



DIVINI

DI LUCIANO FERRARO

VENETO

PROSECCO SUPERLUSSO BOTTIGLIE DORATE E CON I DIAMANTI

Sandro Bottega lancia bollicine da 250 euro

Un Prosecco più caro dello Champagne Dom Pérignon. L'idea è di Sandro Bottega (nell'illustrazione sotto), instancabile produttore («viaggio per un totale di 5 mesi su 12») prima di grappa e poi di bollicine. «Ho 61 anni, devo darmi da fare se voglio lasciare il segno», dice dalla sua base trevigiana, a Bibano di Godega di Sant'Urbano, lo stesso paese del governatore Luca Zaia.

Il Prosecco super lusso sembra una provocazione, invece dietro le 7.000 bottiglie pronte al debutto c'è un'idea (o un sogno?): «Dimostrare che il Prosecco di alta qualità non ha nulla da invidiare ai grandi vini prodotti con il Metodo classico: può invecchiare, sfatando il mito della giovinezza». È nata così una intera linea: Prosecco Premium Vintage Collection. **Le uve Glera vengono dalle colline Patrimonio Unesco, la vendemmia è**



manuale, si usa la criomacerazione per non alterare le qualità, la fermentazione dura fino a 12 mesi in autoclavi orizzontali anziché in quelle verticali che si vedono nella maggior parte delle cantine. Le bottiglie sono in stile Bottega, interamente dorate le prime tre, nera con 3.000 cristalli la quarta. E la quinta, anch'essa nera, quella da 250 euro, con 5.000 cristalli. I primi tre (Gold, Gold Cru, Gold Diamond, annata 2022, Extra Brut, vengono venduti a 29, 39, 49 euro). La nera a 119 euro, annata 2021, come quella da 250. **Creosità e freschezza in tutte le versioni, profumi di glicine e fiori d'acacia nelle versioni più giovani, sentori di crema e frutta secca nelle altre. In tutto 50 mila bottiglie.** Costano troppo? Lo dirà il mercato.

RACCONTI DI CUCINA

DI ANGELA FRENDA

MINISTRONE ARCOBALENO



FOTOFood Styling: BLESSED BRANDS, STYLING: STERAMIA ALEDI (PIRELLA GÖTTSCHE LOWE), PARTO VERDE, BAMBINA, TESSUTO CAC MILANO

INGREDIENTI
500 g di cannellini secchi, 400 g di orzo, 200 g di pomodori pelati, 2 mazzi di cavolo riccio, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 2 patate grandi, 2 carote, 2 coste di sedano, 1 porro, 1 l di brodo vegetale, salvia e rosmarino freschi, fette di pane, sale, peperoncino secco, olio evo

VERDURE COLORATE PER SALUTARE I GIORNI PIÙ FREDDI

Da servire con fette di pane croccante

Non so se sia ancora il periodo più freddo dell'anno: in fatto di clima, ormai è evidente, non abbiamo più certezze. Io, però, **ho pensato di celebrare l'ultimo dei tre giorni della merla, oggi 31 gennaio, con una ricetta che scalda tutti i sensi.** Una coccola già al primo sguardo e un piacere per il palato. Se vi va, seguitemi passo dopo passo. In due ciotole separate mettete in ammollo i cannellini e l'orzo, coprendo entrambi con abbondante acqua. Fate riposare per tutta la notte o per il tempo indicato sulla confezione. Tagliate finemente sedano, carota e porro e fateli soffriggere in un tegame capiente, assieme a un filo di olio, al concentrato di pomodoro e alle erbe aromatiche. Aggiungete ora i legumi e i cereali scolati, i pelati e le patate precedentemente tagliate a pezzetti. Coprite con abbondante brodo bollente e fate cuocere per un'oretta circa, mescolando di tanto in tanto e verificando che il liquido non si asciughi eccessivamente. Nel frattempo, sfogliate il cavolo riccio, privandolo della costa centrale più dura, tagliatelo a tocchetti e aggiungetelo al minestrone. Proseguite la cottura fino al tempo indicato, dopodiché aggiustate di sale e terminate con un giro di olio e del peperoncino a piacere. **Lasciate intiepidire leggermente, servite con qualche fetta di pane croccante e gustate.** E, se siete amanti, accompagnate con un bicchiere di vino. Io suggerisco un bianco leggero, fresco, dal bouquet floreale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SETTE.CORRIERE.IT 69