare nella storia del vino italiano. Venne acquistata nel 1967 dall'istrionico Sergio Manetti. «Non ci sono segreti», dice Martino, «per fare vini buoni bisogna lasciar comandare la natura». E racconta: «Papà era del 1921, da ragazzo

MIKA DANIEZZANA



mi portava all'estero per tradurre dall'inglese i suoi interventi. Quando è morto, nel 2000, ero in cantina già da un decennio». **18 ettari di vigneti, fino a 600 metri d'altitudine, 90 mila bottiglie (2 su 3 vendute all'estero).** Si parte con il Pian del Ciampolo 2015, profumato e diretto. Poi il Montevertine 2010, e l'eleganza sale di tono «senza invadere il palato», spiega Manetti, «perché il vino va accostato al

cib». Stappa il Pergole Torte 2004, icona vibrante di mirto e alloro. Infine due rarità, Cannaio 2001 (risveglia l'appetito) e Sodaccio 1998 (ancora rabbioso). «Voglio vini da bere con mia moglie a tavola, non da degustare», sorride Manetti, chiudendo la prima sera al Wine Club nel cuore del cuore di Milano.



### IL TRAGUARDO

Cento milioni di bottiglie. È il traguardo raggiunto dal Prosecco Superiore Docg di Conegliano Valdobbiadene nel 2021. Le vendite sono aumentate del 24% in Italia, soprattutto nella grande distribuzione, e del 30% all'estero.

## RACCONTI DI CUCINA

DI ANGELA FRENDA

### PECAN BOURBON AND CHOCOLATE PIE

FOTO: SPINELLI / FOOD STYLING DA A. ANALLONE / STYLING DI S. ALEDI (PARTO TORRA LA TOPHAIA LABORATORIO CERAMICHE PARTO DESSERT L'OFFICINA COTOLA SPINA TESSUTO C&C MILANO)



### INGREDIENTI

180 g di farina, 150 g di burro, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 1 cucchiaino di acqua, 1 tuorlo, 1 cucchiaino di aceto di mele, 200 g di noci pecan, 100 g di noci, 150 g di cioccolato fondente, 4 uova, 100 g di sciroppo di acero, 2 cucchiaini di Bourbon, 1 cucchiaino di succo di limone, sale in fiocchi, 1 dl di panna fresca

## LA FESTA CONTINUA E PROFUMA DI CIOCCOLATO

Un dolce tipicamente inglese, idea di Annie Rigg

Annie Rigg è la "maga" dei dolci. Un'autorità indiscussa in questo campo. E cosa c'è di meglio per continuare a celebrare le feste che provare a fare un suo dolce? Vi propongo **questo dal sapore decisamente anglosassone è perfetto per le serate invernali.** Lavorate nel mixer la farina con il burro freddo tagliato a dadini (100 g) e lo zucchero di canna. Quando gli ingredienti diventano sabbiosi, aggiungete il tuorlo, l'aceto di mele e l'acqua ghiacciata. Mixate, formate un panetto e raffreddare per almeno 1 ora. Stendete un disco di pasta, rivestite uno stampo con il fondo amovibile di 22-24 cm di diametro. Pareggiate i bordi, coprite la pasta con carta forno e fagioli secchio o riso. Cuocete a 180°C per 20 minuti. Scoprite la pasta e fate seccare in forno per altri 5 minuti. Tostate le noci in forno caldo per 4 minuti. Tritatele grossolanamente. Sciogliete il cioccolato (50 g) a bagnomaria e distribuitelo sul fondo della quiche. Versate in una ciotola zucchero di canna, sciroppo di acero, uova, succo di limone e bourbon. Mescolate con la frusta, aggiungete il burro fuso (50 g) e una presa di sale. Unite le noci e versate nella crosta di pasta. Cuocete a 170°C per 40 minuti. Spezzettate 100 g di cioccolato, portate a ebollizione la panna. Versatela sul cioccolato, coprite e lasciate riposare, dopo 10 minuti miscelate il cioccolato con la panna fino ad avere una crema omogenea. **Servite il dolce con la salsa al cioccolato tiepida.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA