



Jacopo Biondi Santi Castello di Montepò 1

15/01/2021 - LA GAZZETTA DELLO SPORT

Sassoalloro 2018 Un grande toscano della tradizione Jacopo Biondi Santi 1

Saperi e sapori

VENERDÌ 15 GENNAIO 2021 LA GAZZETTA DELLO SPORT 47
Pagina a cura di
Pier Berganti e Daniele Michielse

Gazza Golosa

Sorseggiando



di Luca Gardini

Sassoaloro 2018
Un grande toscano della tradizione
Jacopo Biondi Santi

Nel cuore della Maremma, sulle colline di Scansano, c'è il Castello di Montepò. È lì che Jacopo Biondi Santi, discendente di quel Ferruccio che al tramonto dell'Ottocento inventò il Brunello di Montalcino, guida una Cantina che produce vini toscani di qualità. A partire dal Sassoaloro, etichetta ammiraglia del Castello di Montepò. Dalle uve di Sangiovese grosso come quelle del Brunello Biondi Santi e il suo staff

danno vita a un vino fresco, rotondo e di piacevole bevibilità che riposa per almeno 16 mesi in barriques di legno non tostate. In questa occasione vi consigliamo di degustare il Sassoaloro 2018. Di color rosso rubino luminoso, ha profumi di lampone con tocchi erbatici di rosa marino, finale salmastro e speziato. Al gusto il Sassoaloro 2018 è teso, denso con tannini morbidi, ritorni di frutti rossi e digiatria. Finale profondo e molto persistente.

Con le pappardelle al cinghiale

• SASSOALORO 2018, TOSCANO ROSSO IGT, JACOPO BIONDI SANTI
• UVE: SANGIOVESE DI PUREZZA
PREZZO: 22,90 € al litro



• 6 VOTO
54/100
• RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
OTTIMO
• SI ABBIENA CON PAPPARDELLE AL CINGHIALE
• SELEZIONE ACCORDO
ANDREA BOCCELLI
• 10/10 PER UNO

Travaglio «Vincenzo Comi»
Il metodo classico Brut orgoglio dell'Oltrepò Pavese



• È se l'Oltrepò Pavese tornasse ad essere una terra promessa delle bollicine? Aziende come Travaglio ci stanno provando con risultati promettenti. Come lo squamante (metodo classico) Vincenzo Comi Riserva del Fondatore 2011. Pinot Nero in purezza, 60 mesi sul lieviti. Al naso melagranato, con tocchi di bergamotto e fieno. Bocca tesa, bollicine croccanti.
• Prezzo: intorno ai 40 euro

MasterChef nella vostra cucina

Piatti stellati, cocktail creativi, pizze da assemblare: i delivery più originali

di Laura Ferro

Fino a un anno fa parlare di cocktail già pronti, piatti stellati in comode scatole, pizze gourmet da assemblare, tutto consegnato comodamente a casa, sarebbe apparsa il demone di un gastronomo a dieta stretta. Poi il virus ha accelerato il cambiamento, le chiusure hanno costretto i ristoranti a creare delle alternative al normale servizio al tavolo ed ecco qui, nove mesi dopo, con mezza Italia ancora ferma e una serie di esperimenti interessanti sul tema delivery che sale la pena segnalarne.

Esperienze in scatola
Il 29 gennaio su www.stellato.it partirà il progetto di Stefano Ciotti, del ristorante Nostromo di Pesaro (C della Micheli) e Simone Sabatini, patron di Sabatini (Coccolato) - che durante il primo lockdown hanno pensato a un delivery gourmet. Facile, veloce e che arriva in tutta Italia. «Stellato è stato studiato per tutti quelli che guardano MasterChef: spiega un po' provocatoriamente Ciotti, «ci arriva una scatola e MasterChef lo fa a casa tua». «All'interno si trova un piatto scomposto semilavorato con un video tutorial di Stefano, per condurre la cottura», aggiunge Sabatini. Anche Giuseppe Lammari, del Kreslos di Tezze Terme, con **RPLS**, il suo delivery only pesce, consegna in tutta Italia box con piatti da concludere a casa. Da non perdere la proposta fusion di Wicky's a Milano, una piccola esperienza per il palato. Sempre a Milano il gourmet e modulare su diversi livelli: ci



1. Strano ma vero. 2. Il gelato al garofano da assemblare su crostacei. 3. Stefano Ciotti del nuovo progetto Stellato. 4. Claudia Galardi, cucina e modello, sta dietro al progetto Foodbeat. 5. I piatti da assemblare preparati da Giuseppe Lammari per RPLS. 6. Lo staff di Era Pizza con al centro il pizzaiolo Ivan Carlini.

Gourmet
Ciotti manda gli elementi scomposti con le istruzioni video

Drink
Pastori prepara in bottiglietta Daiquiri o Martini allo zafferano

sono i mitici hamburger di Eugenio Baricordi (**Al Mercato**), i ravioli di **Dino Sam** che arrivano congelati, da sgranare, gli ottimi panini con il mulino nero (Cita senese) di **Piero Brado** spediti in tutta Italia, e lo straordinario gelato di **Claudio Galardi** (**Foodbeat**): garofano, raga, zafferano e parmigiano 60 mesi.

I gusti del mondo
Insomma la proposta di **Micatuca** (www.micatuca.com), acronimo di Mi Casa - Tu casa, box in abbonamento in tutta Italia, con l'occorrenza per una cena tipica di un paese dal mondo: gli ingredienti, la spiegazione dei prodotti, due ricette, una tovaglietta a tema, e i consigli per la preparazione dei piatti. Il

giusto prima del lockdown da Stefano Butera (uno dei fondatori di **Wine Rock.it**) e dalla compagna Chiara Levi: appassionati di viaggi e cucina etnica. Anche i piatti della moda e la cucina Claudia Galardi (bragione ispirazione dalla sua passione per i viaggi). «Ogni volta che vado in un paese nuovo cerco di capire i segreti della cucina», racconta il progetto di **Foodbeat** (www.foodbeat.it) e i piatti, sottovuoto, arrivano in 48 ore in tutta Italia. A Milano **Carme** propone box con ricette di vari paesi e playlist dedicate. **Vasilli Kozulica**, ristorante di cucina greca, diversifica l'offerta con due menu, di cui uno a tema. **Goal** fa il delivery inabruttito ispirato al "Milane

se inabruttito": piatti della tradizione rivisitati con un tocco esotico. Eschaba, la **Zanapa Enchanted Dinner**, cerca di unire ispirata dal celebre Rum guatemalteco con menu creati ad hoc da Umberto Artigiani, ordinabile su www.myspice.com e creati dallo chef del bar Casuar a Torino (ordini su www.dekamb.it).

Aperitivi già pronti
Anche il mondo della mixology si è adeguato con cocktail già pronti in bottiglia: è di Maria Pastori di www.nonsolococktail.com, l'idea di creare aperitivi già pronti, che arrivano a casa. Twist di Negroni o Martini - Milano, a base di ardenza. Daiquiri Mediterraneo e altri, ac-

compagnati da una selezione di snack salati e un QR code da scansionare con la smart, adatta per l'occorrenza. Anche **Chinese Box** di Milano e la **distilleria Schiavo** a Vicenza propongono cocktail pronti, in bottiglie in formato mini o classico, mentre a Roma, il **Treefolk's Public House**, prepara drink a base di birra appena spedita, spediti in lattina in tutta Italia. A sostegno del ristorante è nato **Aria** di San Dario (Home del Cantorale del Prosciutto San Daniele (www.apertivosandaniele.it), in cui i prosciutti della vendita delle food box ideate per Happy hour a casa arrivano al loca che aderiscono all'iniziativa.

Pizze ricercate
I ragazzi di **ERA Pizza** (www.erapizza.it) a Monza hanno creato "la pizza da assemblare", che arriva in una scatola: all'interno c'è la base già pronta, con gli ingredienti da aggiungere, più un veloce passaggio in forno. «La ricerca degli ingredienti è molto curata», spiega Ivan Carlini, lo chef. «Ma il segreto è da cercare nella farina, l'impasto e il forno, con un buon forno ginevrino, e nella doppia cottura che insieme conferiscono molta leggerezza all'impasto». Gli ex **MasterChef** **Alida Gatta** e **Maurizio Rosazza** (Fino con il loro **Delivery Valley**, progetto di cucina senza ristorante, lanciano per qualche settimana la combo **Three worlds** gourmet e bollicine (Prosecco Superiore) sulle pretrattati appi di delivery.

Assaggi

Piemonte, scopriamo l'olivicoltura eroica

● In Piemonte, a pochi chilometri dalla Valle d'Aosta, c'è l'azienda Giovinetto che è l'emblema di una olivicoltura che chiameremo "eroica", condotta in un paesaggio di montagna tra terrazzamenti con muretti a secco, salvando terreni incolti e prevenendo il dissesto idrogeologico. Continuando l'amore del



passire per l'olivo. Adiamo ha oggi in campo varietà come Locarno, Mucalolo e soprattutto Due Carlo che ci regala al naso sentori erbacei, freschi e mandorlati mentre in bocca lascia un incredibile equilibrio tra amaro e piacevole, con eleganti vane di erbe aromatiche. Perfetto in accostamento a un bel piatto di verdure grigliate. Si può acquistare sullo shop on line dell'azienda a 14 euro (bottiglia da 0,5).

Marino Giorgetti
• [olivoalpi.com](mailto:info@olivoalpi.com)

LA PASTA

La calamarata futuristica di Massi a Senigallia: la usa pure il tre stelle Ulissi

● L'arte di fare la pasta. Così scrive Pietro Massi sulla confezione. La usa - giusto per confermare l'alta qualità - anche il tre stelle di Senigallia Mauro Ulissi. La pasta è lavorata a bassa temperatura con semola di grano duro italiano a grano grosso. Qui sono le macchine che si meritano a disposizione delle materie prime: un concetto etichetta. L'obiettivo di Massi: «Dare una vocazione futurista alla pasta».

Francesco Velazzi
• pietromassi.com

LA CONSERVA

L'estate secondo Morgan: peperoni in agrodolce cotti al vapore e sotto aceto

● Se la bella stagione vi manca, Morgan Pasquale - creatore di numerose varietà di giardiniera - ha messo in vetro anche il colore d'estate con i Peperoni in agrodolce della linea i Monovarietali. I gialli e rossi, cotti al vapore e conservati in aceto, agrodolce, sale marino integrale di Certosa e zucchero. Croccanti, freschi e dal sapore gentile, perfetti per accompagnare salumi e piatti di carne, per arricchire insalate o per gustosi panini.

Luciana Squarilli
• kgjardinieraformagun.com



Sassoalloro 2018 Un grande toscano della tradizione Jacopo Biondi Santi

Luca Gardini

Nel cuore della Maremma, sulle colline di Scansano, c'è il Castello di Montepò. È lì che Jacopo Biondi Santi, discendente di quel Ferruccio che al tramonto dell'Ottocento inventò il Brunello di Montalcino, guida una Cantina che produce vini toscani di qualità. A partire dal Sassoalloro, etichetta ammiraglia del Castello di Montepò. Dalle uve di Sangiovese grosso (come quelle del Brunello) Biondi Santi e il suo staff danno vita a un vino

fresco, rotondo e di piacevole bevibilità che riposa per almeno 14 mesi in barriques di legno non tostate. In questa occasione vi consigliamo di degustare il Sassoalloro 2018. Di color rosso rubino luminoso, ha profumi di lampone con tocchi selvatici di rosmarino, finale salmastro e speziato. Al gusto il Sassoalloro 2018 è teso, denso con tannini morbidi, ritorni di frutti rossi e liquirizia. Finale profondo e molto persistente.