

Buttafuoco e...

Il Buttafuoco è il vino lombardo che più rappresenta uno stile di vinificazione e coltivazione delle uve tradizionale, quando i vigneti monovarietali erano ancora lontani a venire.

*In questa logica di rispetto della natura e delle tradizioni abbiamo chiesto ad **Alice Delcourt** una proposta di abbinamento*

👁️ PAOLO VALENTE



MATTEO CARASSALE

IL VINO

Buttafuoco DOC

I vignaioli del Buttafuoco Storico 2016

CLUB DEL BUTTAFUOCO STORICO

Il Consorzio Club del Buttafuoco Storico è un Consorzio privato di imprese che vogliono promuovere e sviluppare il Buttafuoco quale vino di eccellenza dell'Oltrepò Pavese. Applicano un disciplinare più restrittivo rispetto a quello della Denominazione e utilizzano una caratteristica bottiglia personalizzata con il logo dell'associazione. Ogni anno, dal 2013, viene incaricato un enologo affinché realizzi un vino attingendo dalle uve degli associati. Per l'annata 2016 è stato il giovane Marco Calatroni, nato in zona, a occuparsi della produzione di questo vino consortile.

LA DEGUSTAZIONE

Bellissimo e intenso colore rosso rubino con accenti granato. Al naso si presenta pieno, intensamente fruttato, frutta rossa matura e in confettura,

Alice Delcourt è per metà francese, metà inglese, cresciuta negli Stati Uniti e italiana di fatto. Si innamora dell'Italia mentre studia a Firenze e ci torna dopo per cambiare vita e intraprendere la sua carriera in cucina

marasca, e floreale, petalo di rosa rossa. Accenti di speziatura e note balsamiche mentolate, un velo di cuoio e di ardesia completano il ventaglio olfattivo complesso e intrigante. All'assaggio è caldo, secco e morbido; il tannino è deciso ma luminoso, succoso, dalla lunga persistenza.

LA CHEF

Francese da parte di padre e inglese da parte di madre, Alice Delcourt cresce negli Stati Uniti dove studia Scienze politiche e inizia la sua carriera in ambito legale. Grazie a Erasmus si laurea poi a Firenze in Italiano e Scienze politiche. Ma la sua passione per la cucina, nata vedendo la nonna inglese dietro i fornelli, la porta a Londra dove al River Café apprende cosa davvero significhino sostenibilità, stagionalità e lotta allo spreco alimentare. Qualche tempo dopo si trasferisce poi a Milano lavorando al Park Hyatt e da Viviana Varese. Conosce Danilo Ingannamorte e con lui apre nel 2011, a Milano in zona Navigli,



Piccione con melanzane marinate e salsa di pepe rosa

Per le melanzane:

- 4 melanzane piccole o 2 grandi
- 1 l di olio neutro per friggere
- 250 ml di miso
- Un pezzo da 3 cm di zenzero
- 20 g di zucchero
- 65 ml di mirin o vino bianco dolce
- 20 g di olio sesamo (facoltativo)
- 20 g di salsa di soia

Tagliare la melanzana a grandi spicchi. Friggerli in olio neutro finché dorati. Mettere da parte. Miscelare miso, zucchero, salsa di soia, zenzero, vino bianco in un frullatore. Mischiare il mix di miso con le melanzane e lasciar riposare. Le melanzane si possono mangiare sia fredde che calde.

Per il piccione:

Separare il petto dalla coscia del piccione. Scottare il petto finché la pelle non sia croccante, girare e cuocere ancora per 30 secondi; mettere da parte a riposare. Contemporaneamente cuocere la coscia del piccione in padella fino a completa cottura e che la pelle sia croccante. Mettere da parte.

Per la salsa al pepe rosa:

- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini da zuppa di pepe rosa
- 2 peperoncini freschi
- 6 cucchiaini da tavola di aceto balsamico
- 150 ml di olio
- Il succo di 2 limoni

Una manciata di prezzemolo
Tritare aglio, peperoncino e prezzemolo. In un mortaio pestare un po' il pepe rosa. Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Impiattamento:

Scaldare le melanzane e mettere sul piatto. Tagliare per il lungo a metà il petto di piccione e mettere sul piatto, scaldare la coscia e disporre anche quella sul piatto. Finire con salsa di pepe rosa.

il suo ristorante, l'Erba Brusca, orto con cucina. Il sogno di una vita si avvera.

La sua cucina è rigorosamente stagionale; le verdure sono raccolte nell'orto dietro al ristorante poco prima di finire nel piatto cercando di eliminare ogni possibile passaggio in frigorifero. Con la sua cucina Alice cerca di arrivare all'essenziale, senza stravolgimenti. Tutte le materie prime arrivano da piccoli produttori, preferibilmente della zona.

IL PIATTO

«Ho scelto questo piatto in abbinamento perché il piccione è una delle carni più nobili e questo vino ha bisogno di un accompagnamento degno del suo livello. Inoltre, le melanzane hanno un sapore intenso e sapido che bilancia molto bene la selvaggina e l'intensità del vino. La salsa di pepe rosa è fresca e aromatica e aiuta ad alleggerire il piatto, che nell'insieme rispecchia la complessità del vino». ■



Buttafuoco DOC
I vignaioli del
Buttafuoco Storico 2016
CLUB DEL BUTTAFUOCO
STORICO