



## DIVINI

DI LUCIANO FERRARO

VENETO

### BOLLICINE DEI VULCANI ALLA SCOPERTA DELL'UVA DURELLA

La Cuvée di Vignato e i giovani vignaioli della Lessinia

Un mare tropicale dal quale emergevano vulcani. Poi, milioni di anni dopo, un altopiano all'ombra delle vette conquistato dai Romani e poi abitato dai Cimbri. Con una storia vinicola documentata di almeno sette secoli. Questo è la **zona dei Monti Lessini, tra le province di Vicenza e Verona**. Una doppia Doc per gli spumanti, Monti Lessini (Metodo classico) e Lessino Durello (Metodo charmat). **Un'uva che svetta per le bollicine, la Durella**. Per uno dei misteri di cui è

ricco il mondo del vino, gli spumanti a base di Durella non hanno mai avuto il riconoscimento che meriterebbero. Stretti come sono tra il gigante Prosecco e le armate di Franciacorta e Trentodoc. Negli ultimi anni un gruppo di ragazzi si sta dando un gran da fare per portare attenzione e acquisti sulle vigne delle Lessinia. Tra questi c'è **Davide Vignato**



(nell'illustrazione qui a lato). **La sua cantina si trova a Gambellara (Vicenza)**. Si affaccia sul **Monte San Marco, un vulcano spento** che ha lasciato spettacolari colonne laviche e basalti neri. Davide ha abbandonato gli usi della viticoltura convenzionale e ha scelto le pratiche del vino naturale. **«Ho imparato a conoscere la terra e i ritmi della natura aiutando mio papà in vigna dopo la scuola. I basalti neri donano ai vini grande eleganza e freschezza»**. 14 gli ettari di vigneto: oltre alla Durella ci sono Garganega, Glera, Chardonnay e Merlot. **Il Metodo classico da provare si chiama Cuvée dei Vignato, una Durella in purezza, 40 mesi sui lieviti**. Scattante, nervoso al primo sorso, poi avvolgente tra richiami di frutta matura e mandorla.

## RACCONTI DI CUCINA

DI ANGELA FRENDA

CHEESECAKE AL TIRAMISÙ



### INGREDIENTI

PER LA BASE:

200 g di biscotti tipo digestive, 90 g di olio di cocco fuso

PER LA CREMA:

450 g di mascarpone

PER LA DECORAZIONE:  
250 g di formaggio spalmabile, 250 ml di panna fresca liquida, 100 g di zucchero a velo, 100 g di biscotti tipo digestive, 1 tazzina di caffè per inzuppare i biscotti, cacao amaro in polvere, chicchi di caffè

### UN DOPPIO DOLCE PER FESTEGGIARE SAN VALENTINO

Decorate con mascarpone, cacao e chicchi di caffè

Che siate innamorati oppure no, questo dolce fa per voi. Nel primo caso **vi suggerisco di metterlo in tavola per un romantico tête-à-tête**. Nel secondo, **casomai servisse, affondate il cucchiaio e consolatevi**: vi darà molta soddisfazione. Messaggio, infine, ai puristi del tiramisù e delle cheesecake (che capisco): aspettate a storcere il naso perché questa torta è davvero strepitosa. Provatela, così. Per prima cosa in un mixer tritate i biscotti assieme all'olio di cocco e disponete il composto ottenuto all'interno di uno stampo a cerniera, avendo cura di premerlo bene sulla base. Fate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti e, nel frattempo, dedicatevi alla crema. In una ciotola capiente unite il mascarpone, il formaggio spalmabile e il caffè. Quindi mescolate energicamente per amalgamare gli ingredienti. Montate la panna assieme allo zucchero a velo, incorporandolo gradualmente, e unite anche questa al composto che, alla fine, dovrà risultare denso e omogeneo. A questo punto, distribuitene una parte nella tortiera, aggiungete i biscotti inzuppati nel caffè e coprite con la crema rimanente. Livellate bene la superficie e **lasciate riposare in frigorifero per almeno 4 ore** (ancora meglio se tutta la notte). Togliete la torta qualche minuto prima di servirla e decoratela a piacere con ciuffetti di mascarpone, cacao in polvere e qualche chicco di caffè.

© RIPRODUZIONE RISERVATA