

Piatto regale... con vino

Scritto da Maria Antonietta Pioppo
Mercoledì 13 Aprile 2011 00:52



Gli abbinamenti hanno delle regole ben precise, vengono fatti per concordanza o per contrapposizione, ma in tutti i casi, è sempre il nostro palato a fare da "giudice". Con la seguente ricetta vi proporrò un vino proveniente da un vitigno autoctono, ovvero il **Cataratto**.

Il **Catarratto** è stato, negli ultimi anni, rivalorizzato da alcune aziende siciliane che ne hanno fatto il loro vino di punta, come la cantina **Castellucci Miano** che lo ha nominato **Shiarà**. Di colore giallo paglierino, questo vino, richiama dei sentori che vanno dalla frutta esotica alle note floreali. Al palato ritornano i sentori olfattivi, equilibrati da una certa sapidità, con un risultato elegante e allo stesso tempo persistente. Un vino dal carattere deciso e intenso. Tutto ciò per dirvi che a un vino di carattere deve abbinarsi un piatto di altrettanto carattere: e cosa c'è di meglio di un pietanza che ha fatto "leccare i baffi" al **Re di Spagna**?

La ricetta che voglio abbinare allo **Shiarà** è la pasta così detta "**Sabbaiata**", realizzata in occasione della visita del **Re di Spagna** in Sicilia.

Ingredienti:

pasta: 350 gr. di bavette
pesce spada: 300 gr
pomodoro ciliegino: n. 6
indivia: 3 foglie
pan grattato: n. 5 cucchiaini da tavola
pinoli: 1 bustina
uvetta: 1 bustina
aglio: uno spicchio oppure (3 gambi di cipollotta scalogno)
sale: q.b.
pepe: q. b.
curry: una spolverata

Procedimento:

tagliate a dadini il pesce spada crudo e ponetelo in una padella con olio caldo e uno spicchio d'aglio o scalogno. Fate cuocere e nel frattempo andate schiacciando con la forchetta, fino a cottura ultimata. Contemporaneamente ponete i pomodorini, lavati e tagliati in due, in un'altra padella con un pò d'olio e fateli saltare per un pò. Quando saranno diventati morbidi, potete spegnere il fuoco. In un'altra padellina a parte fate saltare l'indivia con un filo d'olio. Ancora a parte, fate tostare il pan grattato girando di tanto in tanto.

A questo punto scolate la pasta qualche minuto prima per maneggiarla, aggiungete il pesce "insabbiato", i pomodorini, l'indivia e completate con uvetta e pinoli, una manciata di pepe e una spolverata di curry.

A questo punto il piatto è pronto per ricevere l'ultimo tocco, il pan grattato tostato che insieme al pesce spada schiacciato dà proprio l'idea di sabbia (da qui il nome "sabbaiata").

Oltre al Cataratto, altri due vini si potrebbero, secondo me, abbinare con successo al piatto in questione. Il primo è il **Pascal Jolivet Pouilly-Fume**, il cui vitigno alloctono, il **Sauvignon Blanc**, trova in esso la sua migliore espressione. Ci troviamo nella **Valle della Loira**, dove il terreno calcareo ha parte preponderante. Al naso, risaltano le note di ortica e il sentore del **Sauvignon Blanc** per eccellenza: la pipì di gatto. Inoltre, il particolare

Piatto regale... con vino

Scritto da Maria Antonietta Pioppo

Mercoledì 13 Aprile 2011 00:52

terreno della zona, esalta i sentori di pietra focaia, da qui anche il nome Fumè, indicativo poichè richiama l'odore di *affumicato*. L'altro vino abbinabile è il **Kados, Grillo** in purezza della cantina **Duca di Salaparuta**, che richiama sentori floreali e fruttati, in particolare susine gialle, profumi che vengono esaltati da alcune note speziate.