

Lambrusco e....

Quale piatto abbinare ad un Lambrusco Mantovano, lievemente tannico, abboccato e di bella personalità? Ci siamo fatti aiutare dal talentuoso chef **Daniel Canzian**

🍷 PAOLO VALENTE

Non è una novità sottolineare come per noi sommelier l'abbinamento cibo-vino sia probabilmente la materia più intrigante e, allo stesso tempo, più complessa. Una materia, per di più, in frenetico cambiamento, per tantissimi motivi che vanno a braccetto con il dinamismo che sta coinvolgendo sia il mondo della cucina che quello del vino. Nuove materie prime, tecniche di cottura sempre più innovative, contaminazioni con altre tradizioni così come rivisitazioni delle nostre. Stesso discorso per il vino, dove l'incredibile ricchezza di vitigni e territori presenti lungo lo stivale si sposa con innovazioni sia in vigna che in cantina.

Insomma, oggi pensare ad un abbinamento è sempre più complicato, ma allo stesso tempo sempre più divertente. Essendo tutti noi un po' "enocentrici", abbiamo pensato di partire dal vino e non viceversa, come invece si è soliti fare, per una rubrica dedicata all'abbinamento. Poi abbiamo chiesto ad uno chef, calice alla mano, di costruirci intorno il suo piatto.

IL VINO

Lambrusco Mantovano Doc Rays Cantine Virgili

Tra le tante anime del lambrusco esiste anche quella lombarda. Le colline attraversate dal Mincio nel mantovano, infatti, sono un terroir ideale per alcune varietà di questo poliedrico vitigno. Per il nostro primo abbinamento abbiamo



Lambrusco Mantovano DOC Rays
delle Cantine Virgili

scelto il Lambrusco Mantovano DOC Rays delle Cantine Virgili. Un vino e una cantina ben nota ai sommelier lombardi essendo presente spesso sulla nostra guida regionale Vinipus nonché sulle pagine dedicate alla Lombardia di quella nazionale Vitae. L'azienda ha poi una storia centenaria ed oggi è una delle realtà di riferimento per la produzione di Lambrusco Mantovano, di taglio sia moderno che tradizionale.

Il Lambrusco Mantovano Doc Rays è realizzato con uve lambrusco Ruberti, lambrusco Salamino e ancillotta che provengono dai vigneti aziendali ubicati a Volta Mantovana, a 50 metri di

altitudine su terreni di origine morenica. La fermentazione e la maturazione avvengono in acciaio e gli zuccheri residui, pari a 12 g/l, lo fanno rientrare nella categoria dei vini abboccati al limite dell'amabile. La temperatura ideale di servizio spazia tra i 14 °C e i 18 °C anche in virtù del piatto in abbinamento.

DEGUSTAZIONE

Un vivace color rubino impreziosito da riflessi porpora e una schiuma cremosa precedono alla vista le sensazioni olfattive che riportano alla frutta rossa matura, al lampone, alla ciliegia nera e alla mora di rovo. Uno sfondo floreale di geranio, una nota lattica e una lieve tinta erbacea chiudono il piacevole naso. La freschezza e una lieve tannicità donano un sorso scorrevole, succoso e gradevole. Gli aromi fruttati si confermano al gusto e si allungano in una buona persistenza.



Daniel Canzian,
di Conegliano Veneto,
nel suo ristorante
milanese



LO CHEF Daniel Canzian

Nato e cresciuto in una famiglia di "osti", come lui ama definirli, Daniel fin da bambino vive con passione l'atmosfera della ristorazione, il contatto con la gente, scoprendo fin da subito l'amore per i sapori. Grazie alla sua tenacia il suo percorso formativo sarà ricco di incontri prestigiosi e di esperienze impegnative, che gli trasmetteranno la grande professionalità che oggi lo contraddistingue senza privarlo della sua natura. Executive Chef de Il Marchesino nel 2008 e del Gruppo Marchesi nel 2011, Daniel Canzian nel 2013 realizza il suo sogno aprendo a Milano, nel quartiere di Brera, un ristorante che porta il suo nome ed esprime la sua idea di cucina, italiana e contemporanea.

A tre anni dall'apertura, Daniel Canzian ha affinato sempre di più la sua idea di cucina e da cuoco maturo è diventato, ad aprile 2017, membro dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe - Italia e

dal 2019 farà parte del Board continentale. *"È un onore e un piacere entrare a far parte del Board europeo, prima di tutto perché l'associazione crede e mette in pratica una filosofia che è anche mia, e cioè che una squadra ottiene risultati migliori del singolo".*

IL PIATTO

Daniel Canzian ha scelto un biscotto al parmigiano per il suo abbinamento con il Lambrusco Rayas. Il motivo? Ha deciso di seguire un *"fil rouge"* regionale: il parmigiano, l'anguria e la mostarda sono infatti compagni "naturali" del Lambrusco e ha voluto creare un perfetto cerchio tra materie prime già legate territorialmente.

Inoltre, il parmigiano, parte sapida dello stuzzichino, si sposa benissimo con questo vino non troppo strutturato. La mostarda e l'anguria, invece, richiamano con grande corrispondenza le note fruttate del vino. ■

Biscotti di parmigiano, mostarda e anguria

INGREDIENTI

Per il biscotto

farina debole 125 gr
parmigiano grattugiato setacciato 60 gr
burro pomata 100 gr
sale q.b.

Per il topping

anguria
sale q.b.
timo
mostarda

Procedimento

PER IL BISCOTTO: Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, aggiungere in una volta tutte le polveri, ottenere un panetto, stenderlo con la sfogliatrice a 3 millimetri. Raffreddare l'impasto in modo tale da facilitare il taglio. Coppare dei dischi con un coppa-pasta del diametro di 5 centimetri, disporli equidistanti su di un foglio antiaderente in una placca. Cuocere il biscotto a 160 °C per 8/10 minuti.

PER IL TOPPING: disporre sopra il biscotto una punta di mostarda e, sopra, una rondella di anguria, dello stesso diametro del biscotto e dello spessore di mezzo centimetro condita con un pizzico di sale e di timo. Servire fresco.

