

VINI &  
DINTORNI**LAMBRUSCO  
DA SCOPRIRE**

di **Slawka G. Scarso**  
 @nanopausa  
 giornalista  
 esperta (e  
 appassionata) di  
 vini e cose buone

Anno dopo anno, il Lambrusco è diventato il vino più venduto al super. Frizzante, con una bassa gradazione (11%) e fruttato, è un vino amato da molti, in particolare all'estero: così piacevole e beverino, da essere chiamato in passato la Red Cola. Grazie al lavoro di attenti produttori, oggi è un vino da rivalutare. Ecco come scegliere tra quelli di qualità. Il Sorbara è chiaro e profumato (bene con i primi con ragù bianco o tortellini), il Grasperossa di Castelvetro è più scuro e tannico (lo trovi anche bio, ed è perfetto con i secondi di carne). E i prezzi? Al super, ne scegli di buoni già attorno ai 6 euro. Una chicca è il lambrusco a rifermentazione naturale in bottiglia, prodotto in quantità ridotte: lo trovi online tra gli 8 e i 12 euro.

**LA TORTA PIÙ ALLEGRA**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE** 420 g di farina Manitoba 100 per cento Le Farine Magiche, 100 g di burro, 100 g di latte, 2 uova, 80 g di zucchero, 45 g di lievito madre Bio Decorì, 1 cucchiaino di miele, scorza limone, sale. **Per la glassa:** 1 albume, 170 g di zucchero a velo, zuccherini colorati Decorì. **PREPARAZIONE** Mescola la farina al lievito madre e unisci le uova, il latte intiepidito, lo zucchero, il sale, la scorza di limone, il miele e il burro ammorbidito. Lavora il composto fino ad ottenere una consistenza morbida. Copri con la pellicola trasparente e fai lievitare per 2 ore. Poi lascia in frigo una notte. Trasferisci l'impasto in uno stampo alto da panettone e lascia lievitare in un ambiente caldo 5 ore (deve triplicare di volume). Cuoci in forno (in basso) a 170° per 50 minuti. Prepara la glassa mescolando lo zucchero all'albume. Fai raffreddare la torta e decora con la glassa e gli zuccherini.

**BOLLICINE  
ROSATE**

È lo champagne più amato nel mondo: la Maison Moët & Chandon presenta quest'anno il Millesimato Grand Vintage Rosé 2009, espressione di una vendemmia eccezionale. E di innovazione, perché proprio da quest'anno, nell'assemblaggio dei vini diventa predominante il Pinot Noir sullo Chardonnay. Il risultato è uno champagne dal perlage fine e dal bouquet di frutti rossi, con sfumature floreali e sentori di spezie.

**LA COLOMBA  
CAMBIA LOOK**

Se cerchi delle versioni nuove del tradizionale dolce pasquale, puoi assaggiare le colombe dai sapori mediterranei: con albicocche e pere; limoni e noci; mandarino tardivo oppure pesca e amaretto. Tutte preparate artigianalmente (Vergani, da 17,50 euro, store. panettonevergani.com).

Mi è piaciuto

**I CUBETTI DI  
KONJAC PER  
L'APERITIVO**

di **Stefania Carlevaro**  
 @stefaniacarlevaro

Sono affascinata dai sapori asiatici. E il Giappone è il mio territorio di esplorazione più goloso. Al di là di sushi e sashimi provo ogni settimana una nuova salsa, una spezia, un saké speciale. Il konjac per esempio è una pianta che produce dei bulbi grandi come barbabietole dai quali si ricava la farina per realizzare simil spaghetti chiamati shirataki, dal gusto neutro e che prendono il sapore dei condimenti con i quali vengono preparati. I vantaggi? Hanno pochissime calorie (10 per 100 g), sono privi di glutine e danno un grande senso di sazietà perché contengono una fibra, il glucommannano, che si gonfia a contatto con l'acqua. Perfetti per le diete. Ho scoperto che oltre ai vermicelli, il konjac si vende anche in panetti gelatinosi da tagliare a dadini e servire come aperitivo light. Li ho assaggiati rifiniti con una salsina di cipolla caramellata e di pesto. Da provare.



**Vuoi un consiglio? Scrivi a**  
 stefania.carlevaro@mondadori.it