DI FRANCESCO D'AGOSTINO
ALESSANDRA MARZOLINI
ANTONIO PELLEGRINO

A tavola con i campioni

Sono **trentanove** i migliori vini italiani con le bollicine sottili, le cinque sfere di **Sparkle Bere spumante 2011**. Eccoli abbinati ai piatti di Alex Mora, del ristorante **Il Simposio** di Roma durante una **emozionante** cena organizzata da **Cucina & Vini**

Sparkle
Bere spumante 2011

Chef: **Alex Mora**
Il Simposio
Piazza Cavour, 16
00193 Roma
Tel. 06.32111131
Chiuso domenica

Bentornati! Ai grandi vini italiani della nostra guida. Gli esiti degli assaggi di Sparkle Bere spumante 2011 sono noti da inizio novembre e quest'anno, invece di raccontarvi dei vini *eccellenti* e *buonissimi*, *vogliamo* ancora una volta sottolineare la loro finalità principale, la loro grande flessibilità quando sono proposti a tavola. Per i nostri lettori affezionati si tratta di un vecchio adagio, ma non possiamo smettere di ribadire quanto sia "utile" il vino di qualità con le bollicine in abbinamento, specialmente con piatti particolari quando la soluzione vino spumante diventa l'unica godibile. Senza andare a occuparci di preparazioni difficili da abbinare, vi proponiamo pietanze della nostra cultura, in perfetto stile mediterraneo, che si esaltano con le bollicine, dando grande gioia al palato e golose emozioni allo spirito.
Abbiamo a disposizione una gamma di vini straordinaria che dà infinite chance di abbinamento in cucina; dovevamo evidentemente raggrupparli per confrontarci sugli abbinamenti con lo chef. Il gioco di questi abbinamenti, perché di un gioco indimenticabile si tratta, è stato condotto attenendosi a classiche regole di *matching* che hanno l'obiettivo di armonizzare l'insieme; e poi i gruppi che abbiamo confezionato potevano efficacemente confrontarsi con la gran parte dei piatti. Ecco a voi il simposio delle cinque sfere del 2011, godiamocele tutte nella cena più emozionante del fine anno romano.

Il Simposio

La sede è nel cuore della più importante *enoteca di Roma*, *la storica Enoteca* Costantini in piazza Cavour. Rosy e Piero Costantini hanno sempre avuto un'attenzione particolare nell'offrire ai propri clienti uno spazio dove poter dugustare le centomila bottiglie straordinarie presenti nell'enoteca, in abbinamento a grandi piatti della tradizione nazionale e internazionale rivisti con mano creativa dai gestori de Il Simposio.



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ANTONIO PELLEGRINO

Tre i professionisti ai quali è demandata la gestione curata e qualificata del ristorante: lo chef **Alex Mora**, originario del lago d'Orta in provincia di Novara, il sommelier **Giovanni Ruggiero**, nato a Genova e **Yehya Aziz**, maitre di origini egiziane ma romano adottivo da oltre quarant'anni.

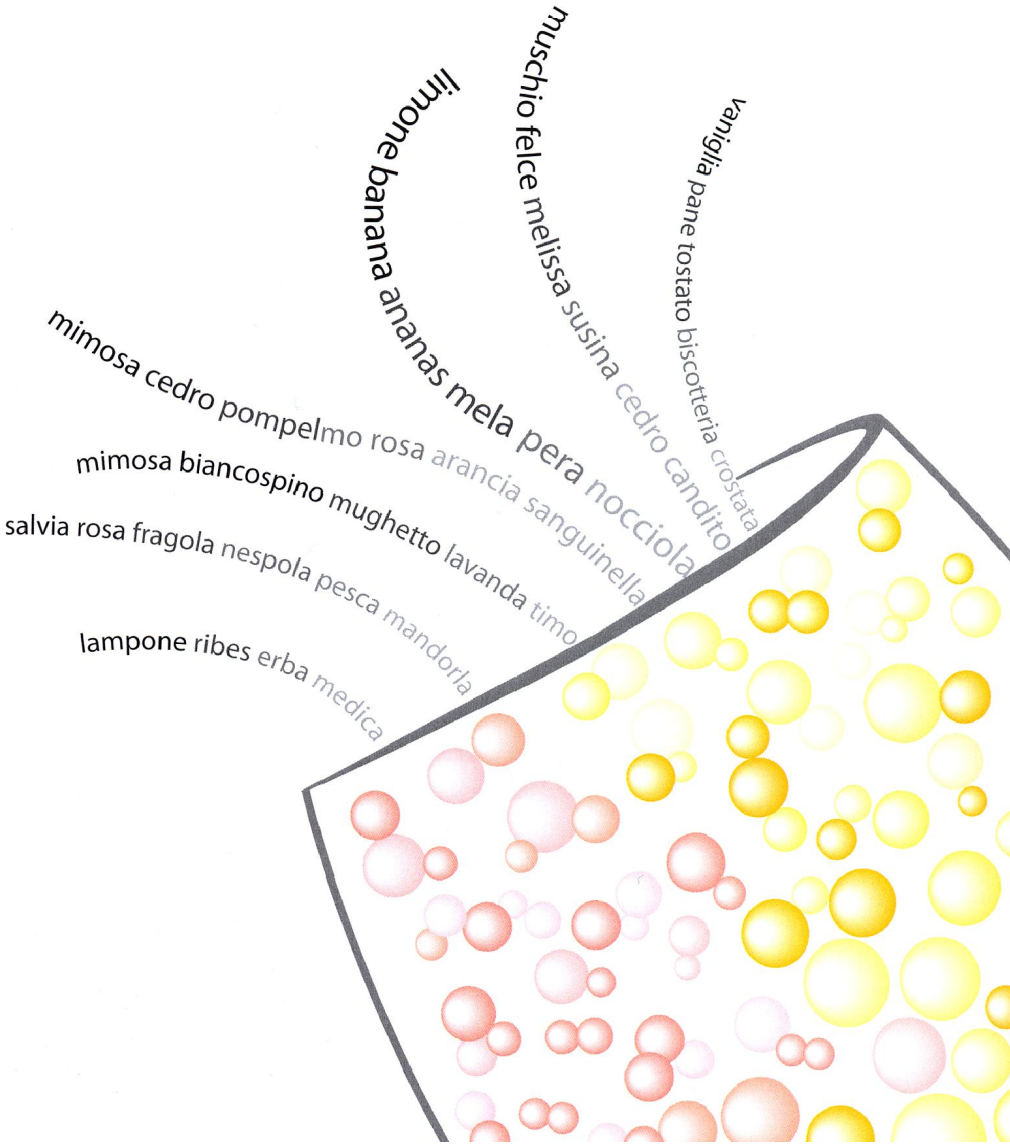
Sono un team affiatato, legato da una bella amicizia e da un sodalizio professionale ben collaudato, grazie a una storia insieme tutt'altro che breve. Tutto ebbe inizio venticinque anni or sono nel noto locale romano *Sans Souci* sotto la direzione di Bruno Borghesi, nome ben conosciuto dagli appassionati della ristorazione romana. Da allora il percorso professionale intrapreso ha conosciuto varie tappe, da ricordare l'esperienza de Il Leonardo, locale che offriva un'interessante proposta gastronomica, riconosciuta anche dalla critica di settore, anche se la location non era troppo felice. Da meno di dieci anni i tre professionisti si sono spostati nel centro del quartiere Prati per iniziare l'avventura in questo importante locale. Ristorante e wine bar di alto livello Il Simposio offre ai tanti appassionati che per lavoro o per piacere desiderano un aperitivo o una cena di classe, un indirizzo sicuro. Tartine, formaggi, affettati e carpacci sono piatti veloci per chi vuole regalarsi un momento piacevole per bere una bella bottiglia di vino in compagnia, tra le quattromila etichette inserite in carta. Per chi invece vuole vivere un percorso completo, dall'antipasto al dolce, oltre alle conosciute sale retrò del locale, da novembre 2010 Il Simposio offre alla sua clientela una sala nuova in stile moderno, luci diffuse, acciaio e pareti a specchio evocano molto l'atmosfera della Tour d'Argent di Parigi in cui il sommelier Ruggiero ha vissuto una bella esperienza professionale.

Botto addio!

È il *pay off* del nostro modo di comunicare il vino spumante, eccellenza italiana che promuoviamo da sempre per l'utilizzo a tavola; certamente una provocazione, perché non si può negare che nel fascino del tappo a fungo e nelle suggestioni che suscita ci sia quella sostanziale e atavica della festa. È altrettanto vero che le bollicine italiane siano vini di altissima qualità e piacevolezza, molto coinvolgenti e talvolta struggenti, insomma, una garanzia di riuscita a tavola. Questa volta abbiamo voluto fare sul serio, organizzando una cena speciale tutta abbinata con le migliori bollicine del Paese, proposta ai nostri colleghi giornalisti romani. Un evento unico e goloso, come giusto che sia un pasto realizzato da un grande chef e abbinato con un numero di etichette di alto livello che nella pratica è veramente impossibile da realizzare. Una serata veramente suggestiva che resterà nei ricordi della stampa romana.



Alex Mora, Giovanni Ruggiero e Yehya Aziz





Bellavista
Franciacorta Gran Cuvée
Pas Operé Extra Brut 2004

Cantine Gancia
Alta Langa Riserva Cuvée 60
Brut 2004

d'Araprì
Gran Cuvée XXI Secolo
Brut 2004

Ferghettina
Franciacorta Extra Brut 2004

Majolini
Franciacorta
Valentino Maiolini
Cuvée 1999-2000 Brut

Marramiero
Brut

Paccheri di Gragnano con polpettine di petto di anatra

Ingredienti per 4 persone
g 320 di paccheri di Gragnano
g 80 di Parmigiano Reggiano, invecchiato 36 mesi
g 200 di pomodori ciliegino
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe di mulinello

Per le polpettine
g 150 di petto di anatra
ml 100 di vino bianco
Un uovo intero
g 50 di mollica di pane raffermo
Latte
Curcuma
Un ciuffo di prezzemolo
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe di mulinello

Ammorbidire la mollica di pane in un poco di latte e strizzarla bene. Passare per due volte al tritacarne il petto di anatra, riunire il trito in una bastardella, aggiungere l'uovo, la mollica di pane e il prezzemolo tritato. Amalgamare e condire con una punta di curcuma, sale e pepe. Lavorare il composto in piccole polpette. Mentre si cuociono i paccheri, far dorare le polpettine in una padella con un poco di olio e sfumarle poi nel vino bianco. In una capace padella preparare la salsa tagliando i pomodori a metà, *quindi cuocerli con un giro di olio* extravergine di oliva per due minuti. Aggiungervi un mestolino di acqua di cottura della pasta e cuocere ancora per un minuto. Scolare i paccheri e saltarli nella padella con la salsa insieme alla metà del Parmigiano grattugiato. Disporre i paccheri nei piatti completando con alcune polpettine di petto d'anatra, il restante Parmigiano tagliato a listarelle e una macinata di pepe di mulinello.

Eccoci ai paccheri, proposti in una preparazione **accattivante** che non si riesce a lasciare nel piatto: c'è carne, freschezza, salinità, dolcezza, un bel **bouquet** di sensazioni per una pietanza a base di pasta dalla struttura decisa. Per "non soffrire", assaggiamo in abbinamento altri sei vini e qui la **potenza** dei calici inizia a farsi sentire, con bollicine caratterizzate da **lunghi** affinamenti in vetro, come si può evincere dai millesimi in gioco.

