

## La Ricetta d'Autore

### Risotto con le cappellette e il profumo degli asparagi

di Americo Capone

Dopo aver scoperto la particolarità del riso "Acquerello 7 anni", abbiamo voluto esaltarlo con le note erbacee dell'asparago, la grassezza del burro, il dolce delle cappellette e il pungente bacon.

#### LA PREPARAZIONE

Pulire e dividere le punte degli asparagi, con le parti dure realizzare una vellutata facendo appassire la cipolla in poco olio, aggiungere il brodo vegetale, salare e portare a cottura. In un tegame dai bordi alti e in rame mettere un filo d'olio e procedere con la tostatura del riso. Una volta tostato, sfumare con il vino e aggiungere il brodo di pesce continuando a mescolare. Cinque minuti prima della fine della cottura aggiungere le punte di asparagi divise a metà, salare e mettere all'interno del riso due noci di cappellette tagliate a cubetti. Su una padella antiaderente mettere a cuocere le noci di cappellette intere con una noce di burro, il sale ed il pepe, facendole rosolare un minuto per lato. Terminata la cottura del riso, mantecare con burro freddo e la vellutata di asparagi. Impiattare il riso posizionando la noce nel mezzo e spolverare un lato con il bacon precedentemente fatto essiccare in forno.



#### LO CHEF

**Americo Capone** è lo chef del ristorante "Quinzi e Gabrieli" in Via delle Coppelle 5, a Roma, tel. 06 6879389

#### GLI INGREDIENTI

● 280 gr di riso Acquerello 7 anni ● 16 asparagi ● 12 noci di cappellette ● 2 fette di bacon ● burro di normandia ● sale ● olio evo ● pepe ● brodo vegetale ● fumetto di pesce ● 1/2 cipolla ● 1/2 bicchiere di vino bianco

#### IL VINO CONSIGLIATO

Sauvignon "RONco delle Mele", Venica&Venica

## La Cantina d'Autore

### Negramaro e Primitivo monumentali rossi del Sud

di Luciano Di Lello

Quella di Gianfranco Fino è una delle avventure estreme del rosso meridionale, ma è anche un sostanziale paradosso. Due i vitigni su cui si è cimentato, il Primitivo ed il Negramaro, acquisendo vigneti ad alberello vecchi di molti decenni. E due dunque le etichette, monumentali nell'architettura, nell'impetuosità concentrata e nell'impronta etica, l'Es che nasce nel 2004, l'Jo di due anni dopo. L'assaggio della vendemmia 2012, appena imbottigliata, offre due rossi di stupefacente verità, che meritano sicuramente più tempo di vetro per lo sviluppo dei profumi, ma che già esprimono alla bocca un sublime dell'Italia contadina, con la purezza schietta del frutto, la generosità impetuosa dei tratti. Più ridondante e chiaroscurato l'Es, più flessuoso e misurato l'Jo. Ma con una domanda a nascere (perché nessuno prima li ha mai fatti così buoni?), che contengono in sé il nocciolo duro della questione meridionale. Superbo e cioccolatoso il neonato dolce naturale Es più Sole '12.

**Gianfranco Fino.** Via Piave 12, 74028 Sava (Ta), tel. 099 7773970, [www.gianfrancofino.it](http://www.gianfrancofino.it)



#### IL VINO

**Es 2012**  
\*\*\*\*\* 1/2  
**Jo 2012**  
\*\*\*\*\* 1/2



#### VALUTAZIONE

\* Interessante  
\*\* Buono  
\*\*\* Molto Buono  
\*\*\*\* Da non perdere  
\*\*\*\*\* Irripetibile