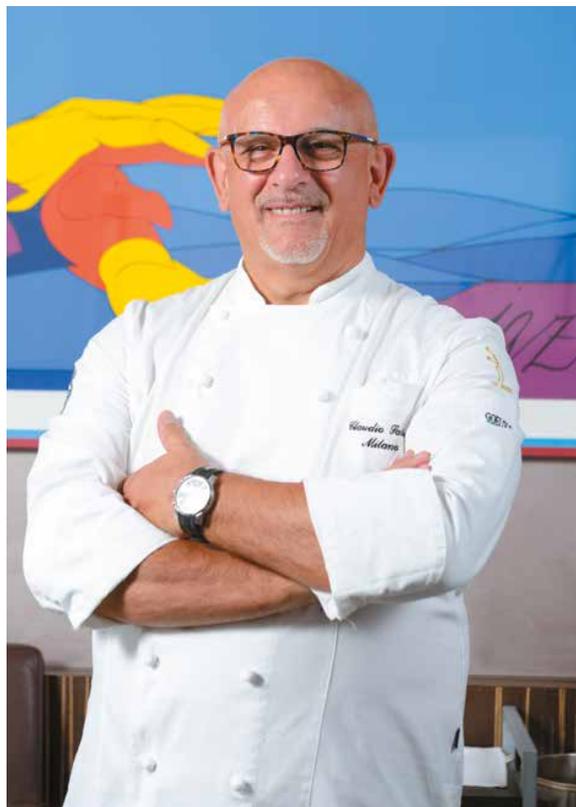


## Bronner, johanniter e...

In questo numero un vino della terra bergamasca prodotto con varietà PIWI in abbinamento a un piatto di **Claudio Sadler**, Chef stellato Michelin di fama internazionale

PAOLO VALENTE



### IL VINO

**Vino Bianco Rukh (lotto 2018)**

CANTINA NOVE LUNE

La Cantina Nove Lune nasce dalla volontà di Alessandro Sala di produrre vini senza inquinare l'ambiente e chi li consuma. Lo scopo è stato raggiunto coltivando vitigni PIWI, (dal tedesco "pilzwiderstandfähig", vale a dire viti resistenti ai funghi), che richiedono solo uno o due trattamenti all'anno. Il Rukh è un vino prodotto dalle varietà bronner e johanniter, in parti uguali. Fermentazione in uvaggio ad acino intero in anfore di terracotta, follature manuali e macerazione delle bucce per alcuni mesi. Svinatura e sosta nuovamente in anfora fino all'imbottigliamento.

**Claudio Sadler** è proprietario di due ristoranti a Milano, situati entrambi in via Ascanio Sforza, 77. Il primo, Sadler, possiede una Stella Michelin, il secondo, Chic'n Quick, è una trattoria moderna.

### LA DEGUSTAZIONE

Dorato, bellissima lucentezza che vira verso l'ambra. Fine e complesso al naso; sentori terziari, di cera d'api e canfora, e poi una nota dolce di frutta disidratata, di agrume candito, albicocca e miele. Accenni balsamici di menta secca, nepitella ed erbe amare macerate. Pieno e fresco in bocca, decisa la presenza tannica. Il sorso riporta ancora note di agrume e di minerale bianco. Finale che rimanda agli oli essenziali dell'agrume.

### LO CHEF

Milnese di nascita e per spirito, classe 1956, Claudio Sadler inizia la sua carriera, una volta terminati gli studi all'istituto alberghiero, aprendo a Pavia la "Locanda Vecchia Pavia". Nel



Bronner e johanniter vengono allevati, con metodo biologico, su terreni collinari prevalentemente argillosi a un'altitudine di circa 450 metri con esposizione a Sud.

1986, a Milano, apre l'Osteria di Porta Cicca in Ripa di Porta Ticinese, dove, nel 1991, viene insignito della sua prima Stella Michelin e nel 2002 della seconda Stella. Nel 1992 è tra i fondatori di "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE), associazione che riunisce giovani chef di comprovato talento. È stato inoltre Presidente dei ristoratori milanesi e, dal 2012, è Presidente dell'Associazione Le Soste.

Claudio Sadler pubblica sette grandi libri di ricette, editi dalla Giunti, che permettono ai suoi estimatori di riprodurre nella cucina di casa le preparazioni degustate al ristorante, oltre un libro monografico dedicato al pesce pubblicato da Italian Gourmet per un pubblico professionale. Nel 2002 crea "Q.B. centro di cucina enogastronomica" dove, insieme ad altri validi insegnanti, organizza corsi per professionisti e appassionati. Il 7 dicembre 2018 Chef Sadler è stato insignito dell'Ambrogino d'Oro dal comune di Milano, la sua città.

### IL PIATTO

Un vino di grande carattere, imponente e determinato come i due vitigni storici che lo compongono (bronner e johanniter) due varietà non molto comuni. Due viti con gran resistenza che permette la lavorazione di un orange wine in anfora. Al naso spicca subito una nota di mandorla, miele. In bocca una nota agrumata e una sapidità persistente. In abbinamento a questo vino, un piatto di estremo gusto ed eleganza come il cannellone di baccalà mantecato con spinacino e salsa di zafferano; si sposa in maniera armoniosa con le note del vino in bocca. Il baccalà avvolgente nel gusto viene contrastato dalla sapidità del vino, che regala una perfetta pulizia. ■



PAOLO PICCOTTO

### CANNELLONI DI BACCALÀ CON SALSA ALLO ZAFFERANO E SPINACINI

#### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

##### Per la pasta all'uovo

- 10 tuorli
- 1 uovo intero
- 300 g di farina 00
- 100 g di semola
- 8 g di sale
- 15 g di olio e.v.o.

Disporre la farina a fontana con la semola e il sale, unire poco per volta le uova e l'olio, mescolando al centro per evitare la fuoriuscita dei liquidi. Ottenere una massa gialla e lasciarla riposare in frigorifero per almeno un'ora. Stendere la pasta sottile, nel mentre portare a bollire in una pentola dell'acqua salata, immergere le sfoglie e lasciare cuocere per 5 minuti, dopodiché immergerle in acqua e ghiaccio per bloccare il processo di cottura.

##### Per il ripieno di baccalà

- 300 g di baccalà dissalato tre volte
- 150 g di patate a pasta gialla
- 150 g di prosciutto
- 80 g latte
- 1 mazzo di timo
- 50 g di olio e.v.o.
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio

Tagliare il baccalà dissalato a cubetti di circa 3 cm. Portare ad ebollizione il latte e l'acqua con il prosciutto e un po' di sale. Aggiungere lo scalogno intero e l'aglio intero. Far bollire per 10 minuti e quindi togliere l'aglio e lo scalogno. Tuffare le patate e cuocerle per 10 minuti. Aggiungere il baccalà e far cuo-

ocere ancora per 15-20 minuti. Scolare la parte solida e metterla nella planetaria con il gancio a K. Iniziare a montare facendo scendere la temperatura. Quando la massa si sarà intiepidita (circa 35-40°C) aggiungere l'olio e.v.o. e far montare bene il baccalà.

Quando il composto avrà ottenuto una consistenza piuttosto compatta, riempire un sac à poche con beccuccio liscio di baccalà e creare un cannellone di circa 8 cm. Una volta ottenuti i cannelloni spennellarli con l'olio e infornare a 180° per 10 minuti mantenendoli separati.

##### Per la crema di zafferano

- 200 ml di panna fresca
- 3 g di sale
- Pepe q.b.
- 1 scalogno stufato
- ½ cucchiaino di xantana / maizena
- sciolta in un bicchierino di panna
- 1 busta di zafferano

In un tegame stufare uno scalogno con una noce di burro e acqua; dopo 3-4 minuti unire la panna, salare e pepare e versare l'intero contenuto della bustina di zafferano. Girare il composto mantenendo la fiamma moderata e una volta raggiunti i 70° togliere dal fuoco e unire la xantana o la maizena. Frullare il tutto con un mixer a immersione.

##### Finitura

Sporcare la base del piatto con la crema di zafferano e adagiarvi sopra 4 cannelloni a formare un quadrato. Saltare qualche foglia di spinacino e disporre qualcuna sul piatto a proprio gusto.