

# PECORINO

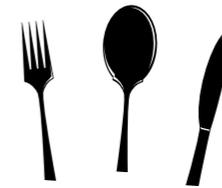
Scoprire degustare e abbinare un grande Vino Italiano  
Discovering tasting and pairing a great Italian Wine



*World top 31 recipes*

# PECORINO

Scoprire degustare e abbinare un grande Vino Italiano  
Discovering tasting and pairing a great Italian Wine



*World top 31 recipes*



Foto di copertina: *Vigneto madre Pecorino 1987*  
Cover photograph: *Pecorino mother vineyard 1987*

Tenuta Cocci Grifoni - Zona San Basso - Offida (AP) Italy

*Autore*

Tenuta Cocci Grifoni

www.tenutacoccigrifoni.it

*Art director*

Laura Melloni

*Managing editor*

Domenico Capponi

*Contributing editor*

Vision Sas

*Graphic editor*

River Comunicazione

*English translation*

Ruth Baldry

*Photograph*

Alessio Panichi

*Recipes & Cooking*

Istituto Tecnico Alberghiero “F.Buscemi”

*Sommelier*

Francesco Felix

Tutti i diritti sono riservati | All rights reserved

ISBN 978 88 97066 477

Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta o trascritta in qualsiasi forma o mezzo elettronico meccanico o altro senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore rimane a disposizione di eventuali detentori di diritti che non sia stato possibile rintracciare.

<b>VINO</b> WINE	<b>VINERIA</b> WINE HOUSE	<b>RICETTE</b> RECIPES
<b>07</b> Elogio del Pecorino	<b>26</b> Conservazione e servizio	<b>39</b> Cucine di Terroir
<b>09</b> Identità di un protagonista	<b>32</b> Degustazione e abbinamenti	<b>83</b> Cucine italiane
<b>15</b> Sapori ed aromi		<b>127</b> Cucine del mondo
<b>19</b> Vinificazione		
<b>07</b> Tributes to Pecorino	<b>26</b> Storage and serving	<b>39</b> Cuisine of the Terroir
<b>09</b> Identity of a star	<b>32</b> Tasting and pairing	<b>83</b> Italian cuisine
<b>15</b> Flavor and aroma		<b>127</b> World cuisine
<b>19</b> Winemaking		



Da sinistra: Paola, Diana und Marilena Cocci Grifoni  
Contrada Messieri, S.Savino di Ripatransone (AP) - 2015

## ELOGIO DEL PECORINO

TRIBUTES TO PECORINO

«I clienti della cantina pensavano che stessi scherzando, quando proponevo di assaggiare quel vino nuovo ed allo stesso tempo antico, dalla storia così particolare. All'estero, poi, mi rispondevano dicendo: "Pecorino? What? Cheese?". Nel 1975 il vitigno Pecorino veniva citato, ma non veniva più coltivato. Semplicemente, non esisteva più. Se ne stava perdendo la memoria e quel nome non significava più nulla, se non il formaggio, appunto».

*Marilena Cocci Grifoni*

«Nostro padre aveva un'idea fissa, da anni: creare un grande vino bianco qui nel Piceno, una terra che fino ad allora era conosciuta fuori dai propri confini solo come produttrice di vini rossi corposi e generosi. Tutta la famiglia sapeva che papà stava facendo qualcosa di importante e di raro, si respirava nell'aria. Ma solo crescendo, anni dopo, ho capito il motivo più profondo del suo entusiasmo: stava ascoltando la voce della sua terra. Qualcosa di unico che si trovava lì da sempre, ma era sepolto dalla dimenticanza».

*Paola Cocci Grifoni*

«In 1975, although still remembered, the Pecorino grape was no longer being cultivated. It was quickly losing its significance and the name no longer meant anything except, of course, for the cheese. Our winery clients therefore thought that I was teasing them when I suggested tasting the new "old" wine with the unusual history. They questioned me, "Pecorino? Cheese?" "No", I answered, "our heritage wine". This was the beginning of the rebirth and renowned status of our Pecorino, which would never again be confused with cheese».

*Marilena Cocci Grifoni*

«For years our beloved father had an unwavering plan to create a great white wine in the Piceno area, a land well known for producing full-bodied red wines. As a family we were aware that his ideas were valuable and rare, it could be felt in the air. But it was not until years later, as an older adult, I began to understand the essence for his enthusiasm: he was listening to the voice of his land. His land held a unique gift, the Pecorino grape, buried by time and neglect and he unearthed this gift for the world to experience again».

*Paola Cocci Grifoni*



09

## IDENTITA' DI UN PROTAGONISTA

IDENTITY OF A STAR

---

*In bocca l'ingresso è straordinario, intenso, potente, stimola subito il gustativo e il tattile; fresco di acidi, caldo di alcol, morbido; il tutto in grande equilibrio. Il finale lungo e persistente con ricordi agrumati ed erbacei. Invita subito ad un secondo sorso. Sicuramente da bere subito ma...*

«I was brought a Pecorino cheese and a jug of turbid wine of accentuated color. The proprietor said: "It's Pecorino". That wine had an intense and lingering aroma, which could still be detected even after swallowing. I noted at once that it had a significant structure».

Teodoro Bugari, sommelier, Loro Piceno - 1972

Le storie, oggi più che mai raccontano mondi, vite, territori, evocano e trasmettono emozioni, ci spingono, ci segnano, ci aiutano a capire. In fondo una storia è un sottile filo invisibile che unisce persone, luoghi e cose apparentemente lontani.

I protagonisti della nostra storia sono un vitigno ed un uomo con la sfrenata passione di *fare il vino*. Il territorio Piceno, situato nella Regione Marche, era già conosciuto al tempo dei romani come eccellente zona di produzione vitivinicola. Plinio il Vecchio, la maggiore fonte latina di informazioni, elogia l'alta qualità dei rinomati vini piceni, apprezzati oltrole ed esportati anche in Gallia.

Come ogni storia che si rispetti continuiamo a cercare informazioni, dettagli che ci danno la possibilità di comprendere ed avere il quadro esatto del contesto in cui ci stiamo muovendo. Certo è che, seppure i romani apprezzavano la qualità dei vini piceni, è pur vero che il modo di coltivazione della vite nei secoli è più volte cambiato. A metà dell'Ottocento nella nostra zona prevalevano gli arativi vitati che permettevano alle popolazioni contadine un maggiore sfruttamento dei terreni, piccole vigne associate agli orti, mentre la vigna specializzata, si conservava solo ad Arquata del Tronto, e questo è un altro elemento interessante, perché è proprio da questo piccolissimo borgo montano, posto alle pendici del Monte Vettore che provengono i vitigni poi utilizzati per la produzione dell'attuale Pecorino.

Il Pecorino è un vitigno autoctono, è cresciuto in questo preciso luogo geografico adattandosi in modo simbiotico al territorio che da secoli lo ospita. Non è sceso a compromessi per sopravvivere, non ha accettato di adeguar-

Histories, now more than ever, tell of worlds, lives, territories. They evoke and convey emotions, they push us, they mark us, and they help us to understand. In essence, history is a thin invisible thread that connects people, places and things, which appear distant.

The protagonists of our story are a vine and a man with an unbridled passion for making wine. The Piceno area, located in the Marche region, was already known in Roman times as an excellent area for wine production. Pliny the Elder, a major Latin source of information, praised the high quality of famous Piceno wines, which were esteemed across the Alps and exported to Gaul.

As with any story worth its salt, we continue to look for information and details that offer an opportunity to understand and give better context to where we find ourselves. Although the Romans appreciated the quality of Piceno wines, it is true that the method of grape growing has changed often over the centuries. In the mid-nineteenth century, arable vineyards were predominant in our area, which allowed rural populations greater exploitation of the land - small vineyards as part of the vegetable garden. Specialized vineyards were only found in Arquata del Tronto, another interesting element of our story because it is from this small mountain village, on the slopes of Mount Vettore, that the vines used for today's Pecorino production originate.

Pecorino is a native grape variety, which has been growing in this precise geographic location, adapting symbiotically to the territory that for centuries has been its home. It has not compromised in order to

si alla legge del cambiamento, è rimasto fedele alle sue caratteristiche e questo come vedremo lo ha portato vicino all'estinzione. Ha mantenuto fede al legame stretto con il suo territorio, dal quale ha preso, al quale ha dato ed infatti, può essere considerato un vitigno a piede franco pre fillossera. Ciò significa che non è mai stato innestato su barbatella americana in seguito alla piaga della fillossera, un parassita proveniente dal Nord America che, nell'Ottocento, attaccò e distrusse gran parte del vigneto europeo mondiale. Ci si accorse però che la fillossera non attecchiva su alcuni vitigni che avevano origine su terreni sabbiosi o esposti in luoghi naturalmente isolati. Spesso si sente dire che il vino prodotto dalle vigne pre fillossera sia nettamente migliore rispetto al vino prodotto dalle viti innestate, sicuramente possiamo affermare che questi vitigni ed il vino che essi producono, hanno il pregio di non aver perso la propria identità. Ma da dove deriva il suo nome, così strano e fuorviante!!! Seppure qualcuno ha voluto associarlo ad un lontano aroma di formaggio, in realtà il nome gli deriva dal fatto che, come abbiamo detto, il vitigno si adattava bene a suoli e climi pedemontani, quindi spesso la vite si trovava lungo tratturi o sentieri di montagna attraversati dai greggi di pecore, che non disdegnavano quei grappoli gialli e croccanti. Da qui il nome che in dialetto era "lu Pecuri" con chiaro riferimento alle pecore. Nell'Ottocento il vitigno risulta essere presente un po' in tutto il territorio marchigiano e come scritto in alcuni trattati dell'epoca, aveva una maturazione precoce, un elemento anche questo molto importante, insieme al fatto che come abbiamo detto si tratta di "un vitigno antico" che era noto nelle Marche

survive, has not agreed to comply with the laws of change, but has remained true to its characteristics and, as we will see, this brought it close to extinction. It remained faithful to the close link it has with its homeland, from which it took and to which it gave. It can in fact be considered an ungrafted, pre-phylloxera vine, a varietal that has never been grafted onto American root stock. Many of its counterparts were grafted following the phylloxera plague in the nineteenth century, which came from North America to attack and indeed destroy many of Europe's vineyards. However, phylloxera did not take root in some varieties of grape that grew in sandy soils or in naturally isolated places. It is often said that the wine produced from pre-phylloxera vineyards is undeniably better than the wine produced from grafted vines. We can definitely say that these vines, and the wine they produce, have the advantage of not having lost their true identity.

But where does this strange and misleading name, Pecorino, derive from? Even if someone had wanted to associate it with a distant aroma of cheese, in reality the name derives from the fact that, as previously mentioned, the vine was well suited to the soils and climates of foothills, and so was often found along mountain paths crossed by flocks of sheep, who did not spurn those crisp yellow bunches. Hence the name in dialect, "lu Pecuri," has clear reference to sheep. In the nineteenth century, according to writings of the period, the vine appears to be present all over the Marche region. It was an early ripening variety - also a very important element of its history. Also important is the fact that, as previously mentioned, it is "an

centrali anche con altri nomi, Moscianello, Mosciolo, Mosciolino, probabilmente per la forma non compatta del grappolo.

Oltre ad essere di maturazione precoce, il nostro vitigno aveva anche una bassa resa, era poco produttivo e questo nel tempo fece sì che il vitigno scomparisse progressivamente dalle vigne delle Marche centro settentrionali, pur rimanendo coltivato in area picena. Nonostante quindi la generalizzata sostituzione del vitigno con altri di varia provenienza, ritenuti di maggiore pregio, l'attaccamento alla tradizione dei contadini piceni ha consentito la conservazione del vitigno. Bruno Bruni, studioso ed agronomo, negli anni sessanta ne descrive le caratteristiche in un dettagliato quaderno, lo inserisce tra i vitigni da vino e ne raccomanda la coltivazione, seppure a quell'epoca il pecorino risultava essere indicato fra i componenti del disciplinare del Falerio, nessuno ancora lo vinificava in purezza, a causa della sua bassa produttività e maturazione precoce.

E' proprio in questo frangente temporale che entra in scena l'uomo, Guido Cocci Grifoni il quale legato da amicizia con il "maestro", così veniva chiamato Teodoro Bugari, sommelier di grande esperienza, decise di mettersi alla ricerca di questo vitigno autoctono che nella realtà stava scomparendo.

Guido Cocci Grifoni rintracciò un vecchio vitigno allevato a Pecorino ad Arquata del Tronto (Ascoli Piceno - Regione Marche). Lo stesso raccontava: «...una mattina di settembre del 1982, prima della vendemmia io ed altri ci recammo ad Arquata del Tronto, in frazione Pescara, qui mi avevano segnalato un'antica vigna coltivata a Pecorino, arrivati sul luogo mi vennero indicate dal proprietario del ter-

ancient vine." In central Marche it was also known by the names, Moscianello, Mosciolo, and Mosciolino - probably due the non-compact form of its grape bunches.

Besides being early ripening, the vine also had a low yield. It was not very productive which, in time, meant that the grape gradually disappeared from the vineyards of northern Marche, while it continued to be cultivated in the Piceno area. Therefore, despite its widespread replacement with various other vines, considered more valuable, the Piceno farmers' attachment to tradition has allowed the preservation of the Pecorino grape. Bruno Bruni, expert and agronomist, in the sixties described Pecorino's characteristics in a detailed notebook, placing it among the wine grape varieties and recommending its cultivation. Although at that time Pecorino appeared among the components of Falerio, as yet, no one was producing it as a single varietal wine, for low productivity, and early maturing.

It is exactly at this juncture that Guido Cocci Grifoni entered the scene - friend of the so called "master," Teodoro Bugari, sommelier of great experience - and decided to start looking for this native vine that was in fact disappearing.

Guido Cocci Grifoni tracked down an old Pecorino vine from Arquata del Tronto (Ascoli Piceno - Le Marche region). In his words: «...one morning in September 1982, before the harvest, myself and others drove to Arquata del Tronto, in Pescara. An old Pecorino vineyard was reported to exist there. When we arrived at the scene, Mr. Cafini, the landowner, showed me some vines that were obviously two or three generations old.

reno, il sig. Cafini, alcuni tralci che erano evidentemente vecchi di due o tre generazioni. Quel mattino non prelevammo i tralci, ma ci limitammo a segnarli con il nastro adesivo. Nel febbraio successivo tornai a prendere le marze (gli occhi) e le portai in azienda a Ripatransone ed effettuai i primi innesti, la mia idea era di coltivarlo in purezza.

Lo so...era una idea balzana...lo dicevano tutti, me lo ripetevano sempre le sere d'inverno i miei amici davanti al fuoco... ma io volevo quel vino, sapevo che era possibile e non ho mai dubitato». Nel Febbraio del 1983 furono quindi effettuati i primi innesti su alcuni filari di viti in differenti esposizioni geografiche: 20 viti a Nord e 20 viti a Sud, ad oggi ancora esistenti. Nel 1984, 1985 e 1986 vennero fatte le vendemmie con vinificazione in demijohn con massimo 5/10 lt per esposizione e ogni inverno/primavera successivi ad ogni vendemmia vennero fatte le degustazioni di queste micro vinificazioni con Guido Cocci Grifoni, Teodoro Bugari e altri amici. Da queste degustazioni si arrivò alla conclusione che il miglior prodotto, organoletticamente parlando, proveniva da Nord; il Sud dava un prodotto poco equilibrato e non adatto al mercato. Guido Cocci Grifoni, verificato che il vitigno Pecorino poteva avere grandi potenzialità produttive e degustative, decise di rimuovere un pescheto a Nord - Nord Ovest di circa Ha 1.5. Nella primavera del 1987 egli impiantò le barbatelle di Pecorino su tale terreno ancora oggi esistente e designato come "vigneto madre Pecorino 1987". Nel settembre del 1990 il vigneto madre genera il primo vino in purezza da uve Pecorino imbottigliato come vino da tavola dalla famiglia Guido Cocci Grifoni, per un totale di 1800 bottiglie.

We didn't take any cuttings that morning, but merely marked them with tape. The following February I returned to pick up the scions (buds), took them to the farm in Ripatransone, and made the first grafts. My idea was to produce it as a single varietal.

I know ... it was a crazy idea ... everyone said so, my friends always repeated it to me on winter evenings in front of the fire ... but I wanted that wine, I knew it was possible, and I never doubted».

In February 1983 the first grafts were made onto a few rows of vines with different geographical exposures: 20 North facing vines and 20 South facing.

In 1984, 1985 and 1986, the harvested grapes were made into wine in demijohns, a maximum of 5/10 liters for each different geographical exposure. Every subsequent winter/spring, Guido Cocci Grifoni, Teodoro Bugari, and friends tasted these wines and concluded that the best wine came from North facing grapes. South facing grapes produced an unbalanced wine which was not suitable to market. Having verified that this grape variety had great potential, Guido Cocci Grifoni decided to remove a 1.5 hectare peach orchard (North-North West). In the spring of 1987, he planted the rooted Pecorino cuttings in the designated plot which still exists today with the name of "Pecorino Mother Vineyard 1987". In September 1990, the mother vineyard produced the first single varietal table wine from Pecorino grapes bottled by the Guido Cocci Grifoni family, a total of 2500 bottles.

After a period of about ten years, during which time the commercial production of Pecorino was exclusively from Tenuta Cocci Grifoni,

Dopo un periodo di circa 10 anni durante il quale la divulgazione commerciale del prodotto fece capo esclusivamente all'azienda Tenuta Cocci Grifoni, i positivi riscontri del mercato e le peculiarità del vitigno iniziarono a destare un certo interesse, inducendo un numero crescente di aziende a intraprendere la coltivazione.

Le Marche sono con probabilità la regione che più di ogni altra rispecchia la pluralità dell'Italia, questa diversità che si fa unicità, la rintracciamo soprattutto nei suoi vini e vitigni, tanto che l'Italia è indubbiamente il Paese con il più vasto panorama vitivinicolo mondiale. Ed è proprio sull'originalità dei suoi vitigni che le aziende produttrici ed in generale i coltivatori hanno deciso di puntare. Con il recupero del vitigno Pecorino autoctono italico in via di estinzione, si è contribuito a salvare un patrimonio di tipicità, espressione di un Terroir quindi di una serie di fattori unici ed irripetibili, che hanno reso il vino Pecorino apprezzato nel mondo.

the positive market results and specific characteristics of the grape began to arouse some interest, prompting a growing number of companies to undertake cultivation.

The Marche region probably reflects the plurality of Italy more than any other. This diversity, which is unique, can be especially traced in its wines and vines, so that Italy is undoubtedly the country with the largest world wine scene.

And it is the originality of its vines that farmers and wine producers, in general, have decided to focus on. The recovery of the endangered native Italian Pecorino grape, has helped to save a heritage, an expression of a terroir, and thus a collection of unique and unrepeatable factors which have led to a worldwide appreciation of Pecorino.

## SAPORI ED AROMI

FLAVOR AND AROMA

---

*Raccontare cosa si sente in un alito o in un sorso di vino è una sfida affascinante e stimolante, dove non troviamo vincitori e vinti, maestri e allievi, bene e male ma solo ed esclusivamente piacere.*

---

To say what you sense from a whiff or a sip of wine is a fascinating and stimulating challenge. There are no winners or losers, teachers or students, good or evil. Only pleasure.

---

La creatura umana vocata all'edonismo a cui diamo anima in questa dimensione terrena, non può non andare al godimento nelle sue infinite forme e, senza perdersi nei meandri di naftalina della filosofia, il vino è una di quelle forme. Anzi no!

Il vino, se c'è una cosa che proprio non ha è la forma: versato in un bicchiere ne prenderà il suo posto. Egli che prima era bottiglia e ancor prima botte. Cos'è dunque? Sogno!

Un sogno lontano che parla di fate e della Sibilla Appenninica, i cui capelli fluenti diedero vita a radici che si perdono nella linea orizzontale del tempo, ma che sono ben avvinte alla verticale della terra, in profondo, fino alla roccia madre. Forti e inesorabili, senza sosta, suggono vita per elaborare un chicco d'oro zecchino. È proprio lì, ai piedi dei monti Sibillini, che il Pecorino è sopravvissuto, vicino alla sua genitrice.

The human being, fated to hedonism, to which we give life in this earthly dimension, cannot abjure enjoyment in its infinite forms; and without getting lost in the labyrinths of philosophy, wine is one of those forms. But no! Now that I think of it, if there is one thing that wine doesn't have its form. Poured into a glass it takes shape. That which was previously bottled, and even before that barreled. And before that? A dream! A distant dream that speaks of fairies and of the Apennine goddess Sibyl, whose flowing hair gave birth to roots that got lost in the horizontal line of time and that are vertically entwined deep into the earth, down to the bedrock. Strong and relentless, unceasing, they suck out life to create a grain of pure gold. The Piceno is therefore, with the help of magic, the crucible of



La sua “riscoperta”, legata al nome di Teodoro Bugari e di Guido Cocci Grifoni, ha riportato in vita quella magia che era stata accantonata a favore di vitigni ben più produttivi del fiero ma riservato Pecorino.

Un vitigno che ha la forza di superare le asperità degli inverni montani, consolato solo da una provvidenziale insolazione e dalle correnti appenniniche che lo sanificano. La sua maturazione è precoce, approfitta appieno della breve estate per portare a compimento l'equilibrio strutturale tra acidi e zuccheri che fanno perfetto un vino, oltre alla spiccata mineralità conferitagli dalla qualità del terreno e il suo ampio corredo di profumi acquisito dall'importante escursione termica. Insomma una forza della natura che sgorga grazie all'ausilio di sapienti mastri vinificatori, in un bianco potente, opulento, caldo, profumato. Una scogliera sul mare bagnata dal sale e dal sole, un vino mediterraneo per storia, per colore, per profumi e soprattutto per sapore; potente ed espressivo dunque, sa raccontare di sé sia in gioventù che in maturità. Il Pecorino è un sorso di oro mediterraneo. Non siete ancora convinti? Bene! Prendetene una bottiglia che sia ben fresca, stappate il Pecorino, versatelo. Godetevi il suono del vino che scorre fino al vetro e continuate l'esplorazione. Calice sotto il naso, fate un' ispirazione breve, non violenta indi togliete il calice. Frutta gialla, fiori gialli, mineralità. Può dirci di più. Ancora con le narici sul calice, ora restate, mettetevi comodi, respirate lentamente e se necessario socchiudete gli occhi. Fiori e frutti hanno un nome e sono materializzati nella vostra mente: pareti rigogliose di ginestre costeggiano una strada di campagna, giardini ben ordina-

thousands and thousands of precious golden berries, small alcoves of pleasure. Right there, in the foothills of the Sibillini, Pecorino survived, thanks to its progenitor. Its “discovery,” linked to the names of Teodoro Bugari and Guido Cocci Grifoni, has rekindled the magic that had been set aside in favor of more productive varieties than the proud yet reserved Pecorino. A vine that has the strength to overcome the harshness of mountain winters, up to a thousand meters above sea level, comforted only by providential sunlight and the cleansing Apennine streams. It ripens early, taking full advantage of the short summer, to achieve the structural balance between acids and sugars that make a perfect wine. In addition, the quality of the soil grants a strong minerality and the wide range in temperature confers a breadth of aromas. In short, a force of nature that gives birth, with the help of skilled master winemakers, to a powerful white; opulent, warm and fragrant. A seaside cliff washed by salt and sun, it is a Mediterranean wine, in its narrative, color, aroma and especially taste; powerful and expressive, in youth as in maturity. Pecorino is a sip of Mediterranean gold. Still unconvinced? Ok! Just take a well-chilled bottle, uncork, and pour. Enjoy the sound of the wine flowing into the glass and let's continue our adventure. Bring the glass up to your nose and take a short breath, not too vigorously, then remove the glass: yellow fruits, yellow flowers, minerality. What more can you tell us? Again, bring the glass to your nostrils, but this time linger, make yourself comfortable, breathe slowly and if necessary close your eyes.

ti di narcisi e rose gialle. State per tagliare una pesca gialla che improvvisamente vi trovate in mano, vi allungate con gambe e braccia e vi stendete ben bene per raccogliere la nespola che sta più in alto, quella più baciata dal sole. Ma non basta.

Vi trovate ora in un posto esotico che non avete mai visto, ma riconoscete chiaramente un frutto di ananas. E poi ancora, velocemente passa per la vostra mente uno spicchio di pompelmo rosa che vi solletica il naso e quel mazzolino di camomilla che avete raccolto per la vostra mamma qualche decennio fa.

Flowers and fruits materialize in your mind: lush walls of broom along a country road; well-ordered gardens of daffodils and yellow roses. You are about to cut a peach that you suddenly find in your hand. You stretch out arms and legs to reach up and pick the highest medlar fruit on the tree, the one most kissed by the sun. But it is not enough. You are now in an exotic place you have never seen, but you clearly recognize a pineapple. And then, a slice of pink grapefruit passes fleetingly through your mind and tickles your nose and you remember the bouquet of chamomile.

## VINIFICAZIONE

WINEMAKING

---

*Il presupposto fondamentale da tenere sempre presente per la riuscita di un Pecorino di qualità è la maestria dell'uomo, che si fa occhio vigile che previene e mano invisibile che accompagna la crescita della vite, quindi dell'uva e solo infine sottoscrive la nascita del vino.*

---

The fundamental premise, to keep in mind for achieving a quality Pecorino wine, is the mastery of man, that watchful eye which monitors, and invisible hand which attends, the growth of the vines, the grapes, and only then, approves the birth of the wine.

---

La generale inversione di tendenza da vini estremamente antropomorfi a vini dove l'intervento dell'uomo non è percettibile ha portato, insieme ad una sensibilizzazione nei confronti dell'ambiente e del mangiare e bere sano, a studiare e perfezionare tecniche enologiche non invasive in grado di creare prodotti di altissima qualità e dal gusto "naturale". L'arte del saper fare bene il vino richiede, infatti, un lavoro mirato, sicuro e minuzioso da parte di mastri cantinieri, artigiani per vocazione e scienziati per dovere, la cui filosofia enologica coniuga armoniosamente natura e tecnica. Dopo un anno di attesa e lavoro ecco che dagli ultimi giorni di agosto ai primi giorni di settembre si è pronti per la vendemmia dei nostri grappoli di Pecorino: irregolari e allungati, sono formati da bacche sferiche giallo verdi, non grandi; le foglie a forma di cuore e

The reverse in tendency from extremely anthropomorphic wines to wines where human intervention is imperceptible, has brought about, together with an increased awareness of nature healthy eating and drinking, a movement towards non-invasive techniques in order to create wines of the highest quality, with a "natural" taste. The art of knowing how to make good wine requires focused, meticulous work on the part of the master winemakers, craftsmen by vocation, and scientists by necessity, whose philosophy of wine harmoniously combines nature and technique. After a year of waiting and working, by the end of August to early September the Pecorino grapes are ready for harvesting - small, irregular, elongated, yellow-green berries. The leaves, heart-shaped and rather

piuttosto arrotondate li ombreggiano. Ci troviamo di fronte ad un'eccezionale formula: in una sola bacca di Pecorino convivono una solida struttura di acidi organici che formano lo scheletro del vino e un abbondante corredo zuccherino che ne determina l'importante gradazione alcolica, rendendo quest'uva una rarità preziosa del panorama vitivinicolo italiano e mondiale.

Cullata dal microclima piceno nel suo terroir d'elezione attraversato dal 43° Parallelo, l'uva viene plasmata dalle escursioni termiche tipiche del clima temperato caldo del Mediterraneo, dunque arricchita nel bouquet terpenico dei profumi, sanificata dalle brezze marine della fascia sublitorale e dai venti apenninici attivando, con la giusta insolazione dei declivi collinari, una fotosintesi perfetta. È qui che il Pecorino trova il suo habitat tipico, dove meglio esprime se stesso, esclusivo ed insostituibile per il risultato di perfezione a cui è vocato.

È assolutamente consigliabile una vendemmia manuale, per evitare la rottura della buccia che provocherebbe oltre a fenomeni ossidativi, l'inizio di una fermentazione spontanea da parte di lieviti selvaggi, imprevedibili nella produzione di sostanze sgradevoli. Senz'altro troppo rischioso e sicuramente troppo poco affascinante per un vino prezioso come il Pecorino! Una volta raccolti i grappoli, fatta una prima selezione visiva, vengono portati in cantina. Ogni enologo, cantiniere, contadino, segue un suo iter personale, uno stile, un progetto pensato o ereditato che gli permetterà di ottenere il vino per lui migliore. Molti passaggi salienti della vinificazione sono certamente comuni ad ognuno, ma essendo il Pecorino un vitigno estremamente esigente dal punto

rounded, shade them. We are faced with an exceptional formula: in one single Pecorino grape is a solid structure of organic acids that form the skeleton of the wine and abundant sugar which determines the alcohol content, making this grape a precious rarity of both the Italian and the world wine scene. Comforted by the Piceno microclimate, in its elected terroir along the 43rd parallel, the grape is shaped by temperature variations typical of the temperate Mediterranean climate. Thus, its bouquet is enriched with terpenic fragrances, sanitized by sea breezes and Apennine winds, which, with just the right amount of sun on the rolling hills, activates a perfect photosynthesis. It is here that Pecorino finds its typical habitat, where it best expresses itself, unique and irreplaceable for the perfection to which it is preordained. Manual harvesting is a must, to avoid breaking of the skins, which would trigger a spontaneous reaction of the wild yeasts, unpredictable in their production of unpleasant substances. This is far too risky and definitely not appealing enough for a wine as demanding as Pecorino! Once the grapes have been picked, and a first visual selection made, they are placed in boxes and taken immediately to the winery.

Each oenologist, winemaker and farmer, follows his own personal process, a style that he has designed or inherited, to make the best wine. Many salient passages of winemaking are certainly common to everybody but, Pecorino being an extremely demanding grape in terms of quality of work, the various classical techniques of vinification that are used, different yet valid, must be applied in accordance with a winemaking of excellence,

di vista della qualità di lavorazione, le varie tecniche classiche di vinificazione in bianco che vengono utilizzate, diverse ma comunque valide, dovranno essere applicate secondo un'enologia d'eccellenza, per poter ottenere un vino di alto profilo. Sì, perché solo una vinificazione curatissima e fatta di particolari può rendergli giustizia, delineando e marcando la sua personalità di "rosso vestito di bianco", preziosa e imponente, qualificandolo come uno dei rarissimi vini bianchi italiani in grado di complessare il suo profilo sensoriale negli anni e quindi durare nel tempo, anzi migliorare nel tempo.

Sull'onda della flessione del gusto verso le bollicine, alcuni produttori hanno iniziato a spumantizzare il Pecorino sia con il metodo Classico, cioè con rifermentazione in bottiglia (stesso sistema di produzione dello Champagne) sia con il metodo Martinotti o Charmat. Il Pecorino inoltre non esiste solo in purezza, ma è presente in diversi vini in percentuali variabili. Nella sua stessa denominazione più importante, la Pecorino Offida DOCG secondo il disciplinare possiamo trovare minimo l'85% di Pecorino, a patto che abbia una resa massima per ettaro di 100 quintali di uva e di rispettivi 70 ettolitri di vino e che il restante 15% eventuale, sia colmato da vitigni non aromatici a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Marche. Questo disciplinare molto restrittivo ne circoscrive la zona di allevamento, vinificazione e imbottigliamento ad alcuni comuni tra la provincia di Ascoli Piceno e quella di Fermo, ne stabilisce il titolo alcolometrico volumico totale minimo al 12,00% e determina tanti altri criteri tecnici nei quali rientrare per poter ottenere il miglior risultato qualitativo e quindi l'appellazione DOCG.

in order to obtain a high profile wine. Only a meticulous winemaking process can do Pecorino justice, defining its personality as a "red dressed as white," precious and imposing, qualifying it as one of the very few Italian white wines capable of enriching its sensory profile over the years and lasting through time and improving over time.

On the wave of a taste trend towards bubbles, some manufacturers have started to make sparkling Pecorino using both the classic method, that is, with a second fermentation in the bottle (the same system for the production of Champagne), and with the Martinotti or Charmat method, with a second fermentation in an autoclave. Pecorino does not exist only in pure form but is present in various different wines in varying degrees. In its most important designation, Offida Pecorino DOCG 2011 is, according to specification, a minimum of 85% Pecorino is found - with a maximum yield per hectare of 100 quintals of grapes and their respective 70 hectoliters of wine. The remaining potential 15% can be made up of non-aromatic white grape varieties suitable for cultivation in the Marche region. This very restrictive regulation limits the farming, wine making and bottling area to a few towns in the provinces of Ascoli Piceno and Fermo. It imposes a total alcoholic volume of at least 12% and determines many other technical criteria which must be met in order to get the best quality result, and thus the DOCG appellation.

The most famous DOC containing Pecorino is undoubtedly Falerio. In the Falerio Pecorino appellation it is the basis of the blend, with a minimum of 85% in the DOCG - although the maximum yield in

La DOC più famosa dove è presente il Pecorino è senza dubbio la Falerio. Nella denominazione Falerio Pecorino il nostro vitigno è alla base del blend, ugualmente presente come nella DOCG nella misura minima dell'85%, ma la sua resa massima in questo caso è di 110 quintali di uva per ettaro. Nella denominazione Falerio invece il vitigno base è il Trebbiano toscano (20-50%) accompagnato dal Pecorino (10-30%) e da altre uve a bacca bianca che si possono coltivare nella regione Marche.

Il Pecorino compare anche nei disciplinari delle DOC abruzzesi Abruzzo, Controguerra e Tullum. Qui troviamo un corollario numerosissimo di IGP abruzzesi dove esso è presente: Colli Aprutini, Colli del Sangro, Colline Frentane, Colline Pescaresi, Colline Teatine, Histonium, Terre Aquilane, Terre di Chieti. Lo stesso avviene per la DOC marchigiana Colli Maceratesi nella tipologia Bianco, in cui il Pecorino può essere presente in uvaggio a base di Ribona (70 %) fino a un massimo del 30 % anche nelle tipologie passito e spumante. Mille sfumature, mille possibilità, mille emozioni: il Pecorino è anche pura tecnica. È perfezione e inammissibilità di errore, è fantasia, regola, passione, rigore, opulenza, tempo e spazio. Davvero non importa quale sia il vestito con cui vi piace di più incontrare il Pecorino, perché sarà lui, il protagonista, a fare tendenza.

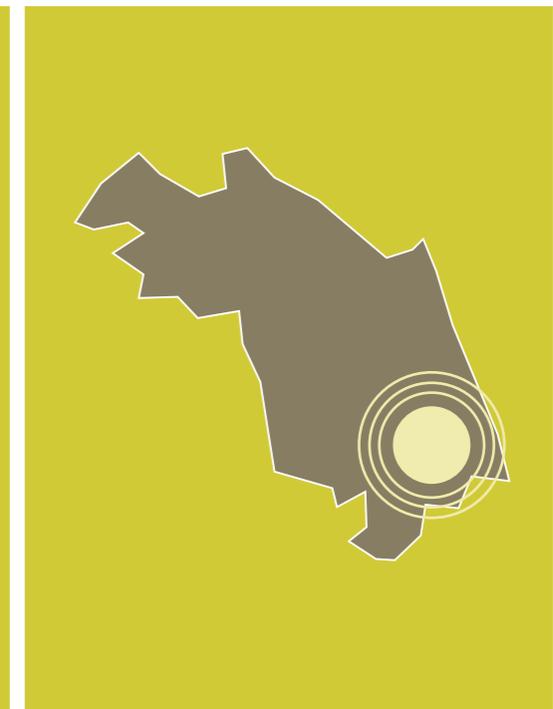
this case is 110 quintals per hectare.

With the Falerio appellation, however, the basic variety is Trebbiano Toscano (20-50%), accompanied by Pecorino (10-30%) and other white grapes grown in the Marche region. Then there are the Abruzzo DOC wines. Geographic proximity, cultural and gastronomic similarities, and the indisputable qualitative importance of Pecorino have led to the introduction of our grapes even in the Abruzzo DOC appellation Controguerra and Tullum. Testament to the growing interest in this variety, it is also now found in a vast corollary of Abruzzo IGT wines: Colli Aprutini, Colli del Sangro, Hills Frentane, Pescaresi Hills, Hills Teatine Histonium, Terre Aquilane, Terre di Chieti. The same applies with Marche's Colli Maceratesi DOC where Pecorino can be found in Ribona based blends (70%), at up to a maximum of 30% of total volume even in the passito and sparkling wines.

A thousand shades, a thousand possibilities and a thousand emotions: Pecorino is also pure technique. It is perfection with no room for error. It is fantasy, tenet, passion, rigor, wealth, time, space. However you like your Pecorino dressed, it will always be a trendsetter.



La regione Marche in Italia  
Le Marche region in Italy



La DOCG del Pecorino nelle Marche  
The Pecorino DOCG area in Le Marche



25

VINERIA

WINE HOUSE

---

*In bocca l'ingresso è straordinario, intenso, potente, stimola subito il gustativo e il tattile; fresco di acidi, caldo di alcol, morbido; il tutto in grande equilibrio. Il finale lungo e persistente con ricordi agrumati ed erbacei. Invita subito ad un secondo sorso. Sicuramente da bere subito ma...*

The initial impact is extraordinary, intense, powerful, immediately stimulating taste and touch. The freshness of acids, the warmth of alcohol, soft, it is in great balance. The long finish with hints of citrus and herbs, immediately invites a second sip. Certainly to drink now but ...

## CONSERVAZIONE E SERVIZIO

STORAGE AND SERVING

---

*Al fine di degustare un buon bicchiere di Pecorino, considerato il grande lavoro di allevamento e vinificazione, può sembrare un fattore meno rilevante la modalità di conservazione della bottiglia prima della mescita.*

---

In realtà, dando per scontato che nelle cantine dei produttori le bottiglie siano stivate alla perfezione, questa è una fase molto importante che anche il consumatore finale o il ristoratore devono tenere presente e soprattutto mettere in pratica senza indugi, per non danneggiare un prodotto vivo e delicato.

L'ideale per la sua ottima conservazione è la progettazione o l'individuazione di un locale cantina vero e proprio dove tenere sott'occhio temperatura, umidità, illuminazione, odori e vibrazioni. Una posizione sotterranea di questo locale faciliterà molti compiti.

La temperatura ideale è compresa tra gli 11 e i 15° C e ancora più importante è la costanza di questa. Infatti è necessario che il vino non subisca assolutamente sbalzi termici perché ne altererebbero in modo irreparabile lo stato di salute. Si avrebbe in sostanza un cedimento della sua freschezza, un invecchiamento precoce, un cambiamento del profilo aromatico da sentori floreali e fruttati a odori tipici di vini con più anni sulle spalle, nei casi peggiori sentori di gomma, diesel e di ossidato. L'ideale sarebbe di conservare il vino ad una temperatura tra i 6 e i 25° C. Anche l'umidità deve essere costante intorno al 65-70%. Un ambiente troppo poco umido favorirà il restringimento del sughero e il suo sgretolamento, con successiva entrata dell'ossigeno nella bottiglia; per questo è necessario tenerle in posizione orizzontale, in modo che il vino bagni sempre il sughero, ben disposte su uno scaffale di legno a ripiani. Dal basso: bianchi e spumanti e, man mano che sale la temperatura seppur di pochissimi gradi, rossi, rossi strutturati e infine rossi da invecchiamento.

L'illuminazione deve essere curata con lampade al sodio, al neon o a led di ultima generazione, o schermate a bassa potenza, sono proprio gli ultravioletti, specialmente in vini bianchi e spumanti a favorire lo sviluppo di radicali liberi che accelererebbero l'ossidazione dando aromi e sapori "di ridotto" detti anche "gusto di luce", "gusto di sole" o "gusto di bottiglia", riconoscibili da sensazioni di aglio e di sudore. Ultima raccomandazione, ma non meno importante, è quella di tenere le bottiglie di vino lontano da fonti di luce aggressive e pertanto la prima fonte di luce da evitare è quella solare, ecco perché le cantine hanno finestre molto piccole o inesistenti. Certo non tutti potranno permettersi di creare una cantina con i fiocchi che risponda appieno ai criteri di conservazione, però, anche in casa, con un po' di buona

volontà e creatività, si può tentare di ricercare e ricreare l'ambiente migliore. Proviamo ora a servire il Pecorino ai nostri ospiti, ai nostri clienti o a noi stessi conferendogli con questo gesto l'importanza che merita.

La temperatura di servizio deve andare dagli 8-10 °C per i Pecorino più giovani, fino ai 12-14° C per quelli invecchiati e più strutturati. Questa dipenderà quindi non solo dall'annata di vinificazione e dal tipo di annata climatica, ma anche dall'eventuale elevazione in barrique.

Prima di servire è bene accertarsi che esteticamente sia privo di difetti, poi si presenta la bottiglia di Pecorino alla sinistra del cliente o dell'amico, mentre se ne declamano la tipologia, l'annata e il produttore. La bottiglia va posizionata sul tavolo magari in un secchiello contenente acqua e ghiaccio. L'apertura è da realizzare sul tavolo di servizio, togliendo la bottiglia dal cestello e asciugandola con un tovagliolo che può anche continuare ad avvolgerla, ma che sempre deve permettere agli astanti di leggerne l'etichetta.

Usando il coltellino del cavatappi e avendo cura di non ruotare la bottiglia, si incide la capsula sotto l'anello (detto anche бага o cercine) e si ripone la capsula nella tasca del grembiule di servizio o su un piattino adibito. Ora con un altro tovagliolino, si pulisce la bocca della bottiglia e si inserisce la punta del cavatappi a spirale (detta anche verme) nel tappo. Mai far uscire la punta della spirale dall'altra parte del sughero. Viene estratto con il sistema delle leve, e, in ultimo, con la mano provvista di tovagliolino, evitando rumori. Poi il tappo viene annusato e se tutto è a posto poggia sul piattino perché possa essere controllato anche dai commensali, altrimenti è necessario cambiare bottiglia. Se ne versa un pò in un bicchiere da degustazione, quel tanto che basta per stabilirne lo stato di salute e poi ne versate da destra una piccola quantità al cliente che ha ordinato il nostro Pecorino. Una volta che le sue qualità vengono avallate, si procede con la mescita, prima alle donne, ammesso che non ci siano prelati e capi di stato! Eh sì! Perché le regole di precedenza sono molto ferree nella sommellerie. Ad ogni modo, ci si limita a servire gli amici partendo dal gentil sesso e secondo esigenza ci si documenta sulle varie precedenze. Non si riempie il bicchiere fino all'orlo come nelle goliardiche osterie di Trastevere, ma si considera che con una bottiglia da 0,75 lt è possibile dosare circa 8 calici. La forma a "tulipano" del bicchiere è senza dubbio la più comune ed anche la più adatta per il Pecorino. I più giovani e freschi possono essere serviti in un calice elegante e leggiadro, non molto ampio per racchiudere e concentrare il profilo odoroso. Con i Pecorino più maturi e complessi il bicchiere può e deve essere più ampio alla base ma sempre di forma allungata. L'importante è che il diametro del bordo risulti minore di quello della zona di maggiore ampiezza in modo da concentrare i profumi verso il naso e non disperderli. Sicuramente dev'essere di vetro trasparente per apprezzare i suoi colori e la sua trasparenza, la limpidezza del vino, penetrabile ai raggi luminosi, il colore saturo e vivace, giallo paglierino dorato del Pecorino. È bene ricordare sempre prima di bere l'ultima goccia da una bottiglia, quanto è grande il patrimonio culturale, antropologico e tecnico che ci regala il vino e in particolare il Pecorino, accompagnandolo alla bocca nel migliore dei modi, rispettando le sue esigenze e conoscendolo a fondo, dandogli modo di accedere ai sensi senza introversioni.

---

To get a good glass of Pecorino, given the work involved in farming and wine-making, it may seem less important how the bottle is kept prior to serving.

---

In noting that the producers' wine cellars store the bottles to perfection, the storage of wine for consumers, or for the restaurant owner, is an important practice that must be considered to avoid damaging this living, delicate product that is vulnerable to temperature and light. The ideal situation for storing wine is to establish a wine cellar where temperature, humidity, lighting, odors and vibration can all be monitored. Of course, an underground location often proves to be the best environment.

Ideally the storing temperature should be consistently between 11 and 15 degrees. Sudden fluctuations in temperature can alter the wine considerably by affecting the freshness and prematurely aging the wine. What were lovely floral and fruity notes could disappear and be replaced by the nuances of older wines with elements of oxidation and even aromas of rubber or diesel fuel.

Humidity also can have an effect on the cellared wine. It should be maintained at a consistent level between 65-70%. This is an important factor because low humidity can cause the cork to shrink within the bottleneck, which can allow oxygen into the bottle spoiling the wine. It is important to remember to store the bottles horizontally; this helps the cork to remain moist. When stacking the bottles on the wooden wine shelves, it is best to keep the white and sparkling wines on the lower shelves and then the reds on the upper shelves. Although there may be only a few variable degrees between the shelves, this method helps the white wines maintain better stability.

The type of lighting in a cellar is very important to the preservation of the wine. Low power sources, or sodium lamps, neon, or the latest generation of LED bulbs are recommended, it is known that ultraviolet rays affect the free radicals within white and sparkling wines and thus accelerates oxidation. Custom-built wine cellars do not have windows or direct sunlight since all aspects of lighting can have an influence on the wine bottles.

These are recommendations and guidelines for wine storage. As well, many people are using custom designed wine refrigeration units that have dark glass and humidity controlled temperatures. With a bit of creativity and thought the best environment for your wine collection can be achieved.

Now to serve this delicious Pecorino to our guests, family, customers and ourselves to give this daily ritual the importance it deserves.

Serving temperature ranges from 8-10 ° C, for a younger Pecorino, and 12-14 ° C, for an aged, more structured one. This will therefore depend not only on the vintage, and associated climatic conditions, but also the potential time in barrels.



*Certificazione DOCG 2011 - Primo imbottigliamento 1990 - Certificatione DOC 2001*  
*Certificatione DOCG 2011 - First bottling 1990 - Certificatione DOC 2001*

Before serving, we ensure that the bottle has no aesthetic flaws, then present it to the customer or friend's left, while he examines the type, vintage and producer. Then we position it on the table maybe in an ice bucket. The opening of the bottle should be carried out at the table, removing the bottle from the ice bucket and drying it with a napkin that can then be used to wrap the bottle, always leaving the label visible.

Using the knife blade of the corkscrew, and taking care not to turn the bottle, score the capsule under the lip of the bottle and place it in your apron pocket or in an apposite dish. Now, with another napkin, clear the mouth of the bottle and insert the tip of the corkscrew spiral into the cork. Never let the tip of the spiral penetrate the other end of the cork. Extract it with the system of levers, and finally by hand (equipped with towel), avoiding any unsavory noises. Then sniff the cork, and if everything is in place, stand it on the dish so that it may also be inspected by the guests. Otherwise change the bottle. Taste the wine first. Put a few drops in a tasting glass, just enough to establish its state of health. Then, from the right, pour a small amount to the customer who ordered the Pecorino. Once its quality has been approved, proceed with the serving, ladies first, assuming there are no prelates or heads of state! Oh yes! The precedence rules are very strict for the sommelier. However, we shall limit ourselves to serving friends and starting with the fairer sex (and as needs be read up on the various priorities). Do not fill the glass to the brim, as in the goliardic taverns of Trastevere, but consider that a 0.75 liter bottle can serve about 8 glasses. The 'tulip' shaped glass is undoubtedly the most common and also the most suitable for Pecorino. Younger, fresher Pecorino can be served in an elegant, graceful glass, not too large so as to enclose and concentrate the sensory profile. With a more mature, complex Pecorino the glass can and must be wider at the base but still of elongated shape. The important thing is that the diameter of the rim be less than that of the widest part of the glass, in order to concentrate the aromas towards the nose and not to disperse them. Of course, it must be clear glass to allow an appreciation of its color and transparency; the clarity, penetrable to light rays, color saturated and vibrant; the golden yellow of Pecorino. May we always remember, before drinking the last drop from the bottle, the extent of the cultural, anthropological and technical heritage that gives us the wine, especially Pecorino, accompanying it to our mouths in the best way possible, respecting its needs and knowing it thoroughly, and so allowing it access to our senses without introversion.



*Serbatoi in acciaio inox per stoccaggio e conservazione*  
*Stainless steel tanks for storage and preserving*

# DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

TASTING AND PAIRING

---

*Fornire gli strumenti per decodificare un puro momento di piacere, per esaltare una scoperta, per riconoscere un'emozione può sembrare un'impresa ardua. Tutto ciò esiste da sempre, accompagna l'umanità dal suo primo giorno di storia.*

*Il vino dopotutto è il progetto secolare più longevo tra natura e uomo e di certo il più vivo perché in continua evoluzione.*

---

Guardando il calice, non sarà difficile vedere oltre perché il Pecorino è limpido, i raggi luminosi non fanno fatica a passarvi attraverso. Inarcando il bicchiere, possibilmente su un testimone bianco, si osserva la famosa unghia del vino: il cuore centrale è giallo paglierino saturo e vivace, ai bordi esprime riflessi dorati.

Con una non violenta roteazione del calice, si valuta l'effetto Marangoni, il fenomeno scientifico per cui si formano le lacrime e gli archetti del vino sulle pareti del vetro e dalla qui velocità, frequenza, ampiezza e regolarità si stabilisce la consistenza del vino. Una volta apprezzate le caratteristiche visive anche grazie ad una buona luce ambientale, si passa a delineare quelle olfattive. Si impugna il bicchiere alla base in modo da non scaldare il Pecorino e da non contaminare il suo profumo con quello della pelle: una breve ma profonda inspirazione a vino fermo sulla bocca del calice per valutarne subito l'intensità, cioè l'impatto dell'odore sulla mucosa, una sensazione verticale che arriva dritta al cervello. Poi si rotea il bicchiere per aumentare la superficie di contatto del vino con l'aria in modo da favorire la liberazione delle sostanze odorose e si inspira più a lungo, alternando narice destra e sinistra per evitare l'assuefazione. È possibile scoprire la complessità e la qualità dell'indiscusso bouquet che si presenta, prevalentemente floreale e fruttato e subito come un'inattesa scintilla, si rivive un ricordo passato, una situazione, un'emozione. Accade sempre. Si sente la pesca gialla perché si è già annusata una pesca gialla e il "naso" la ricorda e riconosce. Per una buona analisi sarà sufficiente allenare questa memoria olfattiva e dedicarsi con curiosità e passione a questa ricerca di profumi nel mare di informazioni incamerate. Certo, se mai si è avuta l'occasione di annusare una "Monstera deliciosa", frutto tropicale, difficilmente si riuscirà a riconoscerla nel Pecorino!

Si beve!

Finalmente il primo piccolo sorso per avvinare la bocca e poi un altro perché apra definitivamente il suo mondo. Tutta la cavità orale viene lambita dal vino, poi si porta nella parte anteriore e si inspira attraverso i denti così da favorire la volatilizzazione di alcune componenti

e da amplificare le sensazioni saporifere, tattili e gusto-olfattive. Lo si muove all'interno della bocca con la lingua, anche contro il palato. Si valutano le durezze, le sensazioni verticali di grande importanza nei vini bianchi: gli acidi che provocano salivazione e che conferiscono freschezza e le sostanze minerali per la sapidità. Si passa poi alle morbidezze, sensazioni orizzontali conferite dagli zuccheri, dagli alcoli che danno una percezione di pseudo calore provocata dalla vasodilatazione dei capillari della mucosa ad opera dell'alcool etilico e dai polialcoli, in pratica glicerina, che arrotondano il gusto. Si individua l'equilibrio tra queste, l'intensità al palato e la qualità generale del Pecorino, la sua struttura data da tutto quanto c'è di solido nel vino (estratto secco), il suo stato evolutivo. Si deglutisce. Subito dopo a bocca chiusa si espira attraverso il naso, in questo modo è possibile riportare alla percezione dei sentori dell'olfatto e masticando a bocca vuota, per valutare la persistenza aromatica (PAI) contando mentalmente i secondi durante i quali si continua a percepire l'insieme delle sensazioni. Infine si decreta l'armonia complessiva del Pecorino.

E ora dobbiamo abbinarlo.

Si parte dal presupposto che è un vino versatile proprio per il suo essere "un rosso vestito di bianco" e che dunque non ci saranno particolari difficoltà a ricercare e ad abbinare un cibo o una pietanza con il Pecorino. Dai piatti della cucina tradizionale picena e mediterranea a rinnovati esempi di *nouvelle cuisine* passando per la cucina etnica, per gli emozionanti piatti destrutturati della cucina molecolare, per la cucina fusion...

Insomma chi più ne ha più ne metta perché la gioia della scoperta di un abbinamento nasce prima nel cervello. Si ipotizza un giusto abbinamento, lo si immagina, lo si focalizza. Poi questa gioia passa per il cuore, che desidera questi sapori e per ultimo passa per la bocca che generosamente la rioffre a cuore e cervello. Ed il gioco è fatto.

Il vademecum della nonna per il giusto abbinamento cibo/vino, seppur riduttivo racchiude un bel fondo di verità: "con i cibi bianchi ci vuole il vino bianco, con i cibi scuri quello rosso". Se ci si sofferma a pensare, tanto sbagliato non è, ma di certo un tantino generico.

È necessario andare oltre, perché vogliamo poter abbinare un preciso vino bianco: il Pecorino. In bocca si chiede equilibrio, vino e cibo non si devono sovrastare l'un l'altro ma devono cooperare per offrire il massimo del gusto e del piacere. Ancora una volta non è una lotta ma un corteggiamento amoroso in cui gli interpreti si rincorrono e si scelgono in base a due criteri: il contrasto e l'analogia. Contrasto perché alcune sensazioni del vino vanno a bilanciare gli squilibri del cibo e viceversa, analogia perché si mantengono le tipicità delle stesse sensazioni sia nell'uno che nell'altro. Ecco qualche esempio.

La grassezza in bocca di una pietanza frita, come l'oliva all'ascolana o la tempura di verdure o la tendenza dolce di una crema di zucca per contrapposizione si abbinano bene con l'acidità e la sapidità del Pecorino. Se si decide di aromatizzare la crema con erbe come il rosmarino, il timo e/o la salvia queste per concordanza danzano in bocca in piena sintonia con la persistenza aromatica del vino. Con uno spezzatino di carne bianca ben condito, l'alcolicità importante del Pecorino per contrapposizione farà un buon abbinamento con la succulenza della carne.

Ottimo naturalmente con tutti i piatti di pesce per la sapidità e per la loro struttura: dai più elaborati brodetti, ai primi piatti con nero di seppia, agli arrostiti al sale ed erbe, alle grigliate miste, per finire con le *crudité* di mare e certamente il sushi, i crostacei ed i molluschi.

E poi ancora con *soufflé* al parmigiano, risotto al tartufo, tagliatelle ai funghi porcini, bucatini con sarde, finocchio bastardo e pinoli. Un *canapé* di grano saraceno con un fiocco di formaggio caprino fresco e foglie di valeriana, due gocce d'olio d'oliva. Pollo al curry, crostini al *patè de fois gras* e uova in tanti modi: da lesse a *quiche lorraine*. Involtini di asparagi e speck su crema di fave. Insalate di misticanza con erbe campagnole come il dente di cane, la pimpinella, la ruchetta, i raperonzoli, i crispigni e via dicendo, margherite, tarassachi e altri fiori edibili: il tutto condito con un pesto di alici e olio di oliva.

La prima regola con il Pecorino è dunque la fantasia. Le opportunità? Tutte più una. L'abbinamento più giusto è quello che in bocca accende una luce, quello che dà la sensazione che il nostro palato sia diventato enorme, come un grande teatro dove si dà in scena la commedia dei sensi. Una sensazione che si riconosce solo quando si è già vissuta e l'unico modo possibile è sperimentare.

Il consiglio: in enoteca acquistarne tre bottiglie, la prima da bere subito, la seconda dopo qualche mese, la terza la teniamo un po' in cantina per le grandi occasioni o per i grandi piatti.

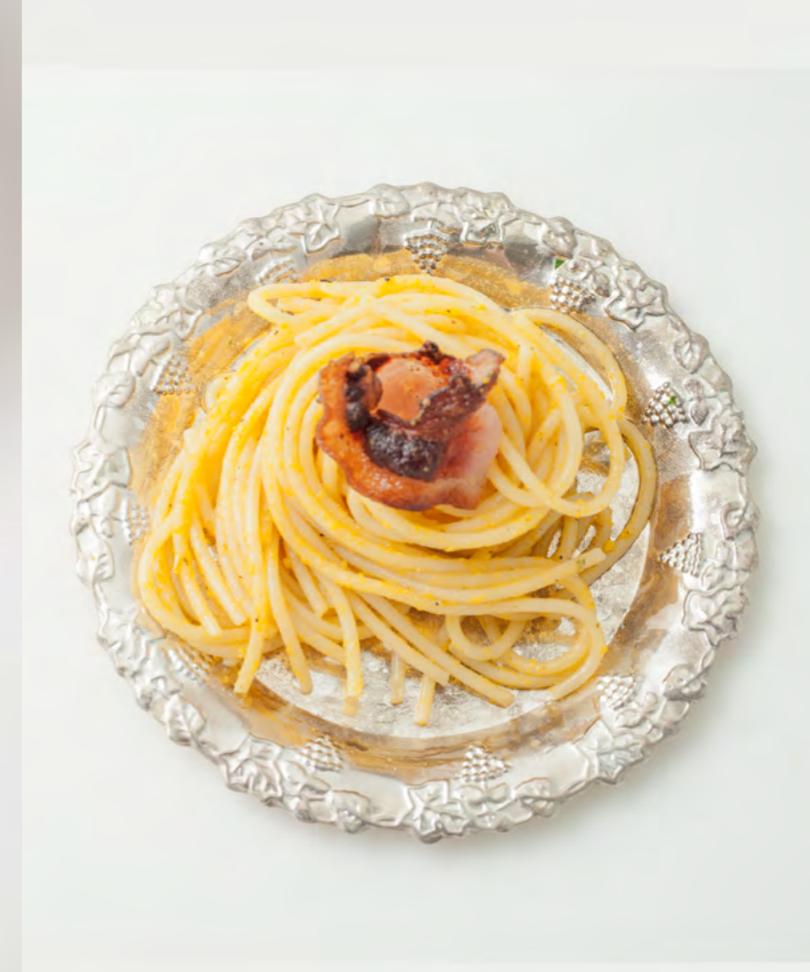
---

Providing the tools to decode a pure moment of pleasure, to bring out a discovery, to recognize an emotion may seem a tall order. It has always existed, accompanying humanity since its first day of history. Wine is, after all, the longest secular project between nature and man and certainly the most alive because of its evolution.

---

Looking at the glass, it is not difficult to see through it. Since Pecorino is limpid, light rays do not find it difficult to pass through. Tipping the glass, possibly over a white background, we observe the famous 'nail' of the wine. The central core is a saturated vibrant straw yellow color; to the edges we see golden tints.

With a gentle swirling of the glass, we evaluate the 'Marangoni' effect, the scientific phenomenon by which tears and arches of wine are formed on the wall of the glass, and by their speed, frequency, amplitude and regularity establish the consistency of the wine. Having evaluated the visual characteristics, in a good ambient light, we outline the olfactory attributes. Therefore, hold the glass at its base, so as not to heat the Pecorino or contaminate its aroma with that of our skin. Take a short but deep breath with the wine still, in the mouth of the glass, to immediately assess the intensity, that is, the impact of the smell on our mucosa. A vertical sensation that goes straight to the brain. Then, rotate the glass to increase the surface area of the wine in contact with the air, so as to facilitate the release of odorous substances,



and inhale longer, alternating right and left nostril to prevent assuefaction. Now discover the complexity and quality of the undisputed bouquet, mostly floral and fruity. And all of a sudden, like an unexpected spark, we relive a past memory, a situation, an emotion. It always happens. We smell peach because we have already smelled a yellow peach and our nose remembers and recognizes it. For a good analysis it is sufficient to train this olfactory memory and dedicate oneself with curiosity and passion to searching out smells in the sea of information that we have collected. Of course, if you've never had the opportunity to smell the tropical fruit 'monstera deliciosa' you can hardly expect to recognize it in Pecorino!

So now, let's drink! Finally! A first sip to rinse the mouth and then another to decisively open its world. Slosh wine over the entire oral cavity, then bring it to the front of the mouth and breathe in through the teeth so as to favor the volatilization of certain components and amplify the sensations of taste, touch, and smell. Move the wine around inside the mouth with the tongue, also against the palate. Evaluate the hardness of the wine - a vertical sensation of great importance in white wines - that is, the acids that cause salivation and give freshness and mineral substances for flavor. Then the softness, horizontal sensations conferred by the sugars, and the alcohols that give a perception of warming in the mouth caused by the dilation of the capillaries of the mucosa by ethyl alcohol and polyols, glycerin in practice, which rounds the taste. Identify the balance between these, the intensity on the palate, and the overall quality of Pecorino, its structure given by all that is solid in wine (the dry extract), its state of evolution. Swallow, and immediately, with closed-mouth, breathe through the nose, so as to bring back to mind the olfactory hints. Chew with empty mouth, to assess the aromatic finish, mentally counting the seconds for which this set of sensations persists. Finally, we deliver our verdict on the overall harmony of our Pecorino.

And now, we must accompany it. We start with the assumption that it is a versatile wine by virtue of its being a "red dressed as white" and that, therefore, we will not have particular difficulty in seeking out a complimentary cuisine, to dish.

From traditional Piceno and Mediterranean cuisine to renewed examples of nouvelle cuisine, via ethnic cuisine, to the moving unstructured dishes of molecular cuisine, to fusion cuisine... And so on and so forth, because the joy of discovering a culinary match comes first to the brain. We conjecture a match, imagine it, focus on it. Then, the joy passes through the heart, which desires these flavors, and finally passes through the mouth which generously reoffers it to the heart and brain. And that's it.

The "grandmother's guide" for the right food-wine combination, albeit simplistic, encloses a beautiful grain of truth "white wine with white foods, red wine with dark foods." If we stop to think about it. it is not so flawed a rule, but certainly a little too generic.

We go a step further, however, because we want to match a particular white wine, Pecorino. We require a balance in the mouth. Neither the wine nor the food should dominate, but instead work together to offer the ultimate in taste and pleasure. Once again, this is not a fight, but a loving courtship in which our agents chase and select each other according to two

criteria: contrast and analogy. Contrast because some wine sensations balance the imbalances in the food and vice versa. Analogy because they maintain the typicality of the sensations they share. A few examples.

The greasiness of a fried dish such as Ascolana olives - or vegetable tempura and the sweetness of a pumpkin puree, in contrast, combine well with the acidity and flavor of Pecorino. If we decide to flavor cream with herbs such as rosemary, thyme and/or sage, these, by their concordance, dance in the mouth, fully in line with the persistent aroma of our wine. With a stew of well seasoned white meat, the high alcohol content of Pecorino, in contrast, is a good match for the succulence of the meat.

Pecorino is perfect, of course, with all fish dishes, both for flavor and for their structure. From the most elaborate soups, to rice and pasta dishes with fish. Salt roasted, herb roasted, and mixed grilled fish, finishing off with raw fish and of course sushi; crustaceans and mollusks, soufflé with parmesan, truffle risotto, tagliatelle with porcini mushrooms, bucatini with sardines wild fennel and pine nuts; a canapé of buckwheat, fresh goats cheese and lettuce leaves, and a couple of drops of olive oil; chicken curry, toast with foie gras paté, eggs in all guises: from boiled to quiche Lorraine; roulade of asparagus and bacon with broad bean puree.

Mixed salads with wild leaves such as dandelion, rocket, and so on, daisies, dandelions and other edible flowers, all topped with a pesto of anchovies and olive oil.

The first rule with Pecorino is therefore imagination. What are the possibilities? Everything plus one. The right combination is the one which turns a light on in the mouth, the one that gives us the feeling that our palate has become vast, like a huge theater with a play of the senses on the stage. A feeling you recognize only when you have lived it, and the only way to do so is to experiment.



In questa zona dell'Italia centrale, dove convivono tradizioni e culture diverse, legate alle arcaiche aree di montagna ed alle dinamiche civiltà marinare della costa, ha inizio il viaggio del vino Pecorino nella gastronomia internazionale, che porterà il nostro protagonista a confrontarsi con una grande e poliedrica varietà di piatti. Il Piceno è un luogo di frontiera, lontano dalle grandi vie di comunicazione, meta di pellegrinaggi e di turisti in cerca di silenzi. Il paesaggio mutevole, a tratti aspro delle montagne, più spesso dolce nel rotolarsi delle colline verso il mare, rispecchia fedelmente il carattere degli abitanti di questa terra e i frutti che essa produce. Qui la storia ha lasciato un fitto mosaico di oltre 400 piccoli borghi medievali e rinascimentali, custodi di piazze raccolte e protettive e splendidi teatri storici, che oggi rappresentano un patrimonio artistico, paesaggistico ed umano di grande valore. Mangiare è un bisogno fondamentale dell'uomo ma, nello stesso tempo, risponde ad una necessità culturale perché rappresenta un rito sociale attraverso cui si compiono delle scelte in termini di tradizioni, cultura, ambiente, aspirazioni e si riafferma il senso di appartenenza e di orgoglio per le radici, attraverso i racconti ed i ricordi di ciò che un tempo si è stati. Non deve stupire dunque che il Pecorino, antico vitigno italico, abitante di questi suoli, produca oggi un vino che si sposa amabilmente con una grande varietà di piatti della tradizione locale sapientemente custodita dai laboriosi contadini, dagli abili marinai o dai ricchi mercanti di sete del secolo XV. Si abbina anche alle creazioni ingegnose della cultura monastica ed alle ricette essenziali della gastronomia moderna, prevalentemente basate sugli ingredienti caratteristici della Dieta Mediterranea, quali pesce, cereali e verdure. Definito da molti un rosso vestito di bianco per la sua elevata ed inusuale gradazione alcolica, strutturato ma sufficientemente flessibile da conquistare le mense internazionali, il Pecorino può definirsi un vino di terroir per eccellenza. Il termine, infatti, non indica solo l'insieme delle proprietà che un determinato suolo possiede ed i sapori delle uve che esso produce, ma significa molto altro: è la tradizione del savoir-faire millenario, la mano dell'uomo che lavora la terra e la passione che lo spinge a costruire un rapporto con il suo ambiente, l'abilità costruita con il tempo e la memoria.

In this area of central Italy, diverse traditions and cultures coexist, linked to the archaic rural communities of the mountain areas, and to the maritime civilizations of the coast. Here, Pecorino's journey into international cuisine begins, bringing it face to face with a wide and varied range of recipes. The Piceno is a borderland, far from major roads, the destination of pilgrimages and tourists in search of tranquility. The changing landscape - from the rugged mountains, to the soft rolling hills, to the sea - is reflected in the character of the inhabitants of this land, and in the fruits it produces. History has left a rich mosaic of more than 400 small medieval and Renaissance towns and villages, custodians of splendid squares and beautiful historic theaters, which today represent a valuable artistic, scenic and human heritage. Eating is a basic human necessity, but at the same time, it is a response to a cultural necessity, because it represents a social rite through which traditional, cultural, environmental and aspirational choices are made. It reaffirms our sense of belonging and pride, through the stories and memories of what we once were. It is not surprising, therefore, that Pecorino, an ancient Italian vine, inhabitant of this land, now produces a wine which gently accompanies many of the ingredients used in local tradition, wisely safeguarded by hardworking farmers, or by the wealthy silk merchants of the fifteenth century. Pecorino also goes superbly with the ingenious culinary creations of the monastic culture, as well as the basic recipes of modern local cuisine, based mainly on typical Mediterranean ingredients, such as fish, cereals and vegetables. Defined by many as a red wine dressed as a white - due to its unusually high alcohol content - it is a structured wine, but flexible enough to conquer the international tables. Pecorino can be defined a terroir wine par excellence. Although the term terroir is generally understood to mean the collective properties of a particular soil, and the grape flavors it produces, in fact, today it means much more. It is also the tradition of savoir faire of those who work the land, their passion in growing and cultivating the many fruits of the soil, and the way in which they have learned, over time, to cook and eat those fruits.



## CAMPOFILONE AL RAGÙ BIANCO

CAMPOFILONE MACARONI WITH WHITE RAGOUT

---

*Questi sottili spaghetti di pasta all'uovo secca hanno avuto origine nell'Abbazia di Campofilone dove, tra il XV e XVI secolo, i monaci Benedettini inventarono questo tipo di lavorazione della pasta all'uovo, definendola entusiasticamente "maccheroncini fini fini" come riportato in una corrispondenza dell'epoca. La ragione di tanto ingegno risiede nel fatto che la pasta all'uovo della tradizione domestica, dopo l'essiccazione, assumeva una consistenza fragilissima che non la rendeva adatta all'utilizzo successivo in forma di tagliatella, un difetto inaccettabile per il gourmet italiano dell'epoca rinascimentale. Di qui l'esigenza di inventare un metodo di lavorazione e di taglio che producesse filamenti sottili ma robusti. Fu così che durante il Concilio di Trento nel XVI secolo i vescovi di tutto il mondo ebbero la fortunata occasione di degustare i "capelli d'angelo...così sottili da sciogliersi in bocca".*

*This thin, spaghetti-like dried egg pasta originated in the Abbey in Campofilone where, in the fifteenth and sixteenth centuries, the Benedictine monks invented this method of processing egg pasta, enthusiastically naming it...fine fine macaroni...as reported in correspondence of the time. The reason for so much ingenuity lies in the fact that the pasta of domestic tradition, after drying, assumed a fragile consistency which made it unsuitable for use later as whole strips, an unacceptable defect for the gourmet Italian Renaissance era. Hence the need to invent a method of machining and cutting it to yield thin filaments, able to maintain their shape even after air drying. So it was that during the Council of Trento in the sixteenth century, the bishops of the whole world had the fortunate opportunity to taste "angelhair...so thin that it melts in your mouth."*

## RICETTA

### RECIPE

*Il Campofilone di suo è un gran mangiare, con i sughi in bianco il suo sapore si esalta. Un ragù di coniglio ben fatto, profumato, con la giusta grassezza e speziatura della pancetta e la succulenza del maccheroncino vuole un Pecorino di carattere deciso, equilibrato, di buona intensità e sapidità, dal finale lungo e fresco.*

Campofilone is in itself a great dish. With its white sauces its flavor is enhanced. A well executed rabbit sauce, flavorsome, with just the right spiciness, fattiness of bacon, and succulence of pasta, needs a Pecorino of strong character, fresh, balanced, with good intensity and flavor, and long finish.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 300 gr di maccheroncini di Campofilone freschi • 1 scalogno • 40 gr di pancetta affumicata • 150 gr di polpa di coniglio • 2 cucchiaini di crema di latte • 1 tuorlo d'uovo • 40 gr di formaggio di pecora grattugiato • poco olio extra vergine di oliva • sale, pepe q.b.

Tritare lo scalogno, tagliare a listarelle la pancetta e a piccoli cubetti la polpa di coniglio. Rosolare a fuoco dolce lo scalogno con la pancetta, unire la polpa di coniglio, bagnare con poca acqua e cuocere per 5 min. Salare e pepare. Sbattere l'uovo con due cucchiaini di panna e unire il formaggio, poco sale e pepe. Cuocere i maccheroncini in abbondante acqua salata per 1 min appena, scolarli e condirli con il ragù di coniglio ed il battuto di uova e formaggio. Mescolare in luogo caldo e servire.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 300 g fresh Campofilone maccheroncini • 1 shallot • 40 g smokey bacon • 150 g rabbit meat • 2 tbs cream • 1 egg yolk • 40 g grated sheep's cheese • a little extra virgin olive oil • salt and pepper.

Dice the shallot, cut the bacon into strips and the rabbit meat into small cubes. Sauté the shallot with the bacon the on low heat, add the rabbit meat, pour over a little water and cook for 5 min. Add salt and pepper. Beat the egg yolk with the cream and add the cheese and a little salt and pepper. Cook the pasta in boiling salted water for just 1 min, drain and toss with the rabbit sauce and the beaten egg and cheese mixture. Stir, in a warm dish or pan, and serve.





## ROSPO IN POTACCHIO

MONKFISH IN POTACCHIO

---

*Questo piatto è caratterizzato dalla salsa appetitosa, di tradizione locale, a base di aglio, rosmarino e vino bianco, che prende il nome di potacchio. Nella gastronomia nazionale il potacchio significa altro e sembra derivi il suo nome dal “potage francese”, che vuol dire zuppa. Infatti nei ricettari seicenteschi italiani stava ad indicare il brodo di carne, speziato e dolcificato con zucchero e cannella, nel quale venivano brasate composizioni varie di carni, ortaggi e frutta secca. In questa ricetta, invece, troviamo i classici sapori della cucina mediterranea, spesso e volentieri ben combinati anche all’acidità del potacchio di pomodoro rosso, che fanno da cornice ad un pesce dalle carni molto magre: la coda di rospe o rana pescatrice.*

*This dish is characterized by the cooking method of the main ingredients in a tasty sauce, according to local tradition, made with garlic, rosemary and white wine, which takes the name potacchio. In national cuisine, “potacchio” has a wider meaning and seems to derive from the French “potage”, meaning soup. In fact, in seventeenth-century Italian cookbooks it stood for the meat broths, spiced and sweetened with sugar and cinnamon, which were compositions of various braised meats, vegetables and dried fruit. In this recipe, however, we find the classic flavors of Mediterranean cuisine, often also with tomato, which are the setting for a fish with very lean meat, monkfish.*

## RICETTA

### RECIPE

*La carne bianca e compatta della rana pescatrice, il profumo del rosmarino e dell'aglio rendono, insieme al pomodoro fresco, questo piatto equilibrato e fresco, succulento e aromatico, a tendenza dolce e leggermente acido.*

*Pecorino morbido, persistente, fresco e caldo di alcol, evoluto, non dell'ultima annata.*

The white compact meat of the Monkfish, and the scent of rosemary and garlic, together with fresh tomatoes, render this dish balanced and fresh, succulent and aromatic, slightly sweet and slightly acidic. A soft Pecorino, persistent, fresh with the warmth of alcohol; evolved – not from the previous year's harvest.

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE:** 150 gr di olio extra vergine di oliva • 2 kg di coda di rospo • 1 kg di pomodori pachino • 50 gr di rosmarino • 10 cl di vino bianco • 30 gr di prezzemolo • 4 spicchi di aglio • sale e pepe q.b

Pulire e tagliare la coda di rospo a pezzi e far sgocciolare per circa 15 min. Nel frattempo tritare finemente aglio, rosmarino, prezzemolo e tagliare i pomodorini in due parti. In una padella far scaldare l'olio con l'aglio, dopo pochi istanti aggiungere il pesce, far cuocere a fuoco vivo per qualche minuto, aggiungere sale, pepe e rosmarino. Bagnare con vino bianco e far evaporare. Aggiungere i pomodorini ed il prezzemolo e far cuocere ancora per circa 10 min a fuoco moderato.

**INGREDIENTS FOR 8 PEOPLE:** 150 g extra virgin olive oil • 2 kg monkfish tail • 1 kg cherry tomatoes • 50 g Rosemary • 10 cl white wine • 30 g parsley • 4 cloves of garlic • salt and pepper.

Clean and cut the monkfish into pieces and let it drain for about 15 min. Meanwhile, finely chop the garlic, rosemary and parsley and cut the tomatoes in half. In a frying pan, heat the oil with the garlic, and then add the fish. Cook over a high heat for a few minutes, then add salt, pepper and rosemary. Pour over the white wine and let it evaporate. Add the cherry tomatoes and parsley and cook for a further 10 minutes or so over a medium heat.





## FRITTURA DI PARANZA

FRIED ADRIATIC FISH

---

*L'origine della frittura è incerta ma, di sicuro, antichissima. Sembra che siano stati gli Arabi ad inventarla ma nella Bibbia già i mesopotamici distinguevano tra la cottura del pane alla griglia e la cottura in padella. Nel I secolo d.C. Plinio citava una ricetta a base di uova fritte nell'olio e dunque agli antichi romani era già nota. Certo è che sono stati gli ebrei, in particolare i Seferditi, ad utilizzare la frittura di pesce come tecnica di conservazione del pescato che veniva poi servito rigorosamente freddo, in salamoia di aceto, per mantenerne intatte le proprietà organolettiche. Non è dato sapere chi nelle ataviche culture marinare del mar Adriatico abbia per primo pensato ad infarinare i piccoli pesci di paranza e gettarli tutti interi nell'olio bollente, ma di certo ci ha lasciato una piacevole tradizione.*

*The origin of frying is uncertain but it is without doubt a very old practice. It would seem to have been the Arabs who invented it but in the Bible the Mesopotamian already make the distinction between baking bread on the grill and cooking in a pan. In the first century AD, Pliny mentions a recipe using eggs fried in oil, and therefore it was known to the ancient Romans. What is certain is that it was the Jews, especially the Sephardic, who used frying as a method of conserving fish, which was then served strictly cold, pickled in vinegar, to keep its organoleptic properties intact. It is not known who in the ancestral maritime cultures of the Adriatic Sea first thought of dipping the small fish of the catch into flour and throwing them in whole to hot oil, but it has certainly left us an enjoyable tradition.*

## RICETTA

### RECIPE

*Pesci piccoli da impanare e friggere subito con olio caldo: profumo di mare. Croccante e morbida la frittura, leggermente untuosa a tendenza dolce, saporita e sapida. Pecorino secco, morbido, fresco di acidi e giustamente caldo di alcol, dal lungo finale.*

Small fish for battering and frying immediately in hot oil: the scent of the sea. Crisp and softly fried, slightly greasy with a sweet hint, tasty and savory. Dry Pecorino, soft, with fresh acidity and the correct warmth of alcohol, with a long finish.

**INGREDIENTI PER 5 PERSONE:** 1,5 kg di piccoli pesci a scelta tra triglie, gamberetti, alici, sepioline, calamaretti, merluzzetti • 300 gr farina • 500 gr olio da frittura • sale q.b.

Sciogliere i pesciolini, magari usando uno scolapasta o un colino a fori grandi. Passare i pesci nella farina facendo attenzione che siano tutti ben infarinati. Preparare una padella antiaderente e versare un dito d'olio. Far surriscaldare, provare a tuffare un pesciolino nell'olio, appena inizia a scoppiettare vuol dire che è pronto per iniziare la frittura. Prendere i pesci e tuffarli nella padella. Attendere che si dorino da tutti i lati. Salare e servire ben caldi.

**INGREDIENTS FOR 5 PEOPLE:** 1 1/2 kg small fish such as mullet, prawns, anchovies, small cuttlefish, small squid, small cod • 300 g plain flour • 500 g frying oil • salt.

Rinse the fish in a colander. Dip them in flour, insuring they are coated all over. Heat 1cm of oil in a non-stick pan. Throw one of the fish in. As soon as the oil begins to bubble and spit it is hot enough to start frying. Throw the remaining fish into the pan. Cook until they are golden all over. Salt and serve nice and hot.





## TOTANI FARCITI

STUFFED RED SQUID

---

*Il totano è il parente povero del calamaro e viene utilizzato nelle cucine popolari grazie alla sua diffusione nel mare Adriatico. Il caratteristico colore fluorescente che assume di notte lo rende inoltre una facile preda per le paranze dei pescatori artigianali della costa, che raccolgono spesso esemplari di piccola taglia, molto prelibati per la tenerezza delle carni. In esemplari così minuti il gusto è delicato e dunque risultano oggi protagonisti anche della ristorazione "alta", dove vengono cucinati in modi diversi e dove esiste una consolidata tendenza ad utilizzare sempre più pescato selvatico, grazie alle caratteristiche nutrizionali e anti-ossidanti che possiede.*

*Red squid is used in popular dishes because of its widespread diffusion in the Adriatic Sea. The characteristic fluorescent color it takes on at night also makes it easy prey for the small fishing boats of the artisan fishermen of the coast, who often catch the smaller ones, which are particularly delicious due to the tenderness of their meat. In fact, small ones have such a delicate flavor that they have become a key feature in top restaurants, where they are cooked in a variety of different ways, and where there is a well-established tendency towards using more and more wild fish because it is more nutritional and anti-oxidant.*

## RICETTA

### RECIPE

*Che piacere masticare i molluschi, succulenti e aromatici, con ripieno speziato, saporito, sapido, a tendenza dolce, untuoso di sugo e persistente. Qui il piatto è di buona struttura e necessita di Pecorino complesso, evoluto, dall'equilibrio perfetto e dalla lunga persistenza.*

*Pecorino della penultima annata*

What a pleasure to chew shellfish, succulent and aromatic, with a spicy stuffing, tasty, savory, sweet, juicy and persistent. Here the dish is well structured and requires a complex evolved Pecorino, with perfect balance and a long finish; a two year old Pecorino.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE:** 1,5 kg di totani puliti • 300 gr di pomodoro • 10 cl di vino bianco • 100 gr di olio extra vergine di oliva • pepe, sale q.b. • Per il ripieno: 300 gr di mollica di pane • 2 uova • 2 spicchi di aglio tritati • prezzemolo, peperoncino, sale q.b.

Togliere i tentacoli dai totani e tritarli. Preparare un composto con mollica di pane, uova, aglio, prezzemolo e peperoncino, aggiungendo alla fine il trito di tentacoli. Farcire i totani con il ripieno chiudendo poi l'apertura con stecchini o filo di cotone. Scaldare l'olio in un ampio tegame, versare poi i totani e farli rosolare. Aggiungere quindi il vino bianco, lasciar sfumare e unire la polpa di pomodoro. Salare, pepare e cuocere a fuoco moderato.

**INGREDIENTS FOR 6 PEOPLE:** 1 1/2 kg gutted red squid • 300 g diced tomatoes • 10 cl white wine • 100 g extra virgin olive oil • salt and pepper to taste • For the filling: 300 g fresh breadcrumbs • 2 eggs • 2 cloves of garlic, chopped • parsley • chilli powder • salt and pepper.

Remove the tentacles from the squid and chop them finely. Mix the bread crumbs with the eggs, garlic, parsley and chilli, and add the finely chopped tentacles. Stuff the squid with the breadcrumb mixture, then close the opening with toothpicks or cotton thread. Heat the oil in a large saucepan, then place the squid in and cook them. Add the white wine, let it evaporate, then add the tomato. Season with salt and pepper and cook over medium heat.





## TIMBALLO BIANCO ALLE VERDURE

VEGETABLE TIMBALE

---

*Il timballo è figlio della cultura rinascimentale italiana, nota al mondo per il fiorire della civiltà e delle arti pittoriche e musicali. La forma emisferica di questo sontuoso piatto infatti trae ispirazione dalla cassa armonica degli strumenti musicali a corde dell'epoca, come il liuto, a cui il timballo deve somigliare quando, estratto dal forno, viene portato in tavola ancora gonfio, con il prezioso guscio dorato e lucido di uovo spennellato. All'interno, le sinfonie delle lasagne condite con sughi molto ricchi o besciamelle al formaggio che amalgamano le verdure di stagione, creano una vera e propria armonia sapori. Ne esiste una versione più "spinta" nota con il nome di Pasticcio che significa guazzabuglio, che sembra risalga all'antica Roma. Nel Pasticcio il pot pourri viene alleggerito da uno strato di crema dolce pasticceria prima di essere infornato. Celebre la sua descrizione nel capolavoro di Tomasi di Lampedusa "Il Gattopardo".*

*Timbale is the son of Italian Renaissance culture, itself known to the world for the flowering of civilization and the arts of painting and music. The hemispherical shape of this sumptuous dish was in fact inspired by the soundboard of string instruments of the time, like the lute, which the timbale must resemble when removed from the oven and brought to the table still swollen, with its precious shiny golden egg glazed shell. Inside, the symphonies of lasagna seasoned with rich sauces or cheese béchamel, fused with seasonal vegetables, create a real harmony of flavors. However, there is a more souped-up version known as the Pasticcio, which in Italian means jumble, mess, which seems to date back to ancient Rome. In the Pasticcio, the pot pourri of savory fillings is lightened by a layer of sweet pastry cream before baking. It is famed for its description in Tomasi di Lampedusa's masterpiece "Il Gattopardo."*

## RICETTA

### RECIPE

*Burro, olio, verdure, funghi, pasta fresca e formaggio. Piatto di buona struttura, succulento, grasso e aromatico, sapido e persistente. Pecorino strutturato e complesso di grande equilibrio gustativo. Sapido e fresco, caldo di alcol e morbido, con lungo finale.*

Butter, oil, vegetables, mushrooms, fresh pasta and cheese. A well structured dish, juicy, oily and aromatic, fruity and persistent. A complex structured Pecorino of great taste balance. Tangy and fresh, soft with a warmth of alcohol, and a long finish.

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE:** 1 Kg pasta all'uovo in sfoglia • 1,5 Kg di besciamella • 50 gr sedano • 50 gr carote • 50 gr cipolla • 50 gr zucchine • 50 gr funghi freschi • 30 gr olio extra vergine di oliva • 200 gr caciotta fresca • 100 gr parmigiano • 50 gr burro

Tagliare le verdure à la julienne. In una casseruola fare sciogliere il burro, aggiungere l'olio e fare rosolare sedano, carote cipolla, allungare con brodo vegetale, aggiungere le rimanenti verdure e completare la cottura, legare con la besciamella, regolare di sale. Tagliare il formaggio a cubetti. Imburrare una teglia e sistemare un ripiano di sfoglia all'uovo, le verdure, la besciamella ed un ciuffetto di caciotta e parmigiano, continuare a strati fino a coprire con uno strato di pasta sfoglia, cuocere in forno a 170° per 15 min.

**INGREDIENTS FOR 8 PEOPLE:** 1 kg fresh lasagna sheets • 1,5 Kg bechamel • 50 g celery • 50 g carrots • 50 g onions • 50 g courgettes • 50 g fresh mushrooms • 30 g extra virgin olive oil • 200 g fresh caciotta cheese • 100 g parmesan • 50 g butter

Julienne the vegetables. In a saucepan melt the butter, add the oil, and sauté the celery, carrots and onion. Add a little vegetable stock and the remaining vegetables and finish cooking. Season with salt. Cut the cheese into cubes. Grease a baking dish with butter and line with egg pasta. Cover with a layer of vegetables, creamy sauce, pour a spoonful of sauce and a sprig of caciotta and parmesan, repeat the layers and cover with a lasagna sheet, bake at 170°C for 15 min.





## ZUPPA DI CIAVARRO

CIAVARRO SOUP

---

*Il ciavarro è il nome dialettale di una preparazione tipica della gastronomia italiana: la zuppa di cereali che, unita all'olio di oliva extravergine, costituisce da sempre la base della Dieta Mediterranea. Ciascuna regione possiede una propria ricetta, che rievoca tradizioni e leggende locali legate ai riti rurali. In questa zona, storicamente legata alla produzione di farro, il nome è legato al rito di passaggio alla bella stagione, celebrato solitamente il 1 giorno di maggio, attraverso la preparazione di una zuppa con gli avanzi delle dispense invernali: lenticchie, cicerchia, ceci, fagioli, fave e farro, grano, piselli secchi, conditi con salsa piccante di peperoncino locale. E' un gesto simbolico che inneggia alla nuova vita che germoglia nei campi e preannuncia abbondanti raccolti di ortaggi e verdure fresche.*

*Ciavarro is dialect for a preparation typical of Italian gastronomic culture, soup with cereals, which, combined with extra virgin olive oil, has always been the basis of the Mediterranean diet. Each Italian region has its own recipe, which evokes traditions and local legends related to rural rites. In this area, historically linked to the production of barley, the name is linked to the rite of passage to the summer, usually celebrated on the first day in May, through the preparation of a soup with the leftovers from winter store cupboards - lentils, grass peas, chickpeas, beans, broad beans and spelt, wheat, dried peas - seasoned with a local spicy chili sauce. It is a symbolic gesture praising the new life that springs up in the fields and that promises abundant crops of fresh vegetables.*

## RICETTA

### RECIPE

*Piatto da legumi e cereali freschi e di credenza, in bocca è tendenzialmente dolce, speziato, aromatico e persistente, ma anche fresco e un po' croccante.  
Pecorino intenso, fresco di acidi, profumato e caldo di alcol, lungo in persistenza gusto-olfattiva.*

---

A dish of pulses and cereals, fresh and dried, with an slight sweetness, spicy, aromatic and persistent, but also fresh and a little crunchy. An intense Pecorino, fresh acidity, fragrant, warm, with a long taste-smell persistence.

INGREDIENTI PER 5 PERSONE: 50 gr lenticchie • 50 gr ceci • 50 gr cicerchie • 50 gr granturco • 50 gr orzo perlato • 50 gr fave • 50 gr favino • 50 gr fagioli bianchi • 50 gr fagioli borlotti • 500 gr pomodoro • 1 cipolla • 100 gr olio extra vergine di oliva • aglio • sale • peperoncino

Mettere a bagno per 24 ore legumi e cereali. Scolarli, metterli in acqua fredda e cuocerli in una pentola di terracotta cominciando con le cicerchie ed unire, a intervalli di 30 min: ceci, orzo, granturco, fagioli dei 2 tipi, fave, favino, lenticchie, unendo man mano acqua bollente salata. Soffriggere la cipolla finemente affettata con olio, aglio e peperoncino, aggiungere polpa di pomodoro, far insaporire e unirlo alla zuppa. Cuocere per 15 min. Far riposare e servire con crostoni di pane.

---

**INGREDIENTS FOR 5 PEOPLE:** 50 g lentils • 50 g dried chickpeas • 50 g grass peas • 50 g maize • 50 g pearl barley • 50 g dried broad beans • 50 g dried field beans • 50 g dried white beans • 50 g dried borlotti beans • 500 g diced tomatoes • 1 onion • 100 g extra virgin olive oil • garlic • chilli • salt

Put the pulses and cereals in to soak for 24 hours. Drain them, put them in cold water and cook them in a terracotta pot, starting with the grass peas and adding, at 30 minute intervals, the chickpeas, barley, maize, white and borlotti beans, broad beans, field beans, and lentils, adding more boiling water as needed. Dice the onion and sauté with the garlic and chilli. Add the diced tomato and cook for 15 minutes. Add the tomato mixture to the soup and cook for a further 15 minutes. Let the soup rest before serving with bread.

## RICETTA

### RECIPE

*Piatto da legumi e cereali freschi e di credenza, in bocca è tendenzialmente dolce, speziato, aromatico e persistente, ma anche fresco e un po' croccante.  
Pecorino intenso, fresco di acidi, profumato e caldo di alcol, lungo in persistenza gusto-olfattiva.*

---

A dish of pulses and cereals, fresh and dried, with an slight sweetness, spicy, aromatic and persistent, but also fresh and a little crunchy. An intense Pecorino, fresh acidity, fragrant, warm, with a long taste-smell persistence.

INGREDIENTI PER 5 PERSONE: 50 gr lenticchie • 50 gr ceci • 50 gr cicerchie • 50 gr granturco • 50 gr orzo perlato • 50 gr fave • 50 gr favino • 50 gr fagioli bianchi • 50 gr fagioli borlotti • 500 gr pomodoro • 1 cipolla • 100 gr olio extra vergine di oliva • aglio • sale • peperoncino

Mettere a bagno per 24 ore legumi e cereali. Scolarli, metterli in acqua fredda e cuocerli in una pentola di terracotta cominciando con le cicerchie ed unire, a intervalli di 30 min: ceci, orzo, granturco, fagioli dei 2 tipi, fave, favino, lenticchie, unendo man mano acqua bollente salata. Soffriggere la cipolla finemente affettata con olio, aglio e peperoncino, aggiungere polpa di pomodoro, far insaporire e unirlo alla zuppa. Cuocere per 15 min. Far riposare e servire con crostoni di pane.

---

**INGREDIENTS FOR 5 PEOPLE:** 50 g lentils • 50 g dried chickpeas • 50 g grass peas • 50 g maize • 50 g pearl barley • 50 g dried broad beans • 50 g dried field beans • 50 g dried white beans • 50 g dried borlotti beans • 500 g diced tomatoes • 1 onion • 100 g extra virgin olive oil • garlic • chilli • salt

Put the pulses and cereals in to soak for 24 hours. Drain them, put them in cold water and cook them in a terracotta pot, starting with the grass peas and adding, at 30 minute intervals, the chickpeas, barley, maize, white and borlotti beans, broad beans, field beans, and lentils, adding more boiling water as needed. Dice the onion and sauté with the garlic and chilli. Add the diced tomato and cook for 15 minutes. Add the tomato mixture to the soup and cook for a further 15 minutes. Let the soup rest before serving with bread.



## GALANTINA DI POLLO

GALANTINE OF CHICKEN

---

*Un piatto superbo e raffinato le cui origini risalgono addirittura all'età di Tiberio, secondo imperatore romano, vissuto nel I secolo a.C. In tale epoca, il patrizio romano Marco Gavio Apicio redasse una raccolta di ricette gastronomiche dal titolo "De Re coquinaria" tra le quali compare la preparazione del pollo ripieno, molto simile alla galantina. La particolarità di questo piatto risiede nel fatto che la farcitura di carni e spezie viene conservata in una gelatina naturale ottenuta dalla bollitura degli ossi di pollo per mantenerne intatte le peculiarità com'era in uso nel Medioevo. Solo in questo territorio essa con il tempo è diventata sinonimo di un gustoso preparato alimentare che ne detiene ancora il nome vagamente modificato: la galantina.*

*A superb refined dish whose origins date back to the age of Tiberius, second Roman emperor, who lived in the first century BC. At that time, the Roman patrician Marco Gavio Apicio wrote a collection of gourmet recipes entitled "De Re coquinaria," among which appears a preparation of stuffed chicken, very similar to the galantine. In fact, the distinctiveness of this dish is that the animal, stuffed with meat and spices, is stored in natural gelatin, obtained by boiling chicken bones, to keep its characteristics intact. It has to be said that in the Middle Ages animal gelatin was used for just this purpose. It is only in this area that, with time, it has become synonymous with a tasty food preparation that still holds its slightly altered name, galantine.*

## RICETTA

### RECIPE

*Carni bianche marinate e condite per esaltare consistenza, grande speziatura e aromaticità, sapidità e persistenza gusto-olfattiva. Con il tartufo, nella stagione giusta, diventa piatto ricchissimo. Il Pecorino deve essere importante, complesso, persistente, di grande equilibrio, evoluto in bottiglia con il tempo.*

White meat marinated and seasoned to enhance its consistency, greatly spicy and aromatic, flavorful with taste-smell persistence. With truffles, in the right season, it becomes a very rich dish. The Pecorino must be powerful, complex, persistent, of great balance, evolved over time in the bottle.

**INGREDIENTI PER 5 PERSONE:** 1,5 kg di petto di pollo • 80 gr mortadella in una sola fetta • 80 gr prosciutto cotto in una sola fetta • 80 gr pancetta tesa in due fette • 600 gr polpa di vitello macinata • tartufo nero a piacere • 30 gr pistacchi • 1 uovo • marsala - q.b. • latte - q.b. • 1 carota • 1 cipollotto fresco • 1 sedano • 50 cl gelatina • 2 chiodi di garofano • cannella a piacere • noce moscata a piacere • sale, pepe q.b.

Tagliare il petto di pollo e gli insaccati a dadini, irrorare con il marsala e marinare per una notte. Il giorno seguente scolare il tutto ed unire il vitello, le uova sode a pezzettini, i pistacchi pestati, i cipollotti, il sedano, le carote a cubetti, le spezie e condire con sale e pepe. Amalgamare bene il composto, formare un polpettone pigiando bene gli ingredienti e cuocere a bagnomaria per 2 ore dopo averlo insaccato negli appositi sacchi per alimenti. Rassodare in frigorifero per una notte e servire la galantina tagliata a fettine con la gelatina.

**INGREDIENTS FOR 5 PEOPLE:** 1 1/2 kg chicken breast • 80 g mortadella in a single slice • 80 g cooked ham in a single slice • two 40 g slices of bacon • 600 g minced veal • black truffle to taste • 30 g pistachio nuts • 1 egg • Marsala • milk • 1 carrot • 1 spring onion • 1 stick of celery • 50 cl gelatine • 2 cloves • cinnamon to taste • nutmeg to taste • salt and pepper.

Cut the chicken breast, mortadella and ham into cubes, sprinkle with the Marsala and marinate overnight. The next day, drain everything and add the veal, the egg, hard-boiled and cut into small pieces, the pistachio nuts crushed, the onions, celery and carrots diced, and the spices. Season with salt and pepper. Mix well, then press the ingredients into a food bag and cook for 2 hours in a bain-marie. Harden in the refrigerator overnight and serve sliced, with the gelatin.





## CONIGLIO IN PORCHETTA

ROAST RABBIT

---

*Il coniglio nella tradizione del centro Italia viene allevato per essere consumato nei pasti delle feste. Non tutte le popolazioni sono inclini a questo tipo di consumo, posto che in molte di esse il coniglio resta un animale da compagnia come Lewis Carroll ci insegna. Qui invece il coniglio, così come la lepre, sono considerati animali sotterranei che vivono in cunicoli, circondati da una simbologia appenninica che li lega strettamente ai riti della fertilità. Forse per questo, la gastronomia locale vuole che si lavori come la classica porchetta italiana, ovvero con farcitura di rosmarino aglio e finocchio selvatico, rinnovando l'antichissimo rito propiziatorio che i sacerdoti dell'antica Roma compievano nel mese del maiale per propiziarsi il dio Giove Laziale.*

*Rabbit is a farm animal that in the tradition of central Italy is bred to be eaten at festivals and celebrations. Not all European populations are prone to this type of diet, since for many of them the rabbit is a cute pet, and sometimes also a faithful companion, as Lewis Carroll teaches us. Here, however, the rabbit, as well as the hare, are considered animals that live in burrows underground, surrounded by Apennine symbolism which links them closely to fertility rites. Perhaps for this reason, in local cuisine it works as the classic Italian porchetta, filled with rosemary garlic and fennel, in renewing the ancient propitiatory rite performed by the priests of ancient Rome, in the month of the pig, to appease the god Jupiter Lazio.*

## RICETTA

### RECIPE

*Il finocchio selvatico deve essere freschissimo, dare profumo e aromaticità senza coprire la carne dolce del coniglio. Untuoso, succulento, leggermente grasso e di buona persistenza chiede un Pecorino sapido e fresco, intenso, persistente e morbido. La penultima annata, con nota verde ancora in evidenza, va benissimo.*

The wild fennel must be very fresh, giving fragrance and aroma without masking the sweetness of the rabbit meat. Juicy, succulent, slightly greasy, fruity and persistent. It calls for a tangy fresh Pecorino, intense, persistent and soft.

**INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE:** 1 coniglio giovane intero da 1,5 kg minimo • 100 gr di pancetta di maiale stagionata • 150 gr di pancetta di maiale fresca • 100 gr di finocchio selvatico fresco • 50 gr di prosciutto crudo • 2 spicchi d'aglio • 100 gr di olio extra vergine di oliva • sale e pepe q.b. • 1 carota • 1 sedano • 1/2 cipolla • 1 rametto di rosmarino

Disossare il coniglio e salare la parte interna. Tagliare a bastoncini lunghi i due tipi di pancetta, il prosciutto ed il fegato del coniglio. Disporre a strati tutti i bastoncini mescolati al centro dell'animale e ad ogni strato unire il finocchio tagliato grossolanamente. Chiudere il coniglio e salare appena tutta la parte esterna. Coprire il fondo di una teglia con olio, unire qualche spicchio di aglio e pezzetti di finocchio, 1 carota, 1 sedano, 1/2 cipolla, 1 rametto di rosmarino e cuocere in forno per due ore circa a 180° C. Può essere servito caldo o freddo.

**INGREDIENTS FOR 6/8 PEOPLE:** 1 whole young rabbit, at least 1.5 kg • 100 g cured bacon • 150 g fresh bacon • 100 g fresh wild fennel • 50 g prosciutto • 2 garlic cloves • 100 g extra virgin olive oil • salt and pepper to taste. • 1 carrot • 1 celery • half an onion • 1 rosemary sprig

Bone the rabbit and salt the inside. Cut the bacon, ham and rabbit liver into long strips. Place the strips in layers in the cavity of the rabbit, placing some of the wild fennel roughly chopped between layers. Close the rabbit and salt the outside scarcely. Cover the bottom of a baking dish with olive oil, add the cloves of garlic, remaining chopped fennel, 1 carrot, 1 celery, half an onion, 1 sprig of rosemary and bake for about two hours at 180° C. It can be served hot or cold.





## BRODETTO ALLA SANBENEDETTESE

SAN BENEDETTO FISH SOUP

---

Gli approdi del Mediterraneo sono tutti caratterizzati da una qualche ricetta di zuppa di pesce, che di porto in porto assume nomi diversi: dalla bouillabasse provenzale, al brodetto alla sanbenedettese. Questo piatto esiste da quando esistono i pescatori e le sue origini si perdono nella notte dei tempi. Il brodetto costituiva infatti il principale pasto dei marinai e delle loro famiglie, creato utilizzando gli scarti del pescato non destinabile alla vendita, perchè di taglia troppo piccola, di quantità insufficiente o di brutto aspetto! Uno dei pesci usati per questa ricetta tipica del mare Adriatico è infatti lo scorfano, che nel linguaggio popolare significa: bruttissimo..., inguardabile! Ciononostante, il brodetto alla sanbenedettese ha un gusto eccellente e un aspetto gradevolissimo.

Mediterranean fishing ports are all characterized by a fish soup recipe, that from port to port takes on a different name, from bouillabaisse in Provence, to cacciucco in Livorno, to the local brodetto sanbenedettese. This dish has existed since the dawn of fishing, so its origins are lost in the mists of time. The soup, or broth, was in fact the main meal of sailors and their families, created using the scraps of unsold fish, which were either too small in size or number, or just physically unappealing! One of the fish used for this recipe, typical of the Adriatic Sea, is in fact redfish, scorfano, which in the vernacular means ugly, too unpleasant to look at! Nevertheless, the brodetto sanbenedettese has an excellent taste and a pleasant appearance.

## RICETTA

### RECIPE

*Piatto strutturato e complesso, aromatico di ortaggi e profumo di mare, con l'aceto a creare equilibrio. Il Pecorino deve essere quello delle grandi occasioni, per un paio di vendemmie lasciato a riposare. Evoluto, morbido, più sapido che fresco, dal finale lunghissimo.*

A complex, structured dish, aromatic with vegetables and scents of the sea, with vinegar to create balance. The Pecorino must be that of great occasions, a couple of vintages old left to rest. Evolved, softer, more fruity and fresh, with a very long finish.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 1,5/2 kg pesce misto (palombo, razza, mazzolina, rana pescatrice, scorfano, pannocchia, seppie, totano, ragno, scampi) • 100 gr di olio extra vergine di oliva • 1 cipolla • peperoncino • 15 cl vino bianco • 5 cl aceto di vino bianco • 3 pomodori verdi • 2 peperoni verdi e rossi • pane raffermo e sale q.b.

In un tegame capiente rosolare nell'olio la cipolla tagliata con il peperoncino. Appena imbriondita aggiungere totani e seppie tagliate, sfumare con il vino bianco, unire pomodori e peperoni puliti e tagliati. Lasciar cuocere per qualche minuto. Aggiungere i vari pesci rimasti e sale quanto basta, un pochino di aceto e lasciar cuocere a fuoco lento con il coperchio per 20/30 min. Servire il brodetto con del pane raffermo abbrustolito.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 1.5/2 kg mixed fish (such as dogfish, monkfish, redfish, cuttlefish, squid, scampi) • 100 g extra virgin olive oil • 1 onion • chilli to taste • 15 cl white wine • 5 cl white wine vinegar • 3 green tomatoes • 2 red and green peppers • stale bread to serve and salt.

In a large saucepan cook the thinly sliced onion in the oil with the chilli. When just golden, add the squid and cuttlefish. Add the white wine, and when it has evaporated add the tomatoes and peppers, deseeded and diced. Cook for a few minutes. Add the remaining fish and salt to taste. Add the vinegar and cook over a low heat with the lid on for 20/30 min. Serve the soup with the stale bread toasted.





## OLIVE FARCITE ASCOLANE

STUFFED ASCOLANO OLIVES

---

*Una ricetta raffinata che arriva da molto lontano...Già nel I secolo d.C. il poeta Marziale decantava le virtù delle celebri olive picenae che, sembra, non dovessero mai mancare sulla tavola dei ricchi patrizi romani. Mangiate prima dei pasti, erano un ottimo stimolante dell'appetito nonostante all'epoca non si conoscesse ancora la tecnica di deamarizzazione della polpa, che fu messa a punto solo in epoca medievale dai monaci Olivetani. Si dovettero attendere ancora quattro secoli, prima che gli chef delle signorie dell'antica città di Ascoli Piceno creassero questa gustosa ricetta di olive snocciolate e farcite con carni macinate e spezie, si dice, per un ri-uso sfizioso degli avanzi dei tradizionali banchetti a base di pollami, suini e manzi, tipici della gastronomia italiana dell'800. Dal 2005 l'Oliva Ascolana del Piceno è una DOP, Denominazione di Origine Protetta italiana.*

*A sophisticated recipe that comes from long ago. As early as the first century AD the poet Marziale extolled the virtues of the famous Piceno olives that, it seems, should never be missing from the table of the rich Roman patricians. Eaten before meals, they were an excellent appetite stimulant, despite them not having yet discovered the technique of debittering the pulp, which was developed only in the Middle Ages by Olivetan monks. It was then another four centuries before the chefs of the lords of the ancient city of Ascoli Piceno would create this tasty recipe of pitted olives stuffed with minced meat and spices, it is said, to re-use tasty leftovers from traditional banquets of fowl, pork and beef, typical of nineteenth century Italian gastronomy. Since 2005, the Piceno Ascolana olive is one of Italy's DOPs, that is, products of protected designation of origin.*

## RICETTA

### RECIPE

*Oliva Tenera Ascolana e Pecorino è abbinamento tradizionale del territorio, aromatica, di tendenza dolce, speziata e succulenta leggermente amara.  
Merita Pecorino fresco di acidi, morbido, intenso e persistente.*

---

Ascolana olives and Pecorino is a traditional local combination, aromatic, with sweet tendencies, spicy and succulent, ever so slightly bitter. The dish deserves a fresh Pecorino, with fresh acidity, soft, intense and persistent.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 24-28 olive Tenere Ascolane del Pice- no DOP in salamoia • 150 gr di maiale magro • 100 gr di vitello o pollo magro • 1 fetta di pane raffermo • 300 gr di pane grattugiato • 1 cucchiaio di farina • 3 uova • sale e pepe q.b. • carota, sedano e cipolla • buccia di 1/2 limone grattugia- to, cannella e noce moscata • olio per friggere • 50 gr di olio extra vergine di oliva • 20 cl di vino Pecorino • 60 gr carota • 30 gr di parmigiano

Denocciate le olive con un coltellino tagliandole a spirale dopo averle tenute in ammollo per una notte in acqua. Farcitele con il composto di carni rosolate in olio e odori, spruzzate di vino e successivamente passare al tritacarne 2 volte. Al compo- sto dovete incorporare 1 uovo, il formaggio grattugiato, il limone, la noce moscata, sale e pepe. Infarinatetele, immergetele nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e poi passatele nel pangrattato. Friggete in olio bollente fino a quando appaiono di color oro pallido. Asciugate su carta assorbente e servite calde o fredde.

---

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 24-28 Ascolana olives in brine • 150 g lean pork • 100 g lean chicken or veal • 1 slice of stale bread • 300 g breadcrumbs • 1 tbsp flour • 3 eggs • 60 g carrot • celery • onion • grated lemon rind • cinnamon • nutmeg • 50 g extra virgin olive oil • 30 g grated Parmigiano • 20 cl Pecorino wine • oil for frying • salt and pepper.

Soak the olives overnight in water, then remove the stones with a small knife by cutting the olives into a spiral. Fry the meat in oil and herbs, sprinkle with wine and then pass through a meat grinder twice. Add one egg, the grated cheese, lemon rind, nutmeg, salt and pepper to the mixture. Stuff the olives with the mixture, dredge them in flour, dip them in beaten egg with a pinch of salt, and then coat them in breadcrumbs. Fry in hot oil until they are golden. Dry on kitchen paper and serve hot or cold.





Il vino Pecorino ha attraversato da tempo i confini del suo terroir per approdare nella polichroma cultura gastronomica italiana, sposandosi con alcune specialità regionali e con i più famosi piatti della tradizione, che rappresentano gran parte delle voci di menu della ristorazione italiana all'estero. In questa fertile landa di intricati racconti e testimonianze antiche, è veramente difficile scegliere quale di essi meglio identifica l'origine della ricetta in questione. D'altra parte, la storia popolare della gastronomia italiana rispecchia anche la stessa storia del paese che, sin dalla notte dei tempi, è stato al centro di importanti crocevia sia politici che demografici. Dalle prime popolazioni autoctone, come i nuragici o gli etruschi, fino alla dominazione romana ed alla presenza dei grandi imperi, l'Italia ha rappresentato la culla di molte e diverse culture, che nella gastronomia hanno trovato una naturale domiciliazione. Le ricette che ritroviamo oggi nella cucina contemporanea sono tra le più disparate, così come gli ingredienti utilizzati, a testimonianza delle molteplici influenze esercitate negli anni dalle colte ed opulente signorie italiane, dalle raffinate corti arabe o francesi e dalla dotta e misurata cucina dei monasteri cattolici, che forse più di ogni altra ha arricchito la gastronomia italiana di scoperte ed invenzioni tecniche che ancora oggi strabiliano per la loro profondità e varietà. Tuttavia, è solo a partire dal XVIII secolo che la gastronomia italiana assurge a disciplina culinaria, grazie alla rivoluzione che in Francia fu avviata in questo secolo dai maestri cuccinieri. A partire dalla fine del '700 si assiste infatti ad una revisione epocale dall'universalistica e greve cucina medievale e rinascimentale delle classi abbienti, segnata da una ricercata sopraffazione dei sapori naturali attraverso l'utilizzo di tecniche di cottura multiple, di speziature abbondanti e in generale di un'artificiosità tipica delle corti aristocratiche. Con la rivoluzione gastronomica avviata in Francia ma fortemente sostenuta dagli italiani, inventori dei primi trattati culinari o libri di cucina che dir si voglia, si può dire che abbia avuto origine la vera cucina delle regioni italiane, così come la conosciamo oggi. Si tratta di una cultura gastronomica che valorizza di più gli alimenti freschi, le verdure, le erbe aromatiche, i prodotti della stagione, creando percorsi degustativi tra i sapori, integrando per la prima volta i temi dell'identità territoriale attraverso il rapporto con la cultura e le tradizioni locali. In questo quadro il percorso del vino Pecorino si snoda attraverso un circuito di regionalismi alimentari, caratterizzato dalla storia e dalle cucine di grandi territori come la Campania, il Veneto o la Lombardia, nell'ambito di quel processo storico che chiamiamo Unità d'Italia, formalmente avviato nel 1861 e potremmo dire, tuttora in divenire.

Pecorino wine has long since crossed the boundaries of its terroir, alighting in the polychrome of Italian gastronomic culture and marrying well with various regional specialities, and those most famous dishes of which the menus of Italian restaurants abroad are typically compiled. In this fertile realm of intricate stories and ancient testimonies, it is hard to pick out which best identifies the origins of the recipe in question. On the other hand, the history of Italian cuisine mirrors the history of the country which, since the dawn of time, has been at the centre of an important political and demographic crossroads. From the first indigenous peoples, such as the Nuragic tribes or the Etruscans, until the Roman occupation and the presence of the great empires, Italy has been the cradle of many different cultures, which have found a natural home in gastronomy. The recipes that we find today in contemporary cuisine are among the most diverse, as are the ingredients used, reflecting the many influences over the years - from the affluent Italian dominions, the refined Arabic and French courts, and the expert esteemed cuisine of Catholic monasteries which, perhaps more than any other, is responsible for those Italian gastronomic discoveries and technical inventions that still inspire awe for their depth and variety. However, it is only since the eighteenth century that Italian gastronomy has become a culinary discipline, thanks to the revolution initiated by France's culinary mastery in this period. From the end of the 1700s, Italy sees a momentous revision of the heavy, universalist medieval and renaissance cuisine of the propertied classes, characterized by overpowering natural flavors through the use of multiple cooking techniques and spices, and an overall artificiality typical of aristocratic courts. With the gastronomic revolution launched in France, but strongly supported by the Italians - inventors of the first culinary treatises, or cookbooks, if you prefer - true regional Italian cuisine, as we know it today, originated. It is a food culture that values above all fresh foods, vegetables, herbs, and seasonal produce, creating taste routes between the flavors, integrating issues of territorial identity through the relationship with culture and local traditions. In this framework, Pecorino's journey winds through a circuit of alimentary regionalism, characterized by the history and cuisine of large areas such as Campania, Veneto and Lombardy, as part of that historical process we call the unification of Italy formally launched in 1861 and, it could be said, still in the making.



## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

---

*Questa famosa ricetta, nota in tutto il mondo, sembra avere origine in una leggenda metropolitana. Risale infatti al 1945, anno della liberazione dell'Italia dagli invasori della Seconda guerra mondiale, l'episodio che segna la sua nascita ad opera dell'esercito americano di stanza a Napoli. Qui era d'uso mangiare un appetitoso street food partenopeo: spaghetti al cacio e pepe rigorosamente senza pomodoro, o altri condimenti imbarazzanti, che venivano dispensati in cartocci senza forchette. Grazie all'idea di qualche genio locale affamato di proteine o di qualche militare statunitense, si decise un giorno di aggiungere al cartoccio gli ingredienti delle razioni dell'esercito USA: uova in polvere, crema di latte per caffè e l'americanissimo bacon. Da qui la rivisitazione con pancetta e tuorlo d'uovo fresco a crudo con l'aggiunta di panna e cacio pecorino.*

*This famous recipe, known throughout the world, seems to have no documented origins in Italian gastronomic literature, but rather in a not so distant urban legend. Its history dates back to 1945, the year of Italy's liberation from World War II invaders, the episode which marks its birth in the hands of the US military stationed in Naples. Here it was customary to eat tasty Neapolitan street food: spaghetti with cheese and pepper - absolutely no tomato or other awkward condiment, since it was served in paper bags without forks. Thanks to the idea of some local genius hungry for protein, or some US serviceman, it was decided one day to add the cold ingredients of the US Army rations to the bag: powdered eggs, coffee whitener and bacon. Hence the revival with bacon and raw fresh egg yolk and the addition of pancetta and pecorino.*

## RICETTA

### RECIPE

*Piatto ricco, ricchissimo di aromaticità, speziatura, succulento e grasso, con lunga persistenza gusto-olfattiva. Pecorino caldo di alcol, fresco di acidi e sapido, morbido e con finale lungo; non dell'ultima annata.*

A rich dish, extremely aromatic, spicy, succulent, and oily, with long taste-smell persistence. A Pecorino with the warmth of alcohol and fresh acidity, soft with a long finish; not last year's harvest.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: 600 gr di spaghetti • 200 gr di guanciale o pancetta di maiale • 3 uova • 50 gr di burro • 2 cucchiari di Parmigiano Reggiano e 2 di formaggio di pecora grattugiato • sale pepe q.b. • 100 gr di panna

Tritare il guanciale o pancetta e soffriggerlo in padella con poco burro, lessare gli spaghetti, lasciandoli al dente, scolarli e versarli nel soffritto mescolando energicamente. Togliere la padella dal fuoco ed unire poco alla volta le uova sbattute, panna ed il formaggio. Amalgamare bene il tutto e servire immediatamente.

INGREDIENTS FOR 6 PEOPLE: 600 g spaghetti • 200 g bacon • 3 eggs • 50 g butter • 2 tbsps grated Parmigiano Reggiano • 2tbsps grated sheep's cheese • 100 g cream • salt and pepper.

Chop the bacon and gentle fry in a little oil. Cook the spaghetti until al dente, then drain and add to the pan with the bacon, stirring vigorously. Remove the pan from the heat and gradually add the beaten egg, the cream and the cheese. Stir well and serve immediately.





## RIBOLLITA TOSCANA

TUSCAN RIBOLLITA

---

*Questa ricetta appartiene alla tradizione gastronomica Toscana dove i feudatari solevano mangiare le abbondanti pietanze dei banchetti su dischi di pane azimo usati al posto delle scodelle in modo da renderli intrisi dei succosi condimenti, che venivano poi regalati ai servi a mò di pasto. Da qui l'usanza per il popolo di bollirli e ribollirli, da cui il nome di questa ricetta, con l'aggiunta di ingredienti poveri e semplici da trovare nelle campagne: cavoli, erbe. Con il tempo, questa usanza si è convertita in un rito della gastronomia italiana, dando vita ad una preparazione base della cucina rurale che non disdegna tuttora di strofinare il pane usato per la ribollita su pietanze saporite come l'aringa essiccata o il lardo di maiale.*

*This recipe belongs to traditional Tuscan cuisine. Feudal lords used to eat the food of their abundant banquets with accompanying discs of unleavened bread used as supports, instead of bowls, so as to imbue them with juicy toppings which were then donated to the servants as a kind of meal. The custom then was to boil and re-boil them - hence the name of this recipe - with the addition of simple, easy to come by ingredients such as carrots, celery, cabbage and herbs. Over time, this custom has been raised to a veritable rite of Italian cuisine, elevating basic rural cuisine that does not scoff at rubbing the bread used for ribollita on herring or dried pork lard, say, to give more flavor to the peasant dish.*

## RICETTA

### RECIPE

*Ingredienti semplici per un grande piatto della tradizione. Piacevolissimo, ben si abbina ad un Pecorino fresco di acidi, di buon grado alcolico, morbido e dalla giusta persistenza. Ultima annata.*

---

Simple ingredients for a great traditional dish.

Pleasant, matches well with a Pecorino of fresh acidity, with good alcohol content, soft and just right in length. Last year's vintage.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE:** 350 gr di fagioli sgranati secchi • 450 gr di fagioli freschi • 400 gr di bietole (solo il verde) • 3-4 carote • 3 coste di sedano • un ciuffo di prezzemolo • 1 1/2 cipolla • qualche spicchio d'aglio • 100 gr olio extra vergine di oliva • sale e pepe q.b. • pane raffermo affettato

Lessare i fagioli in acqua salata con una cipolla, una carota, qualche spicchio d'aglio ed una costa di sedano. Lessare le bietole in poca acqua scolarle e tritarle, tritare anche le altre verdure ed unire tutto ai fagioli. In una casseruola far soffriggere 1/2 cipolla tagliata a fettine con olio, unire il tutto ai fagioli, far bollire ancora per qualche istante. Affettare il pane, sistemarlo in una teglia e versare sopra la minestra. Attendere qualche istante e servire.

---

**IINGREDIENTS FOR 6 PEOPLE:** 350 g dried shelled beans • 450 g fresh beans • 400 g beet greens • 3-4 carrots • 3 sticks of celery • a few cloves of garlic • a sprig of parsley • 1 1/2 onion • 100 g extra virgin olive oil • sliced stale bread • salt and pepper to taste

Cook the beans in salted water with an onion, a carrot, a few cloves of garlic and the celery. Blanch the beet greens in a little water, drain and chop, and add to the beans. Chop the remaining vegetables and add to the beans. Slice half an onion, sauté, and add to the beans. Boil for a couple more minutes. Slice the bread, place it in a baking dish and pour over the soup. Wait for a moment, then serve.





## SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SPAGHETTI WITH CLAMS

---

*Ricetta gustosissima, diffusa in tutta la penisola italiana, di vaga ascendenza napoletana, attribuita dall'assonanza tra la parola latina conchula (piccola conchiglia) ed il volgare partenopeo di vongola. Tuttavia esistono testimonianze della pesca di questi molluschi anche nella Venezia del '700, dove in origine il piatto nasce come sauté arricchita da crostini di pane e successivamente da pasta di grano duro. Certo è che la sua versione povera, fatta di soli spaghetti aglio e olio con abbondante prezzemolo tritato, è strettamente legata al folklore napoletano: nel teatro popolare dell'ultimo secolo, infatti, questa viene definita come pasta con vongole fujute, ovvero scappate .... dalla dispensa domestica.*

*This tasty recipe, found throughout the Italian peninsula, has vague Neapolitan ancestries attributed to the assonance between the Latin word conchula, small shell, and the Neapolitan vernacular for clam. However, there are testimonies of the fishing of these special mollusks in 1700s Venice, where originally the dish started out as a sauté served with croutons and later with durum wheat pasta. What is certain is that a simple version, made with just spaghetti, garlic, olive oil and plenty of chopped parsley, is closely linked to Neapolitan folklore. In popular theater of the last century, in fact, this dish is defined as pasta with fujute, or runaway, clams .... from the domestic pantry.*

## RICETTA

### RECIPE

*Molluschi dolci, saporiti e aromatici, spaghetti al dente croccanti e tendenzialmente dolci, peperoncino e prezzemolo per speziatura e aromaticità. Un bel piatto della cucina mediterranea. Merita un Pecorino morbido, di buon grado alcolico, fresco di acidi e di buona persistenza.*

Sweet shellfish, savory and aromatic, spaghetti al dente, chili pepper and parsley for spiciness and aroma. A good Mediterranean dish. It merits a soft Pecorino, with a good alcohol content, fresh acidity and persistence.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 400 gr di spaghetti di grano duro • 1 Kg di vongole • 10 cl di vino Pecorino • uno spicchio di aglio • peperoncino q.b. • olio extravergine di oliva q.b. • prezzemolo • sale q.b.

Tritare il guanciale o pancetta e soffriggerlo in padella con poco burro, lessare gli spaghetti, lasciandoli al dente, scolarli e versarli nel soffritto mescolando energicamente. Togliere la padella dal fuoco ed unire poco alla volta le uova sbattute, panna ed il formaggio. Amalgamare bene il tutto e servire immediatamente.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 400 g spaghetti • 1 kg clams • 10 cl Pecorino wine • 1 clove of garlic • chilli to taste • extra virgin olive oil • parsley • salt

Wash and drain the clams. Finely chop the garlic and sauté in olive oil, then add the clams and cook for 2 or 3 minutes. Add wine and the finely chopped parsley and add salt and chilli to taste. In the meantime, cook the spaghetti in salted water until very al dente. Drain the spaghetti and add to the pan with the clams. Mix the spaghetti and clams together for several minutes over the heat, then serve nice and hot.





## ARANCINI DI RISO

RICE BALLS

---

*Protagonisti dei menu internazionali, gli arancini di riso rappresentano un piatto della tradizione siciliana. La loro origine è complessa ed articolata quanto la storia di questa bellissima isola. Probabilmente la ricetta che conosciamo noi oggi è il risultato di una serie di sovrapposizioni ed aggiustamenti condotti nel corso dei secoli. L'abbinamento di riso e zafferano, che li caratterizza, infatti, è tipico della cultura musulmana del IX secolo mentre la panatura e friggitura vanno fatte risalire alla dominazione di Federico II di Svevia, Re di Sicilia nel XIII secolo ed Imperatore del Sacro Romano Impero, che amava portare cibi da asporto con sé nelle frequenti battute di caccia nelle campagne siciliane. Nei trattati gastronomici inoltre, sembra che la versione originale degli arancini sia quella dolce, con riso, miele ed altri ingredienti, per festeggiare, nel giorno di Santa Lucia il 13 dicembre, l'arrivo del Natale.*

*A feature of various international menus, rice balls are a traditional Sicilian dish. Their origin is therefore as complex as the history of this beautiful island. The recipe that we know today is probably the result of a series of overlaps and adjustments of recipes carried out over the centuries. The combination of rice and saffron that characterizes them is in fact typical of Muslim culture of the ninth century, while the breading and frying can be traced back to the kingdom of Frederick II, king of Sicily in the thirteenth century and emperor of the Holy Roman Empire, who loved to take a picnic with him on his frequent hunting trips in the Sicilian countryside. From gastronomic texts it would seem that the original version of the so-called arancini is the sweet one, with rice, honey and other ingredients, to celebrate, on December 13, the day of Saint Lucia, the arrival of Christmas.*

# RICETTA

## RECIPE

*Riso, formaggi, uova, ragù, zafferano, in bocca creano grande piacere tattile. Tendenzialmente dolce, l'arancino presenta aromaticità e discreta succulenza oltre a grassezza ben percepibile. Il Pecorino sarà fresco e di buona sapidità, persistente, intenso e con la giusta morbidezza.*

Rice, cheese, eggs, meat sauce, and saffron, create great tactile pleasure in the mouth. Slightly sweet, the arancino has aroma and moderate succulence as well as a perceptible juiciness. The Pecorino should be fresh and flavorful, persistent, intense and with the right softness.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE:** 500 gr di riso Originario • 60 gr di provola stagionata grattugiata • 4 uova • 50 gr di burro • 150 gr di pangrattato • 240 gr ragù di carne • 500 gr olio per friggere • 150 gr di grana • zafferano q.b. • sale q.b.

Cuocere il riso e quindi scolarlo al dente. Disporlo su un piatto ed amalgamarlo con il grana, lo zafferano ed 1 uovo sbattuto. Quando il riso si è freddato farne uno strato sul palmo di una mano ricavandone un incavo dove inserire la provola ed i piselli che avrete precedentemente fatto soffriggere in padella, mescolando il tutto con il ragù. Ricoprite quindi la farcitura con altrettanto riso creando la forma dell'arancino. Ogni arancino verrà quindi passato nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato. Friggere in abbondante olio fino a doratura della panatura.

**INGREDIENTS FOR 6 PEOPLE:** 500 g Originario rice • 60 g grated mature Provolone cheese • 4 eggs • 50 g butter • 150 g breadcrumbs • 240 g meat ragout • 500 g oil for deep frying • 150 g grana • saffron • salt to taste

Cook the rice al dente and then drain. Arrange it on a plate and mix it with the grana, saffron and 1 beaten egg. Fry the peas and mix with the ragout. When the rice has cooled make a layer on the palm of your hand, put a dollop of provolone and peas in the middle, cover the filling with more rice, and roll into a ball. Each ball is then dipped in flour, then in beaten egg, and finally in breadcrumbs. Fry them in plenty of oil until golden brown.





## RISOTTO ALLA MILANESE

MILANESE RISOTTO

---

*Una preparazione che nasce con l'affermazione delle cucine regionali italiane all'inizio del secolo XIX. Non vi è traccia infatti nei resoconti culinari dei secoli precedenti di questa ricetta a base di riso, tradizionalmente cucinato con lessatura in acqua. La tostatura dei chicchi nel grasso e l'aggiunta dello zafferano appaiono grazie alla creatività di un anonimo autore che nel 1809 pubblica il manuale de "il Cuoco Moderno" definendo questa preparazione "riso giallo in padella" di cui un secolo più tardi il celebre cuoco Luraschi ne affinerà la ricetta definendolo milanese! Si prepara con soffritto di cipolla in burro di latte, non lasciando dubbi sulla sua ascendenza francese.*

*A dish that originates with the declaration of Italian regional cuisines at the beginning of the nineteenth century. There is no trace of this recipe in the previous centuries' records, a dish featuring rice that was traditionally boiled in water. The innovations of toasting the grains in fat and adding saffron appear thanks to the creativity of an anonymous author who in 1809 published the manual of "The Modern Cook" naming the dish "yellow rice in a pan." About a century later, the renowned chef Luraschi refined the recipe, naming it Milanese! It is made with plenty of onion fried in butter milk, and therefore leaves little doubt as to its natural French ancestry..*

## RICETTA

### RECIPE

*Un grande classico della cucina italiana, tendenzialmente dolce e speziato di zafferano, arricchisce il suo carattere con la mantecatura di burro e parmigiano.*

*Pecorino intenso, persistente, fresco di acidi e morbido, di buon grado alcolico.*

A great classic of Italian cuisine, slightly sweet and spicy with saffron, its character is enriched with the creaminess of butter and parmesan.

An intense Pecorino, persistent, with fresh acidity, soft, good alcohol content.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE:** 700 gr riso Carnaroli • 100 gr cipolla • zafferano q.b. • 200 gr burro • 70 gr vino Pecorino • 80 gr parmigiano • 2 lt brodo di carne • 100 gr midollo di bue

Tritare la cipolla rossa. Preparare il brodo di carne. Tostare il riso. Mettere a sciogliere il burro, unire la cipolla, far appassire, unire il riso e far rosolare leggermente, unire il midollo, continuare a rosolare leggermente. Unire il vino e far evaporare completamente. Aggiungere a poco a poco il brodo filtrato e lo zafferano fino a ricoprire il riso. Continuare la cottura con brodo e mantecare con burro e parmigiano prima di servire.

**INGREDIENTS FOR 6 PEOPLE:** 700 g Carnaroli rice • 100 g red onions • saffron • 200 g butter • 70 g Pecorino wine • 80 g Parmesan • 2 l meat stock • 100g beef marrow

Chop the red onion. Prepare the stock. Toast the rice. Melt the butter, add the onion and soften for 10 minutes or so. Add the rice and lightly fry. Add the marrow and continue to lightly fry. Add the wine and let it evaporate completely. Gradually add the strained stock with the saffron, a ladle at a time so that it just covers the rice. Once the rice is cooked stir in butter and Parmesan cheese before serving.





## BACCALÀ ALLA VICENTINA

VICENTINA STOCKFISH

---

*Una lotta impari quella tra il baccalà ed il Palladio per la conquista di simbolo della città veneta di Vicenza. Sembra che nel 1432 il naufragio del capitano veneziano Quercini al largo della Norvegia fosse la causa dell'introduzione dello stoccafisso nella gastronomia locale, sapientemente elaborato dai cuochi vicentini in forma di baccalà e polenta. Ricetta che gli autoctoni dovettero gradire moltissimo visto che nell'arco di un secolo il baccalà divenne piatto simbolo dei vicentini tanto che il celebre Michel de Montaigne nel suo "Journal de voyage en Italie" ne trattò entusiasticamente anche a scapito delle bellezze monumentali della città di Vicenza.*

*It is an unfair fight between stockfish and Palladio for the accolade of symbol of the Venetian city of Vicenza. It seems that in 1432 the shipwreck of the Venetian captain Quercini off Norway was the cause of the introduction of stockfish into the local cuisine, expertly prepared by the chefs of Vicenza in the form of stockfish and polenta. Local residents must have taken to the dish in a big way since within a century stockfish had become a symbol of Vicenza, so much so that the famous Michel de Montaigne in his "Journal de voyage en Italie" discussed it enthusiastically, even to the detriment of the beautiful monuments of the city of Vicenza.*

## RICETTA

### RECIPE

*Piatto strutturato di grande aromaticità e succulenza, untuoso e giustamente grasso, sapido e di buona persistenza gusto-olfattiva. Chiede un Pecorino strutturato, di grande equilibrio, sapido e fresco di acidi, caldo di alcol e dal finale lungo. Penultima annata.*

A structured dish, greatly aromatic and succulent, juicy and appropriately oily, sapid with good taste and smell persistence. It requires a structured Pecorino, well-balanced, fruity with fresh acidity, warmth of alcohol and long finish. Second to last year's harvest.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE:** 1 kg di stoccafisso bagnato • 150 gr di cipolle • 1/2 lt di olio d'oliva extravergine • 3 sarde sotto sale • 1/2 lt di latte fresco • poca farina bianca • 50 gr di formaggio Grana grattugiato • un ciuffo di prezzemolo tritato • sale e pepe

Preparare il soffritto di cipolle e sarde sotto sale, lavate e tagliate a pezzetti, cuocere a fuoco lento e aggiungere il prezzemolo tritato. Infarinare lo stoccafisso tagliato a pezzettoni, cospargere con il soffritto e disporre i pezzettoni affiancati in un tegame, aggiungere il latte, il Grana grattugiato, sale e pepe. Cuocere per quattro ore e mezzo.

**INGREDIENTS FOR 6 PEOPLE:** 1 kg wet stockfish • 150 g onions • 1/2 l extra virgin olive oil • 3 salted sardines • 1/2 l fresh milk • a little white flour • 50 g grated Grana cheese • a sprig of chopped parsley • salt and pepper

Wash and chop the sardines into small pieces and sauté with onions. Add the Parsley. Cut the stockfish into small pieces and place in a pan. Cover with the onion and sardines, add the milk, the cheese, and salt and pepper. Cook for four and a half hours.





## COTOLETTA ALLA MILANESE

MILANESE VEAL CUTLET

---

Potremmo definirlo un vero e proprio “piatto rivoluzionario”. La cotoletta alla milanese infatti, sorella dell’altrettanto celebre Wiener Schnitzel, sembra essere stata importata in Italia dalla vicina Francia, grazie alla passione culinaria della Duchessa di Parma, Maria Luigia degli Asburgo Lorena, consorte di Napoleone Bonaparte, di origini viennesi, che visse in Italia dal 1814 al 1847. Non è chiaro però se siano stati gli austriaci a copiare la tenera cotoletta panata o il contrario. Certo è che in un trattato culinario francese del 1749, “La Science du Maitre d’hotel” vi è riportata una ricetta dal titolo: “Cotoletta Rivoluzione Francese”, che si differenzia da quella milanese solo per la marinatura in burro e spezie della carne di vitello prima della panatura.

This could be called a real “revolutionary dish.” The Milanese breaded veal cutlet in fact, sister of the equally famous Wiener Schnitzel, seems to have been imported into Italy from neighboring France, thanks to the culinary passion of the Duchess of Parma, Maria Luigia of Habsburg-Lorraine, wife of Napoleon Bonaparte, a native Viennese, who lived in Italy from 1814 to 1847. It is not clear whether it was the Austrians who copied the tender breaded cutlet, or the other way around. What is certain is that in a 1749 French culinary treatise, “La Science du Maitre d’hotel”, is a recipe entitled: “French Revolution cutlet”, which differs from that of Milan in that the veal is marinated in butter and spices before breading.

## RICETTA

### RECIPE

*Questo piatto deve essere morbido, succulento, aromatico, con la giusta grassezza e untuosità. Merita un Pecorino maturo di almeno due vendemmie, secco, caldo di alcol, più sapido che fresco, intenso e di lunga persistenza.*

This dish should be soft, succulent, aromatic, with just the right oiliness and juiciness. It warrants a mature Pecorino – at least two vintages old – dry, with warmth of alcohol, more sapid than fresh, intense and persistent.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 2 uova • 1 limone • 4 cotolette di vitello, tagliate alte quanto l'osso • pangrattato q.b. • 100 g di burro • sale q.b.

Togliere la pelle e il grasso esterno della cotoletta. Battere leggermente la carne con un batticarne. In un piatto fondo rompere e sbattere le uova. Immergervi la carne e scolare le fettine per far scivolare via l'uovo in eccesso. Passare le cotolette nel pangrattato premendole bene con la mano. Sciogliere il burro in un tegame e friggere la carne. Una volta cotte, disporre le cotolette su della carta assorbente da cucina per eliminare il grasso in eccesso. Trasferirle quindi su un piatto da portata aggiungendo sale q.b.. Servire accompagnando con qualche fettina di limone.

~~INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE: 2 eggs • 1 lemon • 4 veal cutlets • breadcrumbs • 100 g butter • salt and pepper~~

Remove the skin and outer fat from the cutlets. Bash the meat lightly with a meat mallet. Beat the eggs in a bowl. Dip the meat in the egg and drain the slices to remove any excess. Dip the cutlets in the breadcrumbs pressing them on well by hand. Melt the butter in a pan and fry the meat. Once cooked, place the cutlets on kitchen paper to remove excess fat. Transfer to a serving dish and add salt to taste. Serve with a few slices of lemon.





## PARMIGIANA DI MELANZANE

PARMESAN EGGPLANT

---

Sarà perchè la melanzana è “internazionale”, che questa ricetta incontra il gusto di molti gourmet in giro per il mondo, soprattutto quando viene eseguita all’italianissima maniera, cioè aggiungendo mozzarella, basilico ed abbondante parmigiano grattugiato. Sembra che la melanzana sia stata importata in Europa nel corso del basso medioevo da mercanti arabi che ne coniarono il nome in baidingian, più tardi ribattezzata in Italia melaingian, da cui l’appellativo “mela non sana” a testimonianza di come tra le popolazioni locali questo ortaggio non godesse di buona fama. E’ solo nel 1700 che la diabolica melanzana inizia a diventare di uso comune nelle mense dei nobili e poi del popolo, accompagnata sovente da un altro celebre espatriato: il rosso pomodoro proveniente dalle Americhe.

It is surely because the eggplant is an “international” vegetable, probably of Indian origin, that this recipe tickles the tastebuds of many a gourmet around the world, especially when it is done all’italianissima, that is, with mozzarella, basil and parmesan cheese. It seems eggplant was brought to Europe during the Middle Ages by Arab merchants who coined the name baidingian, later renamed melaingian in Italy, from which the appellation “unhealthy apple,” demonstrating how this vegetable suffered a poor reputation among the local populations. It was only in 1700 that the diabolical eggplant started to become popular, first on the tables of the nobility and then the people, often accompanied by another famous expatriate, red tomatoes from the Americas.

## RICETTA

### RECIPE

*Piatto complesso e succulento. Besciamella e formaggio ne esaltano sapore, struttura e profumo. Pecorino secco, morbido e caldo di alcol, più sapido che fresco, persistente. Una bottiglia della penultima annata.*

A complex and succulent dish. The béchamel and cheese enhance its flavor, texture and aroma. A dry, soft Pecorino, more sapid than fresh, persistent. A two year old bottle.

INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE: 3 melanzane grandi • 2 uova • mezzo bicchiere di latte • 50 gr di grana o formaggio grattugiato • 500 gr di mozzarella fresca • 100 gr di farina • sale q.b. • 500 gr olio da frittura • 50 cl di besciamella.

Tagliare le melanzane a fette spesse poco meno di 1/2 cm. Infarinare e friggere in abbondante olio. Asciugare l'olio in eccesso e salare. In una terrina mettere un po' di besciamella ed uno strato di melanzane, poi sopra la mozzarella tagliata a cubetti e ancora besciamella. Continuare fino a terminare tutti gli ingredienti guarnendo l'ultimo strato con molta besciamella ed il parmigiano. Cuocere la parmigiana di melanzane in forno preriscaldato ventilato a 200° C per circa 20-25 min. Lasciare riposare un quarto d'ora almeno prima di servire.

INGREDIENTS FOR 6/8 PEOPLE: 3 large eggplant • 2 eggs • 1/2 glass of milk • 50 g Grana or Parmesan cheese • 500 g fresh mozzarella • 100 g flour • 500 g oil for frying • 50 cl béchamel • salt to tastepepper

Cut the eggplant into slices slightly less than 1/2cm thick. Flour the slices and fry them in hot oil. Wipe off any excess oil and then season with salt. In an ovenproof dish put a little béchamel sauce then a layer of eggplant, then sprinkle over the diced mozzarella and more béchamel. Repeat the layers until you finish all the ingredients, garnishing the top layer with a generous amount of béchamel, and sprinkle over the parmesan. Cook in a preheated fan assisted oven at 200 ° C for about 20-25 min. Let stand at least fifteen minutes before serving.





## PIZZA FRITTA

FRIED PIZZA

---

*Questa tipica ricetta italiana da street food trae origine dalla Seconda guerra mondiale e trova i suoi natali nella bella città di Napoli. Qui, pizzaioli e madri di famiglia, non trovando gli ingredienti necessari per preparare la tradizionale "Napoletana" e tantomeno per cucinarla nei forni, a corto di legna da ardere, decisero di inventarne una variante povera. Nacque così la pizza fritta, priva della classica farcitura di mozzarella e alici, da friggere al fornello e da vendere poi in strada a pochi spiccioli per essere riempita poi con companatico di vario genere, a seconda della tasche del compratore. La pasta lievitata, immersa nell'olio bollente si gonfia notevolmente e lascia al proprio interno una cavità, sufficientemente grande da essere farcita a proprio piacimento*

*This typical Italian street food recipe originates from World War II and finds its birthplace in the beautiful city of Naples, known worldwide for its famous pizza. Here, unemployed pizza makers and mothers, unable to find the necessary ingredients and resources to prepare the traditional "Neapolitan" pizza, let alone cook it in special ovens – for lack of firewood - decided to invent a poor-man's variant. Thus the fried pizza was born, prepared without the classic mozzarella and anchovy toppings, fried on the stove and then sold on the street for a small sum, to be filled later with various kinds of accompaniment, depending on the buyer's pocket. The dough, dipped in boiling oil, swells considerably leaving an internal cavity, large enough to be stuffed.*

## RICETTA

### RECIPE

*Calda, fritta, filante, grassa, untuosa, sapida, aromatica, buona da mangiare e da abbinare ad un Pecorino fresco di acidi e caldo di alcol, sapido e di buona persistenza.*

Hot, fried, oily, savory, aromatic, good to eat, and to accompany a fresh warm Pecorino, fruity and persistent.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 200 gr di farina per pizza • 100 gr di farina per dolci • 40 gr di pasta madre • 200 gr di acqua calda • mezzo cucchiaino di zucchero • sale q.b. • 150 gr prosciutto cotto • 150 gr formaggio • 500 gr olio da frittura.

Fare un impasto abbastanza liquido con una parte della farina, il sale, lo zucchero, l'acqua e la pasta madre. Questo primo impasto si chiama Biga. Ora con un cucchiaino di legno spostare l'impasto dai lati portandolo verso il centro. Con questo movimento fare il giro di tutta la ciotola e, al termine, coprire con un panno e lasciare riposare per 10 min. Unire il resto della farina e lasciar lievitare in luogo caldo per circa 2 ore. Quando l'impasto avrà raddoppiato il volume, stenderlo con un mattarello e ritagliare dei dischi di circa 1/2 cm di spessore. Riempire con la farcitura di prosciutto e formaggio e piegare fino ad ottenere delle mezzelune da friggere in abbondante olio bollente.

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE: 200 g pizza flour • 100 g cake flour • 40 g sourdough • 200 g warm water • 1/2 tsp sugar • 150 g coke ham • 150 g cheese • 500 g oil for frying • salt

Make a fairly liquid paste with the water, salt, sugar, sourdough and some of the flour. This first mixture is called "Biga." Now, with a wooden spoon, move the dough from the sides bringing it to the center. Go around the whole bowl using this movement then cover the bowl with a cloth and let stand for 10 min. Knead in the remaining flour and let the dough rise in warm place for about 2 hours. When the dough has doubled in volume, roll out with a rolling pin and cut out discs of about 1/2cm thickness. Fill with the ham and cheese, fold into crescents and fry in hot oil.





## LINGUINE AL PESTO

LINGUINE WITH PESTO

---

Fedele accompagnatore di trofie e trenette, il pesto è la più famosa salsa ligure. Questo condimento ha origini molto antiche. Era già noto in epoca romana con il nome di *moretum* e veniva preparato con formaggio, aglio ed erbe. Oggi il suo ingrediente principe è il basilico, una pianta aromatica mediterranea che si ritrova in molte delle ricette tipiche della cucina dell'Italia meridionale. L'introduzione del basilico e dei pinoli in questo tipo di preparazione è però relativamente recente. Risale al 1865 la prima ricetta ufficiale pubblicata nel manuale di cucina "la Cuciniera Genovese" che ha reso più leggera e salubre la ricetta dell'agliata ampiamente in uso nel medioevo fra i marinai italiani. Veniva infatti preparata con noci e aglio, noto antisettico naturale, pestati e miscelati per prevenire malattie infettive a chi andava per mare per lunghi periodi.

Faithful companion of trofie and trenette pasta, pesto is certainly the most famous Ligurian sauce. This sauce has a long history. It was already known in Roman times as *moretum* and was prepared with garlic, cheese and herbs. Today its main ingredient is basil, a Mediterranean aromatic plant that is found in many of southern Italy's recipes. The introduction of basil and pine nuts to this type of dish, however, is relatively recent. It dates back to 1865, the first official recipe published in the cookbook "La cuciniera Genovese" which made a light and healthy version of the *agliata* recipe - widely used in the Middle Ages among Italian sailors, and prepared with nuts and garlic, a known natural antiseptic, crushed and blended to prevent infectious diseases in those who went to sea for long periods.

## RICETTA

### RECIPE

*Piatto fresco e ricco di profumi, in bocca si caratterizza per la giusta untuosità e persistenza, tendenzialmente dolce e aromatico vuole un Pecorino dalla giusta struttura e freschezza gustativa, caldo e morbido. Ultima annata.*

A fresh dish full of flavor, with just the right juiciness and persistence on the palate, slightly sweet and aromatic. Requires a Pecorino with just the right structure and fresh taste, warm and soft. Last year's harvest.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 4-5 piantine di basilico • 20 gr formaggio di pecora grattugiato • 40 gr di Parmigiano Reggiano • 50 gr di pinoli • 250 gr di olio extra vergine di oliva • 1 spicchio d'aglio

Tostare leggermente i pinoli al forno, pulire uno spicchio d'aglio e versare il tutto nell'apposito mortaio, mettere le foglie di basilico, unire anche un pizzico di sale ed iniziare a pestare fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire poco alla volta i due tipi di formaggio e quando il tutto sarà bene amalgamato, versare l'impasto in una terrina e incorporare poco alla volta l'olio, mescolando con un cucchiaino di legno. Lessare la pasta, scolare e condire con il pesto.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 4-5 handfuls of basil • 20 g grated sheep's cheese • 40 g Parmesan • 50 g pinenuts • 250 g extra virgin olive oil • salt • a clove of garlic

Lightly toast the pine nuts in the oven, pour into a mortar, with the basil leaves, a clove of garlic add a pinch of salt and grind until the mixture is smooth. Gradually add the two types of cheese and when everything is well blended, pour the mixture into a bowl and gradually add the oil, stirring with a wooden spoon. Cook the pasta, drain and dress with the pesto.



127

## CUCINE DEL MONDO

WORLD CUISINE

---

*La storia è ricca di incontri e contaminazioni di generi, dai quali spesso nascono nuove possibilità. Il luogo scelto per questo scandaloso matrimonio internazionale è il “Ristorante”, con i suoi riti e le sue ricette che, ogni giorno in ogni angolo del mondo, vediamo andare in tavola.*

History is full of meetings and mergings of genres, from which new possibilities often arise. The site chosen for this scandalous international marriage is the “restaurant”, with its rituals and its recipes, which every day and in every corner of the world we see served up at the table.

Il viaggio si conclude con delle significative incursioni nei territori del mondo e nelle culture di quelle aree che più di altre, sono entrate nell'immaginario collettivo globale perché ricche di tradizioni gastronomiche e molto note grazie anche all'ampia diffusione che i circuiti di ristorazione internazionale ne hanno dato. L'ultimo tratto del viaggio attraversa i territori culinari dell'estremo Oriente, del Sud est asiatico, del Mediterraneo e dell'Europa continentale, quella scandinava e quella orientale, per approdare nel continente delle due Americhe, portando alla ribalta per ciascuna di queste grandi aree un solo piatto, simbolicamente rappresentativo di un'identità nazionale, che risulti al palato amabilmente coniugabile con il vino Pecorino. Non è difficile dimostrare come questo vino unico, proveniente da un vitigno italico, possiede in realtà il carattere di un autentico globe-trotter della tavola potendosi esso legare agli ambasciatori delle culture alimentari di molti luoghi del mondo, quale protagonista di circuiti di internazionalizzazione delle micro culture di terroir. Certo è che l'abbinamento di piatti delle "cucine del mondo" con un vino autoctono è un'operazione che può sembrare ardita, ma è lecita. Non si è voluto prediligere la tradizione del desco familiare, centro e custode dell'anima popolare delle civiltà, bensì quel luogo a noi molto noto, inventato nella Francia rivoluzionaria del '700, dove l'incontro per eccellenza uomo/donna per la prima volta nella storia, è stato reso possibile con l'utilizzo mercantile di una mensa dedicata ai sapori ed alla conversazione, in grado di riunire gli opposti e superare quelle barriere di genere imposte dalle antiche consuetudini: uomo in taverna, donna in cucina. Il ristorante nasce come luogo pubblico ed intimo allo stesso tempo, come tempio di un nuovo rito sociale: cuochi dietro le quinte, camerieri in sala, tavolo esclusivo per i commensali. Un luogo che esprime un nuovo modo di essere di fronte alla società. Per questo è il set ideale per la nuova coniugatio che si consuma oggi tra un vino autoctono, dall'identità forte e decisa e la gastronomia di culture lontane, di volta in volta diverse, ma assimilabili.

The journey ends with significant excursions into the territories of the wider world and the cultures of those areas which more than any others have entered the global collective imagination, because of their rich gastronomic traditions, and have become well known thanks also to the dissemination of international restaurants. Across the culinary territories of the Far East, South East Asia, the Mediterranean and continental Europe, Scandinavia and Eastern Europe, to the Americas, bringing to the fore a single dish for each area, symbolically representative of a national identity and, on the palate, in amiable harmony with Pecorino wine. It is not difficult to demonstrate that this unique wine, from a native Italian grape, is in fact a veritable globe-trotter, which can strut its stuff with the stars of food cultures from many places in the world, stars of the internationalised circuits of the micro-cultures of terroir. Certainly, the pairing of international dishes with a wine of the terroir may seem a bold task, but it is legitimate. One didn't want to favor the tradition of the family table, centre and keeper of popular civilization, but instead that well known place, invented in revolutionary France of the 1700s, where the meeting of man and woman was made possible for the first time in history with the commercial use of an eatery dedicated to flavors and conversation. A place able to unite opposites, overcoming the gender barriers imposed by the old customs: men in the tavern, women in the kitchen. The restaurant was founded as both a public and, at the same time, intimate place; as a temple for a new social ritual: cooks behind the scenes, waiters in the dining room, exclusive tables for diners. A place that expresses a new way of being in the face of society. For these reasons, the restaurant is the ideal setting for the new union between a native wine, with a strong firm identity, and the cuisine of distant cultures, diverse from time to time, but assimilable.



## VERDURE IN TEMPURA

EGETABLE TEMPURA

*La frittura in tempura è, forse insieme al sushi, uno dei piatti più conosciuti al mondo. Tuttavia ha origini europee, anzi portoghesi, sebbene i giapponesi lo abbiano nei secoli elevato a livello di estetica culinaria. La sua introduzione nella cultura gastronomica asiatica risale al XVI sec., quando l'isola nipponica iniziò ad avere contatti con i missionari portoghesi, che usavano osservare il digiuno delle Quattro Tempora all'inizio di ogni stagione. Nel digiuno, preghiera e fritti leggeri, rigorosamente di pesce o verdure, si alternavano a scandire la giornate dei frati nelle pratiche cristiane suscitando evidentemente l'interesse e la curiosità dei nativi che, col tempo, hanno superbamente elevato questa tecnica all'arte del tempura che oggi conosciamo.*

*Tempura, together with sushi, is perhaps one of the most popular dishes in the world. It has European origins, Portuguese in fact, although the Japanese have, over the centuries, elevated the dish to a level of culinary aesthetics. Its introduction into Asian food culture dates back to the sixteenth century, when Japan came into contact with the Portuguese missionaries, who practised the fast of the Quattro Tempora at the beginning of each season. During the fast, prayer and light fried dishes, strictly fish or vegetables, took turns in marking the monks' days in their Christian practices, obviously arousing the curiosity of the natives who, over time, superbly elevated this technique to the art of tempura we know today.*

## RICETTA

### RECIPE

*La dolcezza e freschezza delle verdure, la leggera untuosità e la buona succulenza invitano ad un Pecorino secco, dal giusto equilibrio gustativo, di buona intensità, caldo e dal finale lungo. Ultima annata.*

The sweetness and freshness of vegetables, the light unctuousness and good succulence invite a dry Pecorino, with just the right taste balance, with good intensity, warmth and long finish. Last year's harvest.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 200 gr di farina di riso • 20 cl di acqua gasata ghiacciata • 2 carota • 2 zucchine • 4 piccoli cavolfiori • 2 peperoni • 2 tuorli di uovo • 500 gr olio da frittura.

Pulire e tagliare le verdure. Preparare la pastella sbattendo bene il tuorlo dell'uovo con la farina setacciata unendo dei cubetti di ghiaccio per ottenere un shock termico che renda la tempura più leggera. Scaldare l'olio in un wok portandolo a 180° e immergere le verdure nella pastella, friggere. Servire la tempura ben calda accompagnata con salse a piacimento.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 200 g rice flour • 20 cl iced sparkling water • 2 carrots • 2 courgettes • 4 small cabbages • 2 peppers • 2 egg yolks • 500 g frying oil • a pinch of salt

Clean and cut the vegetables. Prepare the batter by beating the egg yolks with the flour and salt and adding ice cubes to get a thermal shock that makes the lightest tempura. Heat the oil in a wok bringing it to 180°. Dip the vegetables in the batter and fry. Serve the tempura piping hot accompanied with sauces of choice.





## ASPARAGI ALLO SCIROPPO D'ACERO

ASPARAGUS WITH MAPLE SYRUP

---

*Furono i popoli indigeni dell'attuale Canada ad insegnare ai coloni europei come estrarre la linfa dell'acero, bollirla e trasformarla in un delizioso sciroppo la cui composizione, ricca di potassio, calcio, ferro, vitamine e componenti fenoliche, gli hanno meritato la fama di "vitamina della felicità". Ancora oggi, ogni anno in primavera, viene celebrato l'antico rito del "Tempo degli Zuccheri", la cui origine si perde nella notte dei tempi. Sembra che un tale Micmac, nativo del luogo, piantasse un giorno la sua accetta sul tronco di un acero per vederne scaturire un dolce liquido ambrato. Lo sciroppo d'acero è simbolo e protagonista insieme della cultura alimentare canadese ed entra in moltissime delle preparazioni gastronomiche di questa zona. In questa ricetta è abbinato agli asparagi, ortaggi di origine mesopotamica diffusi in Nord America a partire dal '500.*

*The indigenous people of Canada taught the first European settlers how to extract maple sap, boil it and turn it into a delicious syrup whose composition, rich in potassium, calcium, iron, vitamins and phenolic components, earned it the accolade of vitamin of happiness. Even today, every spring, the ancient ritual of the Sugarbush is celebrated, whose origin is lost in the mists of time. It seems that a certain Micmac, a native of the place, casually planted an axe on the trunk of a maple one day, only to see a sweet amber liquid emerge. Maple syrup is both symbol and star of Canadian food culture and figures in many of its dishes. In this simple but delicious recipe it is paired with asparagus, a vegetable of Mesopotamian origin widespread in North America since the year 500, and used by native Canadians for medicinal purposes.*

## RICETTA

### RECIPE

*Lo sciroppo d'acero lo abbiamo scoperto nella sua complessità, dolce, un po' amaro, aromatico, di lunga persistenza gusto-olfattiva. Non facile da abbinare. Ci vuole un grande Pecorino, quello dell'anno prima: fresco e sapido, morbido, intenso e persistente, di giusto grado alcolico.*

---

Maple syrup in all its complexity, sweet, a little bitter, aromatic, with lingering smell and taste. Not easy to match. It takes a great Pecorino, from the previous year's harvest: fresh and fruity, soft, intense and persistent, with just the right alcohol content.

**INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE:** Asparagi freschi di Primavera • 2 scalogni finemente tagliati • 2 cucchiari di olio extra vergine d'oliva • 2 cucchiari di sciroppo d'acero canadese • 1 cucchiaino di aceto balsamico • timo tritato fresco • scorza di limone • sale e pepe q.b.

Preriscaldare il forno a 220° C. Lavare gli asparagi e rimuovere i fusti legnosi. Mescolare l'olio extra vergine d'oliva, lo sciroppo d'acero, il balsamico e lo scalogno. Mescolare in modo uniforme, versare sugli asparagi disposti sopra un grande foglio da forno e condire con sale e pepe. Infornare per circa 15 minuti, girandoli una volta. Cospargere con timo tritato ed un pizzico di scorza di limone. Servire immediatamente.

---

**INGREDIENTS FOR 4/6 PERSONE:** Fresh local spring asparagus • 2 finely cut shallots • 2 tbsp olive oil • 2 tbsp pure Canadian maple syrup • 1 tbsp balsamic vinegar • chopped fresh thyme • lemon zest • salt and pepper.

Preheat oven to 450° F. Wash asparagus and remove the woody stems. Mix olive oil, maple syrup, balsamic and shallots. Toss mixture evenly over asparagus and place the asparagus on a large baking sheet and season with salt and pepper. Roast approximately 15 minutes, turning once. Sprinkle with loosely chopped thyme and lemon zest. Serve immediately.





## MOQUEÇA

MOQUEÇA

---

Un piatto coreografico e gustosissimo, simbolo dello stato di Bahia, celebrato dagli innumerevoli romanzi di borgesiana memoria. Questo piatto indigeno, carico di influenze africane e portoghesi, deriva il suo nome da un attrezzo usato dagli indios per essiccare i pesci e le carni, il moquem. Probabilmente questa appetitosa zuppa al giallo d'endive veniva preparata con pesci e carni conservati, affogati in una sinfonia di aromi con latte di cocco e spezie, avvolti in foglie di banano e lasciati cuocere lentamente nelle buche del terreno per esaltarne i sapori. Se ne fa menzione già nelle cronache missionarie del '500 ad opera di un padre portoghese che ipotizza addirittura che l'affumicatura moquem delle carni fosse una necessità scaturita da qualche tipo di antropofagia arcaica.

A choreographic and tasty dish, emblem of the famous state of Bahia, famous for countless of Borges' novels. This indigenous dish, loaded with African and Portuguese influences, derives its name from a tool used by the Indians for drying fish and meat, the moquem. This colorful and appetizing dende yellow soup was probably traditionally prepared with dried fish and meat, bathed in a symphony of aromas with coconut milk and spices, wrapped in banana leaves and left to cook slowly in holes in the ground to enhance the flavors. It is mentioned in the chronicles of the missionaries in 1500 by a Portuguese father who even conjectures that smoking meat with the moquem was a necessity triggered by some kind of archaic cannibalism.

## RICETTA

### RECIPE

*Il piatto in bocca è speziato e piccante con grande aromaticità. A completare, la dolcezza del cocco e l'acidità del lime. Il Pecorino deve avere carattere, intensità, giusto equilibrio gustativo e finale lungo, ottimo se dell'annata precedente.*

This dish is spicy and hot on the tongue with a great aroma. To round it off, the sweetness of coconut and the acidity of lime. The Pecorino must have character, intensity, the correct taste balance and a long finish, ideally the previous year's vintage.

**INGREDIENTI PER 5/6 PERSONE:** 500 gr di filetti di pesce bianco • 18 gamberoni sguosciati, 5 o 6 tagliati piccoli, gli altri interi • succo e buccia di 2 lime • 1 cipolla grande dorata tritata • 1 peperone rosso e 1 verde a cubetti piccoli • 2 peperoncini verdi piccanti tritati e privi dei semi • 2 spicchi d'aglio schiacciati • 2 cucchiaini di coriandolo tritato • 20 cl di latte di cocco • 100 gr olio di Dendè • sale e pepe q.b.

Pulire i gamberoni. Tagliare a pezzettoni i filetti di pesce, salare e pepare poi far marinare nel succo di lime per 20 min. In una padella di coccio, versare l'olio, gli spicchi d'aglio schiacciati e i peperoncini verdi tritati, rosolare. Aggiungere la cipolla tritata e i peperoni tagliati a cubetti. Cuocere a fuoco basso per 10 min. Versare il latte di cocco e aggiungere il pesce con il succo della marinatura e due pezzettini di buccia di lime. Cuocere a fuoco medio per 15-20 min per addensare la salsa di cocco. Aggiustare di sale e pepe e lasciar riposare coperto per 4-5 min.

**INGREDIENTS FOR 5/6 PEOPLE:** 500 g white fish filets • 18 peeled king prawns, 5/6 cut into small pieces, the rest left whole • juice and zest of 2 limes • 1 large onion, chopped • 1 red and 1 green pepper, both cut into small pieces • 2 spicy green chilies, deseeded and chopped • 2 crushed garlic gloves • 2 tbsps chopped coriander • 20 cl coconut milk • 100 g Dendè oil • salt and pepper.

Clean the prawns. Cut the fish fillets into large pieces, season with salt and pepper then let marinate in lime juice for 20 min. In an earthenware pan, pour the oil, the crushed garlic and chopped green chilies, and sauté. Add the chopped onion and diced peppers. Cook over a low heat for 10 min. Pour the coconut milk in and add the fish with the marinade juice and two pieces of lime peel. Cook over a medium heat for 15-20 minutes to thicken the sauce. Season with salt and pepper and let stand covered for 4-5 min.





## COUSCOUS DI VERDURE

ASPARAGUS WITH MAPLE SYRUP

---

*Il couscous è molto diffuso nell'Africa settentrionale e nella regione del Mediterraneo. In arabo è indicato con la parola *Cibo*, il che fa ben comprendere la sua popolarità. Considerato piatto tradizionale delle popolazioni berbere, esso evoca immediatamente atmosfere esotiche ed è molto diffusa anche nei circuiti della ristorazione internazionale. La regola vorrebbe che fosse mangiato rigorosamente con le mani e pane azimo, senza ausilio delle posate, insieme alla famiglia o a chi viene considerato parte della comunità. Sembra che abbia avuto origine nel Sahara: "mille e mille e mille grani, come la sabbia del deserto". Le radici del couscous sono lì, tra le dune del Nord Africa, del Maghreb, dove da sempre vivono i nomadi.*

*Couscous is widespread in North Africa and the Mediterranean region. In Arabic it is known as "food," which gives a clear idea of its popularity. Considered the traditional dish of the Berber people, it immediately evokes an exotic atmosphere, and is also widespread in international restaurants. As a rule it should be eaten with the hands and unleavened bread, that is, without the use of cutlery, together with family or whomever is considered part of the community. It seems to have originated in the Sahara, "thousands and thousands and thousands of grains, like the sands of the desert." The roots of couscous are there amongst the dunes of North Africa, the Maghreb, where nomads have always lived.*

## RICETTA

### RECIPE

*Il piatto piacevolissimo, stimolante.*

*In bocca è fresco, speziato, a tendenza dolce, aromatico, con leggera tendenza acida.*

*Pecorino intenso e persistente di grande equilibrio gustativo, morbido.*

---

An extremely pleasant, stimulating dish.

The taste is fresh, spicy, sweet, aromatic, with a slight tendency to sour. An intense

Pecorino, persistent, of great taste balance, soft.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 400 gr cous cous precotto • 400 gr di acqua tiepida • 1 melanzana • 1 peperone • 2 zucchine • 2 pomodori rossi maturi • 2 patate • 4 carote • 1/2 zucca • 100 gr olio extra vergine di oliva • sale q.b.

Aggiungere l'olio e l'acqua al cous cous, mescolare bene e coprire. Tagliare a pezzetti melanzane, peperoni e soffriggere in padella con l'olio. Pulire e affettare la cipolla, le zucchine, le melanzane e aggiungere al soffritto. Tagliare i pomodori, tritare il prezzemolo e unire il tutto facendo appassire il composto nella padella lasciando amalgamare i sapori. Riprendere il cous cous, aggiungerlo alla padella e mescolare. Servire ben caldo.

---

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 400 g pre-cooked couscous • 400 g warm water • 1 eggplant • 1 pepper • 2 zucchini • 2 ripe red tomatoes • 2 potatoes • 4 carrots • 1/2 pumpkin • 100 g extra virgin olive oil • salt.

Add the oil and the water to the couscous, mix well and cover. Chop the eggplant and peppers and fry in a pan with oil. Slice the onion, zucchini, and eggplant and add to the pan. Dice the tomatoes, chop the parsley and add to the pan, leaving the flavors to blend and the liquid to evaporate. Add the couscous to the pan and stir. Serve hot.





## RAVIOLI VARENIKI

VARENIKI RAVIOLI

---

*In Ucraina esiste un proverbio che recita: «suscita quel che succeda basta che ci siano i vare-niki!» Si tratta di un piatto nazionale a cui gli ucraini tengono moltissimo, che accompagna praticamente qualunque tipo di occasione. Sembra che la ricetta sia di derivazione turca ma alcune varianti di questo piatto possono essere trovate anche nella cucina bielorusca, polacca, lituana e in generale dell'Est Europa. Sono russi, per esempio, i Pelmeni, fagiolini ripieni di carne che somigliano molto ai ravioli cinesi, famosi in tutto il mondo. I vareniki vengono farciti sia con alimenti salati (patate, verze, funghi, ricotta, pesce o interiora di manzo – cuore, fegato, polmone) che dolci (ricotta dolce, ciliegia, amarena, mirtilli, lamponi, mele o fragole). Quelli tradizionali sono fatti con patate e vengono serviti con una crema di latte, spesso dal sapore acidulo.*

*In the Ukraine there is a proverb which says: «no matter what happens, as long as there are vareniki!». It is a national dish by which the Ukrainians set great store, and which accompanies virtually any type of occasion. It seems the recipe is of Turkish derivation, but some versions of this dish can be found in Belarusian, Polish, Lithuanian and Eastern European cuisines in general. The Russians, for example, have pelmeni, green beans stuffed with meat that closely resemble the Chinese dumplings known around the world. Vareniki are stuffed with either savory (potatoes, cabbage, mushrooms, cheese, fish, or beef offal) or sweet (sweet curd cheese, cherry, black cherry, blueberries, raspberries, apples or strawberries) fillings. The traditional ones are made with potatoes and served with cream, often sour cream.*

## RICETTA

### RECIPE

*Di questo piatto ci colpisce subito la particolare consistenza: morbida e pastosa, grassa e succulenta con importante tendenza dolce e adeguata aromaticità. Ci vuole un Pecorino fresco di acidi e sapido, caldo di alcol, morbido, di buona intensità e persistenza.*

This dish hits you right away with its particular texture: soft and mellow, juicy and succulent with notable sweetness and ample aroma. It takes a fresh Pecorino, fresh and fruity, with the warmth of alcohol, soft, good intensity and persistence.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 600 gr di farina • 20 cl di acqua calda • 1 cucchiaio di sale • Per il ripieno: 2 cipolle • 800 gr di patate • 100 gr burro • 60 cl latte.

Disporre la farina a fontana, formare un incavo nel centro, versare parte dell'acqua (alla quale avrete già aggiunto il sale). Lavorare l'impasto finché non otterrete un impasto omogeneo. Lasciare riposare la pasta per un'ora. Affettare le cipolle e frullare insieme al latte, pelare le patate che avrete lessato e schiacciarle fino a formare un purè. Riporle nella pentola ed aggiungere le cipolle con latte e burro. Cuocere ancora per 2 min. Stendere l'impasto ed aggiungere il ripieno. I vareniki vanno cotti in pentola in acqua bollente con poco sale. Per il condimento tagliuzzare 1 cipolla e farla cuocere con 50 gr di burro aggiungendo mano a mano del latte e della farina.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 600 g flour • 20 cl warm water • 1 tbsp salt • For the filling: 2 onions • 800 g potatoes • 100 g butter • 60 cl milk

Place the flour in a bowl or on a work surface, make a well in the center, and pour in the water (to which you've already added salt). Knead the dough until you get a smooth paste. Let the dough rest for an hour. Slice the onions and mix with the milk. Boil then peel the potatoes and mash in the pan to form a puree. Add the onions and milk, and butter, and cook for a further 2 min. Roll out the dough and add the filling. Cook the Vareniki in boiling, lightly salted water. For the sauce, chop 1 onion and cook it with 50g of butter, gradually adding milk and flour.





## ALICI PANATE E FRITTE

BREADED FRIED ANCHOVIES

---

*Questo saporitissimo pesce è il protagonista indiscusso del tradizionale buffet svedese, chiamato Smorgasbord, le cui origini risalgono al XVI secolo. Oggi viene consumato in occasione delle feste e in situazioni nelle quali l'ospite è invitato a servirsi scegliendo tra una vasta gamma di piccoli cibi appetitosi, disposti sulla tavola. L'alice, ingrediente della dieta scandinava sin dal Medioevo può presentarsi al buffet con diverse tipologie di accompagnamento: dallo yogurt, alla cipolla, all'aglio, alla mostarda o servita con patate, uova, e l'immancabile formaggio. Nella versione panata e frita in abbondante olio, tuttavia, dà il meglio di sé, trasformandosi anche in un gustoso Street Food da mangiare al cartoccio.*

*This tasty fish is the undisputed star of the traditional Swedish buffet, or Smorgasbord, whose origins date back to the sixteenth century. Today, it is eaten during high days and holidays, and in general really, where the guest is invited to choose from a wide range of small appetizing foods, arranged on the table. Anchovy, an ingredient of the Scandinavian diet since the Middle Ages, can be found in a buffet with various accompaniments, such as yogurt, onion, garlic or mustard, and served with potatoes, eggs, and of course cheese. Anchovy is at its best, however, in the breaded version, fried in plenty of oil, where it is transformed into tasty street food to eat straight from the bag.*

## RICETTA

### RECIPE

*Piatto molto interessante. L'alice ha gusto deciso, intenso e di buona persistenza, fritta con qualche goccia di limone diventa equilibrato e piacevole.*

*Vino morbido, equilibrato, di buona persistenza e dal finale lungo.*

---

A very interesting dish. Anchovies have a distinctive taste, intense and persistent, deep fried with a few drops of lemon they become balanced and delicious.

A soft wine, balanced, persistent and with long finish.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 600 gr filetti di alice • 200 gr farina • 500 gr olio da frittura • 1 limone

Scaldare abbondante olio, passare per bene i filetti di alice nella farina e tuffarli nell'olio bollente. Friggere da entrambi i lati ed appena assumeranno una colorazione dorata intensa toglierli, scolarli e depositarli su carta assorbente. L'alice è già sapori-rita dunque evitare il sale ma spruzzare con abbondante limone e servirle ben calde.

---

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 600 g anchovy fillets • 200 g flour • 500 g oil for frying • 1 lemon

Heat the oil, dip the fillets in the flour and drop into the hot oil. Fry on both sides and remove once they turn golden. Drain off the excess oil, and place on kitchen paper.s anchovies are already salty, do not season but instead drizzle with lemon juice and serve very hot.





## ZUPPA DI ZUCCA

PUMPKIN SOUP

---

*E' tradizione in America accompagnare il sontuoso tacchino del giorno del Ringraziamento con contorni, zuppe o ripieni a base di zucca e non solamente perchè questo ortaggio abbondava nei campi durante la stagione autunnale, ma anche perchè è legato ad una simbologia molto importante. Quando nel 1610 i Padri Pellegrini sbarcarono dal Mayflower, portarono con sé semi autoctoni del continente europeo nella speranza di dare vita a nuove piante e nuove ricchezze. Ma ciò non avvenne probabilmente per avverse caratteristiche del suolo e altro non poterono fare che accogliere i suggerimenti dei nativi americani, abili nella coltivazione ed uso della zucca e nell'allevamento dei tacchini. I padri pellegrini scelsero il giorno del 27 novembre per festeggiare ogni anno e per sempre il termine della stagione del raccolto quale festa cristiana di ringraziamento al signore per la ritrovata fortuna e ricchezza alimentare.*

*It is tradition in America to accompany the sumptuous Thanksgiving turkey with pumpkin based side dishes, not only because there is an abundance of this vegetable during the autumn season, but also because of its important symbolic links. When in 1610 the Pilgrims aboard the Mayflower landed in native European seeds with them in the hope of fostering new plants and new wealth. But this did not happen, probably due to adverse soil characteristics. And so, at risk of dying from hunger and other hardships, the settlers could not help but welcome the suggestions of the Native Americans, skilled in the cultivation of pumpkins and raising of turkeys. The Pilgrim Fathers chose the 27th November, the end of the harvest, as a yearly Christian celebration of thanksgiving to the Lord for their new-found fortune and wealth of food.*

## RICETTA

### RECIPE

*Zuppa buona, morbida, resa croccante da pane tostato. Piatto di buona intensità e persistenza gusto-olfattiva e succulenza vuole un Pecorino dell'ultima annata, fresco di acidi, giustamente caldo di alcol, intenso e persistente.*

A good soft soup, made crispy by the toast. An intense dish, with taste-smell persistence and succulence, it needs a Pecorino from the previous year's vintage, fresh, warm, intense and persistent.

INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE: 200 gr di patate • 600 gr di polpa di zucca • 30 gr di burro • 40 gr di olio extra vergine di oliva • 2 cipolle • 2 spicchi di aglio • 1 rametto di maggiorana • timo e pepe macinato q.b. • 1 lt di brodo vegetale • 1/4 di cucchiaino di cannella in polvere • 1 ciuffo di prezzemolo • 5 foglie di basilico • 3 foglie di salvia • Parmigiano Reggiano q.b. • 3/4 di litro di latte • 3/4 Fette di pane q.b..

Pulire la zucca, sbucciare le patate e le cipolle, quindi tagliare il tutto a pezzi piuttosto grossi. Versare i pezzi di verdura in una pentola con 3/4 di litro di latte, 1/2 litro d'acqua e sale; portare ad ebollizione e lasciare cuocere per un'ora. Passare tutte le verdure al passaverdura e rimettere il passato in pentola con il rimanente latte. Ri-portare la zuppa sul fuoco e portare ad ebollizione per 3 min circa. Versare il tutto in una capace zuppiera. In ogni piatto disporre il pane, versare la zuppa e spolverizzare con una grattugiata di pepe e cannella e Parmigiano Reggiano a piacere.

INGREDIENTS FOR 6/8 PEOPLE: 200 g potatoes • 600 g pumpkin flesh • 30 g butter • 40 g extra virgin olive oil • 2 onions • 2 garlic cloves • 1 sprig of marjoram • thyme and pepper to taste • 1 l vegetable stock • 1/4 tbsp cinnamon powder • 1 sprig of parsley • 5 basil leaves • 3 sage leaves • Parmesan to taste • 3/4 l of milk • slices of bread.

Cut the vegetables into largish chunks and put in a pan with 3/4 l of milk, 1/2 l of water, and a large pinch of salt. Bring to the boil and simmer for an hour. Blend until smooth, add the remaining milk, then boil for a further 3 min. Place a slice of bread in the bottom of each bowl, cover with soup, and sprinkle with pepper, cinnamon, and Parmesan, to taste.





## PEPERONI ALLE NOCI

PEPPERS WITH WALNUTS

---

*Un piatto patriottico messicano al pari della pizza margherita dove le cromie dei gustosi ingredienti richiamano alla mente i colori delle bandiere nazionali. I peperoni di Puebla in salsa di noci devono la loro origine ad un curioso episodio della storia messicana. Sembra infatti che il monarca Agustin de Iturbide, artefice della disfatta spagnola, sulla strada di ritorno da Veracruz, dove aveva avuto luogo la sigla del trattato di indipendenza tra Messico e Spagna, decidesse di fermarsi a Puebla per festeggiare il giorno del suo santo patrono, il 28 agosto del 1821. Le monache del convento dovettero inventarsi un piatto tanto santo quanto patriottico con i pochi ingredienti a disposizione: un peperone verde, ricoperto da una crema bianca alle noci, sulla quale sparsero prezzemolo tritato e chicchi rossi di melograno.*

*A Mexican patriotic dish, much like the margherita pizza, in which the colors of the tasty ingredients are reminiscent of the colors of the national flag. These peppers in walnut sauce owe their origin to a curious episode in Mexican history. It would seem that in 1821 the monarch Agustin de Iturbide, architect of the Spanish defeat, on his way back from Veracruz where the Treaty of Independence between Mexico and Spain was signed, decided to stay in Puebla to celebrate the day of its patron saint, on 28th August. The nuns of the convent, where the celebrations took place, had to invent a dish, both holy and patriotic, with the few ingredients available: a stuffed green pepper, covered with a white walnut cream, on which chopped parsley and red pomegranate seeds were sprinkled.*

## RICETTA

### RECIPE

*Piatto ricco, emozionante, di grande complessità, fresco, a tendenza dolce, croccante, succulento, di grande aromaticità, speziato, sapido. Vino morbido, fresco e sapido, caldo di alcol, con finale lungo. Della penultima vendemmia.*

A rich dish, moving, greatly complex, fresh, slightly sweet, crunchy, succulent, highly aromatic, spicy, savory. A soft wine, fresh and fruity, warm, with a long finish.

From two years ago.

**INGREDIENTI PER 5 PERSONE:** 5 peperoni verdi • 500 gr panna da cucina • 100 gr di formaggio stagionato • 1 kg di carne macinata • 100 gr di uva passa • 250 gr di mandorle • 250 gr di noci • 500 gr di pomodori • 2 cipolle medie • 1 mela • cumino • pepe bianco, sale, zucchero q.b. • 100 gr olio extra vergine di oliva.

Per il ripieno mettere a soffriggere la cipolla tagliata sottile con olio extra vergine di oliva, aggiungendo la carne, il cumino e lo zucchero. Una volta rosolata la carne aggiungere l'uva passa, la mela a cubetti, 200 gr di noci, le mandorle e i pomodori a pezzetti. Lasciare cuocere per 30 min. Scottare sul fuoco i peperoni e spellarli, poi togliere il "tappo" e i semi. Riempire i peperoni ed adagiarli in una teglia, mettere in forno per 20-30 min. Una volta cotti mettere i peperoni caldi sul piatto, mescolare panna, 50 gr noci ed il formaggio tritati, poi stendere la salsa sui peperoni. Servire.

**INGREDIENTS FOR 5 PEOPLE:** 5 red peppers • 500 g cream • 100 g mature cheese • 1 kg minced meat • 100 g raisins • 250 g almonds • 250 g walnuts • 500 g tomatoes • 2 onions • 1 apple • 100 g extra virgin olive oil • white pepper, cumin, salt and sugar.

For the filling, finely chop the onion and sauté in the oil, adding the meat, the cumin and the sugar. Once the meat is seared, add the raisins, the diced apple, 200 g of walnuts, the almonds and the diced tomatoes. Cook for 30 minutes. Burn the pepper skins on a live flame, and peel. Then remove the stalks and deseed. Stuff the peppers, lay them in an ovenproof dish, and cook in the oven for 20-30 min. Once cooked, place the peppers in a serving dish, mix the cream with the remaining walnuts and the cheese, and pour over the peppers.





## INVOLTINI PRIMAVERA

SPRING ROLLS

---

*Questo gustoso piatto, divenuto ormai internazionale, viene consumato in Cina in occasione del Dim Sum, piccolo pasto rompiggiuno della cucina cantonese, accompagnato dal tè cinese. È una preparazione pressochè universale, che può essere consumata calda o fredda, frita o fresca e con ripieno sia dolce che salato, vegetariano o con carne. È l'equivalente potremmo dire del nostro panino europeo, che può essere farcito con ogni tipo di companatico. Infatti in Cina è considerato un classico street food anche propiziatorio. Il suo consumo si lega all'arrivo della stagione primaverile, ovvero al capodanno cinese che si celebra per l'appunto alla fine dell'inverno ed è classicamente farcito con verdure e germogli che simboleggiano la nascita del nuovo ciclo vitale.*

*This tasty dish, which has become international, is consumed in China as Dim Sum, small Cantonese breakfast snacks, accompanied by Chinese tea - although some Chinese families only eat them on special occasions. It's a fairly universal dish, that can be eaten hot or cold, fresh or fried, and stuffed with sweet or savory, meat or vegetarian contents. One could say it is the equivalent of our European sandwich, which can be filled with all sorts of fillings. In fact, in China they are a classic street food, also propitiatory. Their consumption is linked to the arrival of spring, which is Chinese New Year, celebrated precisely at the end of winter, when they are traditionally stuffed with vegetables and sprouts that symbolize the birth of a new life cycle.*

# RICETTA

## RECIPE

*In bocca il carattere è deciso, tendenzialmente dolce, croccante, aromatico e succulento. Con la salsa di soia aumentano sapidità e persistenza gusto-olfattiva.*

*Pecorino dell'ultima annata: secco, caldo di alcol, di buona intensità e persistenza, equilibrato.*

---

*A dish of decisive character, slightly sweet, crisp, aromatic and succulent. The soy sauce enhances the flavor and taste-smell persistence. A Pecorino from last year's harvest: dry, warm, with good intensity and persistence, balanced.*

**INGREDIENTI 4 PERSONE:** 8 sfoglie per involtini primavera • 1/2 peperone rosso • 2 carote • 50 gr cavolo cappuccio • 200 gr germogli di soia • 2 cipollotti • 1 uovo • 1 cucchiaino di zucchero • 1 cucchiaino di salsa di ostrica pronta • 2 cucchiaini di salsa di soia chiara • 500 gr olio da frittura.

Tagliare il peperone, le carote, il cipollotto, il cavolo e aggiungere nella wok ben calda e unta di olio. Aggiungere lo zucchero, la salsa di ostriche, la salsa di soia chiara e amalgamare. Aggiungere i germogli di soia e mescolare. Lasciare raffreddare. Stendere il foglio per involtini, aggiungere le verdure e arrotolare fino a metà del foglio. Arrivati a metà dell'involantino, ripiegare i lati all'interno e continuare ad arrotolare. Alla fine chiudere l'involantino spennellandolo con l'uovo sbattuto. Friggere gli involtini nel wok con l'olio ben caldo fino a doratura. Servire con salsa piccante o agrodolce.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 8 spring roll sheets • 1/2 red pepper • 2 carrots • 50 g cabbage • 200 g bean sprouts • 2 spring onions • 1 egg • 1 tbsp sugar • 1 tbsp oyster sauce • 2 tbsp light soy sauce • 500 g oil for frying

Cut the pepper, carrots, spring onion and cabbage and add to a very hot, oiled wok. Add the sugar, oyster sauce, soy sauce and stir. Add the bean sprouts and stir. Allow to cool. Spread the spring roll sheets out, add the vegetables and roll up to halfway. Fold the sides in and continue to roll. Close the roll, brushing the two edges with beaten egg. Fry the rolls in the wok with hot oil until golden brown. Serve with hot sauce or sweet and sour.



## PAD THAI

PAD THAI

---

*Il Pad Thai è sicuramente l'emblema della cucina thailandese. E' costituito da spaghetti di riso, conditi con verdure, noccioline ed altri ingredienti fantasia, che possono spaziare dalla carne, ai frutti di mare, ai frutti esotici. Si tratta di una ricetta che ha le sue origini nella cucina cinese per via della presenza dei "noodles" che sembra possano essere stati adottati dalla corte di Narai, illuminato monarca siamese del regno di Ayutthaya, che nel XVII secolo intratteneva rapporti persino con il re Luigi XIV di Francia. Nel periodo della dittatura di inizio 900, il Pad Thai è stato dichiarato piatto nazionale dal primo ministro thailandese per limitare il consumo domestico di riso destinato all'esportazione. Oggi, per essere un vero Pad Thai non deve mancare l'ingrediente classico del tamarindo, ricco di antiossidanti e dal sapore aspro e inconfondibile.*

*Pad Thai is definitely the emblem of Thai cuisine. It consists of rice noodles, served with vegetables, peanuts and other fancy ingredients, which can range from meat, to seafood, or exotic fruit. It is a recipe that has its origins in Chinese cuisine, because of the presence of "noodles" which it seems may have been adopted by the court of Narai, enlightened monarch of the Siamese kingdom of Ayutthaya, whom in the seventeenth century maintained relations with king Louis XIV of France. In the period of dictatorship, at the beginning of the 900s, Pad Thai was declared the national dish by the Thai Prime Minister, to limit domestic consumption of rice for export. Today, to be an authentic Pad Thai the dish should not miss the classic ingredient tamarind, rich in antioxidants and with an unmistakable sour taste.*

## RICETTA

### RECIPE

*Dolce, aromatico, speziato, sapido, di buona intensità e persistenza, con discreta succulenza, lieve tendenza acida e leggermente untuoso merita un Pecorino dell'ultima annata fresco e caldo di alcol, morbido di buona intensità e lunga persistenza.*

*Sweet, aromatic, spicy, savory, good intensity and persistence, with discreet succulence, slightly sour and slightly oily, it warrants a Pecorino from last year's vintage, fresh and soft, with good intensity, warmth of alcohol and long persistence.*

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 285 gr di spaghetti di riso • 12 cl di salsa di pesce • 8 cl di salsa di soia • 5 cucchiaini di pasta di tamarindo • 4 cucchiaini di zucchero di canna integrale • 2 cucchiaini di olio di semi • 350 gr di pollo affettato sottile • 180 gr di tofu fermo affettato • 3 spicchi d'aglio tritati • 1 cucchiaio di pasta di gamberi • 3 uova • 2 cucchiaini di cipollotti tritati • 100 gr di arachidi tostate • 150 gr di germogli di soia • 1 lime tagliato in spicchi.

Porre gli spaghetti di riso in ammollo in acqua per 15 min. In una ciotola, mescolare la salsa di pesce, la salsa di soia, la pasta di tamarindo e lo zucchero di canna. Sbattere bene con un frustino e tenere da parte. Riscaldare l'olio nel wok. Unire il pollo e il tofu e cuocere. Unire l'aglio e la pasta di gamberetti al wok, cuocere per 2 min ancora, quindi aggiungere il composto di salse e gli spaghetti scolati dell'acqua. Spostare gli spaghetti su un lato del wok e rompere le uova sull'altro lato. Strapazzarle e cuocerle finché saranno ben ferme. Quindi, incorporarle agli spaghetti. Guarnire a piacere con fiori freschi e frutta secca.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 285 g rice noodles • 12 cl fish sauce • 8 cl soy sauce • 8 tbsps tamarind paste • 4 tbsps raw cane sugar • 2 tbsps vegetable oil • 350 g thinly sliced chicken • 180 g sliced tofu • 3 chopped garlic cloves • 1 tbsp shrimp paste • 3 eggs • 2 chopped spring onions • 100 g roasted peanuts • 150 g bean sprouts • 1 lime cut into segments

Place the rice noodles to soak in water for 15 min. In a bowl, mix the fish sauce, soy sauce, tamarind paste and sugar. Beat well with a whisk and set aside. Heat the oil in a wok. Add the chicken and tofu and cook. Add the garlic and shrimp paste to the wok and cook for a further 2 minutes, then add sauce mixture and drained noodles. Move the noodles to one side of the wok and break the eggs on the other side. Scramble them until they are firm, then stir into the noodles. Garnish with fresh flowers and dried fruit.





## CAVALLETTE IN TEMPURA

TEMPURA GRASSHOPPERS

Secondo la FAO esistono almeno 1.462 specie conosciute di insetti commestibili. Le più note sono grilli, cavallette, formiche e coleotteri, quantomeno lo sono ad un pubblico occidentale, che non rientra però in quell'80% della popolazione mondiale dedita al consumo di questo tipo di animale. Oggi tutti sembrano più o meno concordi, gusti personali a parte, nell'indicare gli insetti come la nuova frontiera del cibo: facili da allevare, necessitano di poco spazio, sono ricchi di proteine e sali minerali e poveri di colesterolo. Il gusto è arcaico, sostengono alcuni chef d'avanguardia e può ricordare il ben noto pollo così come l'asprigno lemon-grass: dipende dalle specie tra cui esistono gerarchie degustative. Il grillo e la cavalletta sono tradizionalmente consumati come snacks in paesi come Thailandia e Messico, dove vengono comunemente venduti come street food. Tostati o fritti e spolverati di spezie sono una vera leccornia, soprattutto con un buon calice di vino bianco ghiacciato.

According to the FAO there are at least 1,462 known species of edible insects in the world. The best known are crickets, grasshoppers, ants and beetles, that is at least to the Western audience, who fall outside of the 80% of the world's population who enjoy eating them. For this reason, it is agreed more or less across the board - personal tastes aside - that insects are the new frontier for food. They are easy to breed, require little space, are rich in protein and minerals and they contain no cholesterol. The taste is archaic, some pioneering chefs maintain, similar to chicken with a sour taste of lemon-grass, depending on the species, among which there are obviously taste hierarchies. The cricket and grasshopper are traditionally eaten as snacks in many countries such as Thailand and Mexico, where they are commonly sold as street food. Roasted or fried and dusted with spices they are a real treat, especially with a good glass of chilled white wine.

## RICETTA

### RECIPE

*Croccanti e morbide presentano buona intensità e persistenza gustativa, tendenza dolce e aromaticità una goccia di limone non guasta.*

*Vino bianco secco e morbido di buon grado alcolico, con ingresso in bocca deciso e finale lungo.*

*Crunchy and soft, they have good intensity and persistence of flavor, slightly sweet and aromatic, a drop of lemon is good. A dry white wine, soft with a good alcohol content, with a decisive initial taste and long finish.*

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 15-20 cavallette essiccate (a persona) con zampe ed ali rimosse • 5 cl di salsa di soia • 1 tazza di farina di riso • 4 cucchiaini di polvere di curry • 1 uovo • sale q.b. • 1 tazza di birra ghiacciata • 1 l di olio per friggere • salsa di peperoncino dolce.

Immergere le cavallette nella salsa di soia ed infornarle coperte con carta stagnola a 180° C per circa 20 minuti fino a renderle asciutte e croccanti. Setacciare la farina di riso e curry insieme quindi aggiungere il sale. In una ciotola a parte, sbattere la birra e l'uovo insieme fino a quando non si saranno ben amalgamate. Unire alla farina ed al curry mescolando bene. Utilizzando dei bastoncini passare le cavallette arrostite nella pastella e poi immergerle nell'olio caldo a 170° C dorandole su ogni lato per circa 20 sec. Scolare su carta da cucina assicurarsi di rimuovere più olio possibile e servire le cavallette in tempura con salsa di peperoncino dolce.

**INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:** 15-20 grub grasshoppers (per person), legs and wings removed • 5 cl light soy sauce • 1 cup white rice flour • 4 tbsp mild curry powder • 1 egg • salt • 1 cup icy cold beer • 1 Kg vegetable oil • sweet chilli sauce to serve with.

Firstly dry roast the grasshoppers and coat in the soya sauce then cover with tin foil and roast in an oven on 180° C for 20 mins. Leave the grasshoppers dry and crispy. Sift the rice flour and curry powder together then add the salt. In a separate bowl beat the beer and the egg together until smooth and pale. Add this wet mixture to the dry mixture and whisk together. Using chop sticks dip the soy roasted grasshoppers one by one into the batter and then fry for around 20 seconds on each side in a deep pan in oil around 170° C. Once golden brown, remove and drain on kitchen towel be sure to remove as much oil as possible. Serve the tempura grasshoppers with sweet chilli sauce.





Questo libro rappresenta un'agile guida alla conoscenza del vino Pecorino, un bianco italo di origine autoctona che negli anni '70 risultava pressochè estinto.

Grazie alla passione del marchigiano Guido Cocci Grifoni, storico viticoltore che lo ha riscoperto, il Pecorino è attualmente vinificato in ampie zone dell' Italia centrale ed esportato in tutto il mondo.

Il libro contiene tre sezioni in lingua italiana ed inglese, dove vengono esaustivamente trattati, con molte e bellissime foto, gli argomenti della sua riscoperta, della vinificazione, della conservazione e del servizio, con una carrellata finale di 31 ricette di piatti abbinabili al Pecorino, dedicati alla cucina del terroir, italiana e del mondo.

This book represents a versatile guide to Pecorino, an indigenous Italian white wine which was almost extinct in the 70s.

Thanks to the passion of Marche's Guido Cocci Grifoni, historical winemaker who rediscovered it, Pecorino is currently produced in large areas of central Italy and exported all over the worldwide.

The book contains three sections in Italian and English, in which the story of Pecorino's rediscovery, the winemaking process and a guide to storage and serving, respectively, are presented in full, with many beautiful illustrative photos. A final roundup of 31 recipes provides inspirational local, Italian and world dishes to accompany Pecorino wine.