



# Un enologo in cucina

## GRANDI VINI PER GRANDI PIATTI

**È importante creare il giusto connubio tra cibo e vino, giocando sui contrasti di sapori. Solo così si possono trasformare le occasioni conviviali in momenti ricchi di emozioni**



di **Luca D'Attoma**  
Enologo

**C**hi ama il vino non può non amare la buona tavola. Del resto, scegliere l'etichetta giusta per esaltare le qualità di un piatto presuppone che quel piatto abbia delle qualità: e cioè che sia stato preparato con cura e attenzione, partendo dalla selezione degli ingredienti migliori fino alla presentazione. Perché a tavola bisogna appagare tutti i sensi. Per me cucinare è un rito, un'esperienza totalizzan-

te in cui metto tutto me stesso. Un po' come quando creo un vino, così anche ai fornelli mi piace esplorare, sperimentare, talvolta osare, senza mai tradire la materia prima che va sempre rispettata e valorizzata, mai snaturata. La mia ricerca degli ingredienti non cede mai ai compromessi. Per questo mi piace fare la pasta in casa, secondo tradizione, o occuparmi personalmente della marinatura della cacciagione, scegliendo le spezie giuste che possono fare la differenza.

Esaltare i sapori ricorrendo ai contrasti è un altro dei miei obiettivi.



emulsione cremosa con cui poi cospargere l'anatra prima di servirla. Un piatto così elaborato va necessariamente accompagnato da un grande Merlot, come il Redigaffi di Tua Rita, un vino di struttura ma con la suadanza e la femminilità tipica dei Merlot, elegante, con tannini setosi e sentori di frutta rossa e spezie.

Un altro piatto di carne che mi piace cucinare giocando con i contrasti è il coscio d'agnello al forno. Anche in questo caso, lo lacco con un velo di marmellata di arance amare e prima di infornarlo lo cospargo di semi di finocchio. Il coscio preferisco accompagnarlo con un contorno di patate novelle che metto in forno con un filo d'olio extravergine d'oliva, dell'olio di riso, rosmarino, una spolverata di semi di finocchio e spezie varie. Una pietanza così ricca di sapore richiede un vino altrettanto ricco, potente e di grande struttura come il Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Bellovedere" della Fattoria La Valentina. Un vino dotato di grande profondità, sia all'olfatto sia al palato, che esprime tutta la complessità data dal lungo affinamento in legno. Un Montepulciano di questa caratura si apprezza di più quando ha compiuto diversi anni di affinamento in bottiglia.

## Le erbe aromatiche arricchiscono i piatti

Quando cucino mi piace usare le piante aromatiche, soprattutto il timo, l'origano fresco e il rosmarino che rievocano i profumi della macchia mediterranea, ma anche le spezie esotiche, come la paprika dolce, lo zenzero, il cumino e il curry.

Prediligo il peperoncino fresco per saltare le cime di rapa che spesso affianco alla burrata con aringa affumicata (che sia un'affumicatura dolce però!) poco salata, o in alternativa con i filetti di alici. A questa pietanza, di solito, ab-

bino il Cassiopea Pagus Cerbaia di Poggio al Tesoro, vino rosato affinato in anfora e barrique usate di qualche anno, che mantiene note fruttate complesse, concepito per un lungo affinamento in bottiglia.

## Primi con pasta fatta in casa

I primi mi piacciono molto. Mia madre era romagnola e la sua pasta fatta in casa con il ragù per me è una sorta di pietra miliare, un modello di riferimento che mi spinge a dare sempre il massimo per eguagliare quell'equilibrio perfetto di sapori. I sughi li amo tutti: di carne, di pesce a base di cacciagione. Quello che conta davvero, però, è la qualità della pasta che deve essere sempre eccellente, anche quando la scegliamo al supermercato. C'è un primo semplice, ma al tempo stesso ricercato, di cui sono particolarmente ghiotto: il tagliolino al tartufo bianco a cui va assolutamente abbinato un vino con un'acidità piuttosto evidente. Come uno spumante italiano ottenuto da uve principalmente Chardonnay, o uno champagne tipo Blanc de Blancs solo Chardonnay, o ancora, in alternativa, un vino Chardonnay di grande struttura che abbia compiuto un lungo affinamento e mostri una vena acida matura. Penso al Foll di Cantina Toblino, Chardonnay bio che nasce nel cuore della Valle dei Laghi, in Trentino, o allo Chardonnay di Rosset Terroir, azienda della Valle d'Aosta.

Sono un enologo, non un cuoco. Ma nel mio piccolo cerco di trovare in cucina la chiave giusta per esaltare i sapori e rendere perfetto quel matrimonio tra vino e cibo che contribuisce a trasformare le occasioni di convivialità (di cui in questo momento sentiamo fortemente la mancanza) in momenti ricchi di emozioni da portare nel cuore.

[👉 cod 74888](#)

Spesso cucino pietanze di carne con la frutta per ricercare quella contrapposizione tra dolce e sapido che rende alcune ricette particolarmente interessanti. Come l'anatra all'arancia, uno dei miei piatti forti, che servo con una salsa di arance amare raccolte nel mio giardino. Una variante è l'anatra con la frutta di stagione, che preparo soprattutto in autunno perché tra gli ingredienti chiave non possono mancare i chicchi di melograno, oltre ai pezzettini di mela, pera e frutti rossi. Quando la inforno, gli zuccheri della frutta si sciolgono e con i succhi della carne creano una sorta di