



Questo volume è stato realizzato su iniziativa di:

LA PRODUTTORI MOSCATO D'ASTI ASSOCIATI
www.produttorimoscato.it

ICIF- ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS
www.icif.com

Con il contributo di:
REGIONE PIEMONTE
www.regione.piemonte.it

UNIONE EUROPEA
*Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale:
L'Europa investe nelle zone rurali*
www.europa.eu



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.
LA DOLCE VITA

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.
LA DOLCE VITA

IL TERRITORIO DI PRODUZIONE ED IL CLIMA

L'areale di produzione dell'uva Moscato d'Asti interessa le colline a Sud del fiume Po che si estendono, sempre in direzione Sud, fino alle prime propaggini dell'Appennino Ligure. Contestualmente l'estensione da est ad ovest si sviluppa dalle prime colline del Monferrato a ridosso della valle Padana che si inarcano in altitudine fino alle colline delle Langhe poste ad ammirare le Alpi. Questo territorio viene solcato da tre fiumi che da Ovest ad Est sono il Tanaro, il Belbo e il Bormida; essi scorrono in modo quasi parallelo dalle colline dell'Appennino Ligure e dalle Alpi Marittime fino ad immettersi nel Po. Bagnano nel loro percorso tre tra le città enologicamente più importanti del Piemonte (Alba, Canelli ed Acqui Terme), creando una nutrita schiera di colline sulle quali si coltiva il Moscato Bianco.

È un territorio molto vasto che comprende ben 53 comuni con una tormentata distribuzione di versanti collinari, sotto l'influsso termico ad Est della torrida valle Padana, a Sud dei venti del mare che si trova a 50 chilometri, e ad Ovest del clima fresco delle Alpi.

Sempre da Est ad Ovest la composizione del terreno passa dal Monferrato, caratterizzato da alternanze di argille marnose e sabbie, alle Langhe dove prevalgono marne calcaree grigio-chiare ed arenarie.

Vi è quindi una sensibile variabilità nelle condizioni vegetative del vigneto allevato a Moscato Bianco con evidenti influssi sull'epoca di fioritura e sulle condizioni di maturazione delle uve. Gli effetti più marcati si riscontrano: tra la zona Sud-Est più fresca e quella Nord-Ovest tendenzialmente più calda; tra la zona Ovest a minor altitudine e la zona ad Est a maggior altitudine; tra la zona a Sud più piovosa e la zona a Nord leggermente più asciutta. Queste diversità di condizioni di allevamento a cui è sottoposta la vite determinano delle peculiarità olfattive e di gusto molto evidenti.

Si possono produrre Moscati molto fruttati che sono di norma originati da vigneti caldi, asciutti, ad altitudine non elevata; oppure ottenere Moscati con note olfattive floreali nei vigneti più in altitudine, o più piovosi, o con esposizioni più fresche. A livello di gusto si possono apprezzare differenze di struttura, con Moscati più dolci, più morbidi, nelle zone più calde, oppure Moscati con acidità più spiccate, che lasciano la bocca pulita, nelle zone più in altitudine o più fresche.

Infine non è assolutamente da sottovalutare la mano del cantiniere che può sapientemente gestire le prese di spuma, oppure magistralmente assemblare partite di mosto floreale con mosti dolci come il miele ed incrementare ulteriormente la piacevolezza del Moscato.

THE PRODUCTION AREA AND CLIMATE

The production area of Moscato d'Asti grapes covers the hills to the south of the Po river, extending southwards as far as the foothills of the Ligurian Apennines. The expansion from east to west runs from the hills of the Monferrato adjacent to the Po valley, ascending in altitude up to the hills of the Langhe, positioned to admire the Alps. This terrain is furrowed by three rivers, which from west to east are the Tanaro, the Belbo and the Bormida; these rivers run almost parallel from the hills of the Ligurian Apennines and from the Maritime Alps, finally joining the Po River. On their journey these rivers flow through the three most oenologically important cities of Piedmont such as Alba, Canelli and Acqui Terme creating a fertile hill formation on which Moscato Bianco is cultivated.

It is a vast area, encompassing 53 municipalities, fraught with number of steep inclines, where temperatures are influenced by the torrid Po Valley to the east, by the sea wind coming from 50 kilometres to the south and by the cool climate of the Alps to the west.

From east to west the composition of the soil ranges from alternating clay and sandy soils in the Monferrato, to the Langhe where there is a prevalence of pale grey chalky soil and sand.

Consequently, the vegetative conditions of the White Moscato vine vary considerably, which influence the flowering period and ripening of the grapes. The most noticeable effects are found between the cooler area of the south-east and the north-west which tends to be warmer; between the western area with lower altitudes and the eastern area with higher altitudes; between the rainier south and the slightly drier north. The diverse conditions in which the grape grows convey distinct olfactory and taste characteristics.

Very fruity Moscato wines can normally be produced from warm, dry vineyards which grow at not too high an altitude. Moscato wines with floral olfactory notes come from vineyards that are situated at higher altitudes, which receive more rain or have a cooler exposure. Regarding taste, one can appreciate the difference in structure of Moscato wines from warmer areas, which are sweeter and softer, to those from higher altitudes or from cooler areas, where the acidity is more evident, leaving a cleansed palate. Finally, one must not underestimate the work of the cellar master who, with his knowledge and experience, can control the secondary fermentation (prise de mousse), and can even masterfully assemble a batch of flo-



CONOSCERE IL MOSCATO D'ASTI PER RENDERE PIU' GRADEVOLE LA VITA

Il Moscato d'Asti è la più sublime immagine di questo minuscolo spicchio del Sud del Piemonte. In una bottiglia di Moscato troverete la storia della sapienza dei nostri vignaioli, custodi di ataviche tradizioni, unita all'arcano sapere di cantinieri che si tramandano le loro capacità da generazione in generazione.

Il Moscato d'Asti ha due peculiarità esclusive a livello mondiale: la prima è determinata dall'aromaticità dell'uva Moscato Bianco che solo in questa ristretta area di produzione è così intensa; la seconda peculiarità è costituita dall'esclusiva tecnologia di produzione con la conservazione come succo d'uva freddo, e la parziale fermentazione a bassa pressione.

La Produttori Moscato ha voluto realizzare questo ricettario per offrire un valido strumento di conoscenza per abbinare il Moscato d'Asti con i cibi che più gli si addicono e grazie alla collaborazione con l'ICIF, che è riuscita a elaborare delicatissimi abbinamenti dalla cui simbiosi sono scaturite sinergie organolettiche in grado di rendere la vita più gradevole, ciò è stato possibile. Oggi siamo scossi dalla facilità con cui si bevono anonime miscele alcoliche senza saperne nulla; soluzione adottata come via di fuga dai problemi, fatti di vizi infantili, di false infatuazioni, ma anche di profonde frustrazioni di chi ha studiato e non trova lavoro, dell'impossibilità di riuscire a costruirsi un futuro, della mancanza di speranze.

Gli odierni tentativi di proibire queste sostanze sono destinati a fallire; molto più saggia è l'interpretazione che gli antichi da sempre hanno dato all'alcol con il suo inserimento nei riti religiosi, purificandolo e rendendolo una solenne libagione.

Il vino è utile alla società perché se usato per ravvivare la conversazione scioglie le inibizioni, riuscendo a fare sorridere noi al mondo ed il mondo a noi. Un vino bevuto in compagnia durante un pasto con la voglia di comprenderne a fondo il profumo ed il gusto non porta all'ubriachezza o a comportamenti grossolani. Occorre però possedere un minimo di rispetto e cultura, in assenza delle quali si tende a vuotare il bicchiere per colmare il nulla morale generato dall'ignoranza. Il vino invece è oggetto non solo di piacere ma anche di conoscenza e la prima sensazione è correlata alla seconda.

KNOWING MOSCATO D'ASTI MAKES LIFE MORE ENJOYABLE

Moscato d'Asti is the most sublime symbol of this tiny slice of southern Piedmont. In a bottle of Moscato you will find the history and knowledge of our vintners, custodians of ancestral traditions, together with the arcane wisdom of the cellar masters who hand down their skill from generation to generation.

Moscato d'Asti has two unusual characteristics not found elsewhere in the world; the first is the aromatic quality of the white Moscato grape, which is of such intensity only in this small production area; the second characteristic is the exclusive production technology such as the preservation of cold grape juice and the partial fermentation at low pressure.

The Moscato Producers wrote this recipe book with the aim of providing useful information on how to pair Moscato d'Asti with the most suitable food. This has been possible thanks to the collaboration with ICIF, who succeeded in creating delicate pairings, resulting in a synergy of organoleptic sensations capable of rendering life more enjoyable.

We are alarmed by the casual approach people have today regarding the consumption of obscure alcoholic concoctions, totally unaware of what they contain. They are chosen by those who want to forget their troubles, or because of childish indulgence or false obsessions; but also due to the profound frustration felt by those who have studied but cannot find employment and lack hope for the future.

Recent endeavours to prohibit these substances are destined to fail, it is far wiser to interpret alcohol as our forefathers did, including it in religious ceremonies rendering it a pure and solemn libation.

Wine is helpful in social occasions as it dispels inhibitions and stimulates conversation, making us smile at the world and it smiles back. A glass of wine drunk with friends during a meal is an opportunity of fully appreciating its aroma and taste, without causing drunkenness or bad behaviour. However, a minimum of respect and culture is required, without which there is the tendency to empty the glass to fill the moral emptiness generated by ignorance. Wine is an object not only of pleasure but also of knowledge and the first definition is linked to the second



PRODUTTORI MOSCATO D'ASTI ASSOCIATI

La Produttori Moscato d'Asti Associati è una società cooperativa agricola che raggruppa circa 2.200 aziende vitivinicole produttrici di uva Moscato d'Asti Docg delle quali circa 850 sono associate in 8 diverse cantine cooperative di trasformazione.

I viticoltori associati alla Produttori Moscato coltivano nelle zone vocate di 53 paesi dislocati nelle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo circa il 60% del vigneto Moscato Docg piemontese e questa larga rappresentatività conferisce all'Associazione Produttori Moscato il potere di gestire l'accordo di filiera delle uve Moscato d'Asti Docg.

Questo accordo è stato nella sua tipologia, il primo in Italia, e dal 1979 garantisce un ordinato sviluppo della viticoltura del Moscato nel sud Piemonte, rinnovando anno dopo anno un patto commerciale tra i viticoltori e la categoria dei vinificatori, imbottigliatori che nel tempo è sfociato in un vincolo sociale ben radicato sotto l'egida comune del Moscato d'Asti.

La Produttori Moscato d'Asti Associati è inoltre molto impegnata nella promozione del prodotto attraverso apposite campagne ed iniziative di informazione rivolte ad approfondire la conoscenza del Moscato d'Asti. Una bottiglia di Moscato d'Asti può raccontare una storia.

Il suo aroma che aleggia dal floreale al fruttato, il suo gusto dolcemente avvolgente non descrivono solo una collina soleggiata sulle cui pendici si distendono placidamente ordinate schiere di verdeggianti filari. In una bottiglia di Moscato d'Asti trovi anche la fatica dei contadini, le tradizioni ed i riti della vita di campagna, la sapienza di ben crescere una vite, difendere un grappolo, trasformarlo nel vino più dolce e profumato del mondo.

Solo noi contadini possiamo trasmettervi questo, perché solo noi conosciamo queste ataviche tradizioni ospitate dalla Produttori Moscato che rivendica con il suo ruolo di anfitrione.

THE ASSOCIATED PRODUCERS OF MOSCATO D'ASTI

The Associated Producers of Moscato d'Asti is an agricultural cooperative which unites around 2,200 wine companies that produce Moscato d'Asti Docg, of which approximately 850 of these are associated in 8 different cooperative cellars of transformation.

The wine-growers affiliated to the Moscato Producers cultivate around 60% of the vineyards of piedmontese Moscato d'Asti Docg in designated areas of 53 villages located in the provinces of Alessandria, Asti and Cuneo. This wide representation bestows the Association of Moscato Producers the power to control the conformity of the supply chain of Moscato d'Asti grapes.

This type of agreement was the first of its kind in Italy and from 1979 it guarantees a controlled development of the viticulture of Moscato in southern Piedmont, renewing each year a commercial treaty between viticulturists, professional wine producers and bottlers which, over time, has led to a well rooted and mutual social bond under the mutual aegis of Moscato d'Asti.

Furthermore, the Associated Producers of Moscato d'Asti are very busy promoting their product by means of specific campaigns and information initiatives aimed at increasing the appreciation of Moscato d'Asti. A bottle of Moscato d'Asti can tell a story.

Its aroma which varies from floral to fruity, its wrapping sweetness of taste, not only describes a sunny hillside whose slopes are covered with neat rows of lush verdant vines. In a bottle of Moscato d'Asti you also find the hard work of the farmers, the traditions and customs of rural life, the wisdom of how to cultivate a vine, to safeguard a bunch of grapes and to transform it into the sweetest and most fragrant wine in the world.

Only we farmers can convey this, because only we know those ancestral traditions held by the Moscato Producers who lay claim to the role of generous host.



– VALLE D'AOSTA

TORTA DI CASTAGNE PERE E CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- Castagne secche gr 300
- Farina 00 gr 300
- Lievito per dolci gr 16
- Burro gr 250
- Uova n 2
- Zucchero di canna gr 150
- Pere martin sec n 2
- Cioccolato fondente 64% gr 200

PROCEDIMENTO

Mettete a bagno le castagne per 24 ore. Cuocetele in acqua bollente, scolatele e lasciatele intiepidire.

In uno sbattitore frullate finemente le castagne con il burro ammorbidito, lo zucchero, le uova, la farina e il lievito. Lavorate il composto per qualche minuto.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente, tagliate a fettine sottili le pere martin sec che avrete precedentemente pelato. Imburrate una teglia a cerniera di 24 cm di diametro, cospargetela di zucchero, versate l'impasto e livellate con una spatola. Disponete le fettine di pere e successivamente il cioccolato sciolto. Cuocete in forno a 170° per circa 35 minuti.

TORTA DI CASTAGNE, PERE E CIOCCOLATO FONDENTE CON IL PIEMONTE MOSCATO PASSITO

Questo dolce ha nella castagna e nelle pere martin sec il legame più solido con il territorio, nella tradizione regionale.

L'aromaticità del cioccolato fondente insieme alla consistenza acquisita dalla castagna nel procedimento di preparazione, stimolano una succulenza tale da richiedere come elemento d'equilibrio l'impiego della avvolgente sensazione di "calore" offerta dalla componente alcolica del Piemonte Moscato passito.

Anche le sensazioni legate ai sapori, principalmente caratterizzate dagli zuccheri presenti nei vari ingredienti, trovano nella dolcezza del vino una naturale espressione armonica, così come la persistenza olfattiva della torta si misura con l'aromaticità del vitigno, sostenuta dall'espressione eterea della ricchezza alcolica.

– VALLE D'AOSTA

CHESTNUT CAKE WITH PEARS AND DARK CHOCOLATE

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

- Dry chestnuts, gr 300
- 00 flour, gr 300
- Baking powder, gr 16
- Butter, gr 250
- Eggs, n 2
- Cane sugar, gr 150
- Martin sec pears, n2
- Dark chocolate 64%, gr 200

PROCEDURE

Soak the chestnuts in water for 24 hours. Cook the chestnuts in boiling water, drain and leave to cool.

Blend to a smooth puree and place in the bowl of a food mixer, add the softened butter, the sugar, the eggs, the flour and the baking powder. Mix at a low speed for a few minutes. Melt the dark chocolate in a bain-marie, peel and finely slice the martin sec pears. Grease a 24 cm diametre hinged cake tin, sprinkle with sugar, pour in the mixture and level it off with a spatula. Arrange the sliced pears on top and pour over the melted chocolate. Bake in the oven for approximately 35 minutes at 170° .

CHESTNUT CAKE, PEARS AND DARK CHOCOLATE WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN

This cake, with chestnuts and martin sec pears, has solid ties with the territory and is of regional tradition.

The aroma of the dark chocolate together with the consistency acquired by the chestnuts during the preparation procedure, stimulate succulence to such an extent that an element of balance is required, which is obtained through the wrapping sensation of "heat" given by the alcoholic component of Piemonte Moscato Raisin wine.

Even the sensations associated to taste, primarily characterized by the sugars present in the various ingredients, naturally find harmonious expression from sweetness of the wine. Accordingly, the olfactory persistence of the cake matches that of the aromatic quality of the grape variety, and is sustained by the ethereal expression given from the richness in alcohol.



– PIEMONTE

TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE CALDO AL MOSCATO

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

Uova intere n 3
Zucchero semolato gr 100
Burro gr 100
Farina 00 gr 100
Nocciole d'Alba gr 100
Amaretti secchi gr 75
Latte gr 25
Rhum gr 25
Lievito per dolci gr 16

PER LO ZABAIONE
Tuorli d'uovo n 4
Zucchero gr 40
Moscatto gr 300

TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE AL MOSCATO D'ASTI

Rappresenta uno degli abbinamenti della tradizione e del territorio di maggior diffusione e conoscenza.

Il gusto della Torta alle nocciole è caratterizzato da una alternanza di dolcezza e di lieve sapidità fornita dalle nocciole, mentre lo zabaione incrementa l'aspetto gustativo, dando origine ad una gradevole succulenza. La dolcezza e la corposità dei Moscato d'Asti della parte più vasta dell'area di produzione compresa tra Mombaruzzo a nord, Calamandrana ad ovest, Castel Rocchero a sud ed Alice Bel Colle ad est, sono percettibili nelle misure del giusto equilibrio.

Il confronto aromatico poi, che si manifesta tra la "tostatura" della nocciola, il profumo intenso degli amaretti, la componente lievemente eterea data dal rhum ed il carattere fruttato, floreale ed erbaceo del vino, offre una adeguata ed elegante persistenza gusto-olfattiva.

– PIEDMONT

HAZELNUT CAKE WITH WARM MOSCATO ZABAGLIONE

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

Whole eggs, n 3
Caster sugar, gr 100
Butter, gr 100
00 Flour, gr 100
Hazelnuts from Alba, gr 100
Dry amaretti, gr 75
Milk, gr 25
Rum, gr 25
Baking powder, gr 16

FOR THE ZABAIONE
Egg yolks, n 4
Sugar, gr 40
Moscatto, gr 300

PROCEDURE

Place the sugar in a bowl, add the egg yolks and beat until the mixture thickens and becomes pale in colour, add the softened butter and continue whisking until it is fully incorporated.

Add the sieved flour a little at a time, stirring continuously.

Add the blended hazelnuts, the amaretti, the rum, the milk and the sachet of baking powder. Then carefully fold in the egg whites, previously whipped to a firm snow. Pour the mixture into a buttered and floured 30 cm cake tin.

Bake in a hot oven (180°) for 30 - 40 minutes.

For the zabaglione

Mix the egg yolks and sugar together in a bowl, add the warmed moscato wine, cook in a bain-marie whisking continuously until the mixture becomes thick and creamy.

Serve the warm cake accompanied with the hot zabaglione.

HAZELNUT CAKE WITH ZABAGLIONE AND MOSCATO D'ASTI

This represents one of the most traditional and well known of pairings.

The taste of the Hazelnut cake is characterized by an alternation of sweetness and a slight saltiness from the hazelnuts, whilst the zabaglione enhances the flavour, which generates a pleasant succulence.

The sweetness and body of the Moscato d'Asti from the largest area of production, which comprises Mombaruzzo to the north, Calamandrana to the west, Castel Rocchero to the south and Alice Bel Colle to the east, have the correct dimensions to ensure perfect balance.

The aromatic aspect, which is expressed by the "roasting" of the hazelnuts, the intense aroma of the amaretti biscuits, the slight ethereal component given by the rum and the fruity, floral and herbaceous character of the wine, offers an adequate and elegant taste-olfactory persistency.

PROCEDIMENTO

Mescolate lo zucchero con i tuorli, fino ad ottenere un impasto biancastro, aggiungete il burro ammorbidito e rimestate il composto con una frusta.

Setacciate la farina e versatela al composto, continuate a girare energicamente. Aggiungete le nocciole frullate, gli amaretti, il Rhum, il latte, la bustina di lievito e gli albumi montati a neve ferma. Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto. Imburrate e infarinate una tortiera, di 30 cm di diametro e versate il composto.

Cuocete in forno a 180° per 30 - 40 minuti.

Per lo zabaione

Unite ai tuorli lo zucchero e mescolate, aggiungete il Moscato caldo, ponete a bagnomaria in una pentola capiente e montate con una frusta finché il composto risulterà soffice e cremoso.

Servite la torta tiepida, accompagnata dallo zabaione caldo.



– LIGURIA RAVIOLI DOLCI

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

PER LA PASTA

Farina 00 gr 400
Burro gr 250
Tuorli n 2
Sale q.b.
Acqua tiepida q.b.

PER IL RIPIENO

Midollo di bue gr 150
Zucca candita gr 35
Cedro candito gr 35
Arancia n 1
Olio per friggere
Zucchero semolato q.b.

PROCEDIMENTO

Tritate finemente la scorza dell'arancia, la zucca candita e il cedro. Pestate il tutto nel mortaio; aggiungete il midollo di bue tritato e mescolate tutti gli ingredienti. Tenete da parte.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, mettete nel centro i tuorli, un pizzico di sale e unite l'acqua tiepida; impastate quanto basta fino ad ottenere una pasta compatta. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare.

Stendete ora la sfoglia, spennellatene metà con il burro fuso, ripiegate la seconda metà della sfoglia; stendete ancora, ripetere il lavoro di ripiegatura della sfoglia ancora per quattro o cinque volte. Portate la sfoglia ad uno spessore di circa 2 mm. Disponete il ripieno con dei cucchiaini, distanziandolo regolarmente su metà della sfoglia. Ricoprite con l'altra metà di pasta; ritagliate a forma di raviolo con un coppapasta rotondo e premete il bordo.

Friggete i ravioli in abbondante olio extravergine d'oliva e serviteli caldi, cosparsi di zucchero semolato.

RAVIOLI DOLCI CON L'ASTI

Le ragioni che portano a proporre l'Asti come vino da abbinare a questo dolce della tradizione popolare ligure, vanno ricercate in due categorie di sensazioni organolettiche differenti, una olfattiva ed una di natura tattile, presenti in questa preparazione tipica del Carnevale ligure.

Quella olfattiva, per natura ed intensità trova una corrispondenza "spontanea" nella aromaticità del vitigno moscato che nella versione spumante ha nella fragranza espressiva una componete di facile riconoscimento che riconduce agli agrumi. L'elemento tattile è legato al metodo di cottura del dolce che, trattandosi di una frittura, richiede nel vino, quando è possibile, la presenza di anidride carbonica; in questo caso essendo contenuta in un contesto zuccherino meno intenso rispetto a quanto si percepisce in un Moscato d'Asti, il confronto della dolcezza moderata tra l'Asti ed i Ravioli dolci risulterà equilibrato.

– LIGURIA SWEET RAVIOLI

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

FOR THE PASTRY

"00" flour gr 400
Butter gr 250
Egg yolks, n 2
Salt, as needed

FOR THE FILLING

Beef marrow gr 150
Candied pumpkin gr 35
Orange, n 1
Oil for frying
Sugar, as needed

PROCEDURE

Finely chop the orange rind (without the white part), the candied pumpkin and the citron, and pound in a mortar; add the beef marrow and mix well. Place the flour onto a pastry board, make a well in the centre and add the egg yolks, salt and enough warm water to reach a dropping consistency.

Knead well, roll out the pastry and pour the melted butter on to half of the pastry sheet, then fold over the other half of the pastry and flatten with a rolling pin; repeat the folding and rolling out exercise for a further four or five times until the pastry reaches a thickness of approximately 2 mm.

Place spoonfuls of filling at regular intervals onto one half of the pastry sheet, then cover with the other half. Cut out the ravioli using a glass and press the edges down well so that none of the filling can escape during cooking.

Fry in plenty of hot oil and serve hot dusted with either icing or caster sugar.

SWEET RAVIOLI WITH ASTI

The reason for suggesting Asti as a wine suitable for pairing with this popular traditional pastry from Liguria is due to two different categories of organoleptic sensations, one olfactory and the other tactile, present in this typical recipe prepared during the Ligurian carnival.

The olfactory aspect, for its nature and intensity finds a "spontaneous" correlation with the aromatic qualities of the moscato variety which, in the spumante version, has a very recognizable fragrance reminiscent of citrus fruit. The tactile element is related to the cooking method of the pastry which, as it is fried, requires (when possible), the presence of carbon dioxide in the wine; in this case the moderate sugar perception of the Asti and the Ravioli dolci will create balance.



– LOMBARDIA

PANETTONE ALLA MILANESE

**INGREDIENTI
PER 1 PANETTONE**

- Farina bianca kg 1,3
- Burro gr 400
- Acqua tiepida q.b.
- Zucchero semolato gr 300
- Lievito madre gr 250
- Uvetta sultanina ammollata gr 200
- Cedro candito a cubetti gr 50
- Arancia candita a cubetti gr 50
- Uova n 15
- Sale gr 6

PANETTONE ALLA MILANESE CON IL MOSCATO D'ASTI

La tradizione lo vuole abbinato all'Asti spumante, ma avendo in questo vino una minor percezione dello zucchero rispetto a quella offerta dal Moscato d'Asti, quest'ultimo offre migliori risultati. L'equilibrio tra la "dolcezza aromatica" e la moderata sensazione tattile provocata dall'anidride carbonica del vino accompagna senza prevalenze la piacevole succulenza che si manifesta durante la masticazione del Panettone alla milanese. Lievito, burro, canditi ed uvetta sultanina esprimono una armonia olfattiva che trova il miglior confronto nell'aromaticità dei Moscato d'Asti prodotti nel cuore della parte ovest dell'area di produzione, a maturazione intermedia delle uve. Qui, nei comuni di Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella, Camo, Mango e Cossano Belbo, si ottengono vini dall'aroma intenso ed ampio, di media corposità, fini ed equilibrati nelle sensazioni zuccherine.

– LOMBARDY

PANETTONE ALLA MILANESE

**INGREDIENTS
FOR 1 PANETTONE**

- White flour, approx. 1.3 kg.
- Butter gr 400 gr
- Warm water, as needed
- Caster sugar gr 300
- Sourdough starter yeast gr 250
- Soaked sultanas gr 200
- Candied citron, diced gr 50
- Candied orange, diced gr 50
- 15 eggs
- Salt gr 6

PANETTONE ALLA MILANESE WITH MOSCATO D'ASTI

Traditionally this cake is paired with Asti Spumante, however, this wine has an inferior sugar perception than that of Moscato d'Asti, consequently, the latter offers better results. The balance between the "aromatic sweetness" and the moderate tactile sensation caused by the carbon dioxide found in the wine complements, but does not overshadow, the pleasant succulence produced whilst chewing the Panettone alla Milanese. Yeast, butter, candied peel and sultanas convey an olfactory harmony which contrasts with the aromatic character of the Moscato d'Asti wines which are produced in the heart of the western production area, where the grapes ripen mid-season. The wines produced in the villages of Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella, Camo, Mango and Cossano Belbo have an intense, abundant aroma, are of average body, with fine and well balanced sweetness.

PROCEDIMENTO

Infarinare un tovagliolo, avvolgere il lievito madre e tenerlo in luogo tiepido per due ore fino a che non sarà aumentato del doppio. Versare sulla spianatoia gr 150 di farina a fontana, sciogliere nel centro il lievito con l'acqua tiepida, incorporare mano a mano la farina, ottenendo un impasto morbido. Formare una palla, copritela con un tovagliolo e ponetela in luogo tiepido, lasciate riposare per 3 ore.

Aggiungete alla pasta lievitata altri gr 130 di farina, ripetete lo stesso procedimento e fate riposare per altre 2 ore. Versate sulla spianatoia un chilo di farina, aggiungete il sale fino, mescolate, disponete di nuovo il composto a fontana. Ammorbidite gr 300 di burro. Versate in un recipiente lo zucchero, aggiungete poca acqua calda, mescolate bene, lasciate intiepidire lo sciroppo, unite, mescolando con una frusta, 12 tuorli e 3 uova intere, ponete il recipiente a bagnomaria e lasciate intiepidire. Prendete l'impasto, mettetelo al centro della farina e, unendo il burro tiepido, stemperatela; unite poco alla volta le uova, incorporando tutta la farina. Lavorate energicamente per circa 20 minuti la pasta. Aggiungete l'uvetta ed i frutti canditi. Dividete la pasta in pezzi, lavorateli con le mani, disponeteli su stampi di carta da forno e lasciateli lievitare in luogo caldo per circa 6 ore. Poi metteteli al fresco per 10 minuti. Fate un taglio a croce sulla superficie e infornateli a 200-220° C circa. Dopo circa 20 minuti, abbassate il calore del forno e controllate che prendano colore.

PROCEDURE

Place the sourdough starter yeast in a floured cloth and leave it in a warm place for a couple of hours. During this time the yeast will double in size. Place gr 150 of flour on a board, make a well in the centre, crumble the yeast in the middle, adding a little warm water to dissolve it. Slowly incorporate the flour, the dough should be quite soft in consistency. Form the dough into a ball, cover with a cloth and put in a warm place for 3 hours. Add to the risen dough other gr 130 of flour, repeat the same procedure and put again in a warm place for 2 hours. Place kg 1. of flour on a board and add the fine salt; mix the salt into the flour then make a well in the centre. Melt gr 300 of butter. Place the sugar in a bowl, add a little hot water and mix well, allow the syrup to cool and whisk in the 12 egg yolks, the 3 whole eggs and heat over a bain-marie. Remove the dough from the bowl and place it in the centre of the mound of flour, add the warm butter and stir in, then add the eggs a little at a time until all the ingredients are incorporated. Knead the dough energetically for about 20 minutes until smooth. Add the sultanas and the candied peel and mix well. Divide the dough into pieces. Knead each piece of dough again by hand and place them on a piece of buttered and floured paper, wrap a band of cardboard around each one, then put them in a very warm place for about 6 hours. Remove the dough and put them in a cool place for 10 minutes. Heat the oven to a temperature of around 200-220° C. Make two incisions on the surface of each panettone in the form of a cross and then put in the oven. After about 20 minutes lower the oven temperature and control when they start to brown on top.



– TRENTINO ALTO ADIGE

STRUDEL ALLE MELE

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

PER LA PASTA

Farina "00" gr 290
Acqua 35°C q.b
Uova gr 60
Burro gr 125
Succo di limone gr 8
Sale q.b

PER IL RIPIENO

Mele Renetta gr 600
Zucchero di canna gr 60
Pinoli gr 8
Uvetta sultanina gr 70
Burro per spennellare gr 60
Cannella in polvere q.b.
Zucchero a velo q.b.
Rhum q.b.

STRUDEL ALLE MELE CON IL MOSCATO D'ASTI

Il richiamo tra la mela ed il moscato è forte e quando questo prezioso frutto diventa il protagonista di uno dei dolci più apprezzati della pasticceria tradizionale italiana ecco che la proposta diventa "concretamente" convincente. Lo zucchero delle mele (si preferiscono le renette), lo zucchero tra gli ingredienti, il burro e l'uvetta sultanina, fanno della dolcezza dello Strudel il parametro di riferimento più importante per la scelta dell'abbinamento ed il Moscato d'Asti con i suoi oltre 100 grammi/litro di zuccheri residui offre sempre garanzia di perfetto equilibrio.

La fragranza aromatica della cannella costituisce un profumo intenso ma mai di lunga persistenza; il profilo olfattivo del Moscato d'Asti concorda positivamente, avendo anch'esso intensità ed una più contenuta persistenza. La sintesi organolettica del moscato "ideale" la si ritrova in quelli prodotti nell'area comprendente le vigne dei comuni di Canelli, Colosso, San Marzano Oliveto ed in parte Boglietto di Costigliole.

– TRENTINO ALTO ADIGE

APPLE STRUDEL

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

FOR THE PASTRY

Flour "00", gr 290
Water at 35 °C as needed
Egg, gr 60
Butter, gr 125
Lemon juice, gr 8
Salt, as needed

FOR THE FILLING

Rennet apples, gr 600
Cane sugar, gr 60
Pine-nuts gr 8
Sultanas, gr 70
Butter for greasing, gr 60
Powdered cinnamon, as needed
Icing sugar, as needed
Rum, as needed

APPLE STRUDEL WITH MOSCATO D'ASTI

The combination of apple and moscato is first-rate when this fruit is the main ingredient in one of the finest traditional Italian pastries, it is then that the proposal becomes clear-cut and convincing. The sweetness of the apples (preferably rennets), the sugar in the ingredients, the butter and sultanas make the sweetness of the Strudel the most important factor to take into consideration when choosing a wine.

Moscato d'Asti with over 100 grams per litre of residual sugars is always a guarantee of perfect balance. The fragrance of the cinnamon creates an intense persistent aroma; and the olfactory character of the Moscato d'Asti coincides well as it is also intense, with but with slightly less persistency. The organoleptic synthesis of an "ideal" moscato is found in those produced in the vineyards of Canelli, Colosso, San Marzano Oliveto and part of the hamlet of Boglietto of Costigliole.

PROCEDIMENTO

Setacciate all'interno di una planetaria gr 250 di farina, aggiungete il succo di limone, il sale e l'acqua tiepida. Amalgamate gli ingredienti a bassa velocità, unite il burro ammorbidito fino a completo assorbimento, unite l'uovo. Continuate a lavorare fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti unendo un poco alla volta i rimanenti gr 40 di farina.

Formate una palla e lasciatela riposare in frigorifero per 20 minuti avvolta nella pellicola. Tirate la pasta dello spessore di un millimetro. Coprite la sfoglia con un tovagliolo umido e fate riposare per 5 minuti.

Con le mani partendo dal centro tirate la pasta fino ad ottenere una sfoglia quasi trasparente, spennellatela con il burro fuso, disponete le mele tagliate a fettine, l'uvetta ammorbidita nel rum e terminate con una spolverata di cannella e zucchero di canna.

Arrotolate la sfoglia con l'aiuto del canovaccio, spennellate con il rimanente burro fuso e spolverate con lo zucchero a velo, cuocete in forno a 220°C fino a quando risulterà di colore nocciola e di consistenza croccante.

Servite lo strudel caldo cospargendolo di zucchero a velo.

PROCEDURE

Sieve gr 250 of the flour and place in a food mixer, add the lemon juice, the warm water and a pinch of salt.

Combine all the ingredients together at a low speed, add the melted butter and when this has been completely absorbed, add the egg.

Continue mixing until the dough comes away from the bowl of the mixer without sticking, then add the remaining gr 40 of flour a little at a time.

Shape the pastry into a ball, wrap in plastic film and rest in the fridge for 20 minutes. Roll out the pastry on a cloth until it is 1 mm. thick, then cover with a damp cloth and allow to rest for 5 minutes.

Using your hands and starting from the centre of the rolled pastry, try to enlarge the pastry sheet as much as possible until it becomes almost transparent, then brush the surface with melted butter, cover with the sliced apples, the pine-nuts, the sultanas (previously soaked in rum) and finish with a sprinkling of cinnamon and brown sugar.

Roll up the pastry with the help of the cloth, brush with melted butter, sprinkle with icing sugar and bake in the oven at 220° until it becomes golden brown and crispy. Dust the strudel with icing sugar and serve hot.



– VENETO

FRITOLE ALLA VENEZIANA

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

Farina 00 gr 250
Acqua gr 125
Uvetta sultanina gr 65
Zucchero semolato gr 40
Cedri gr 25
Lievito di birra gr 18
Rhum gr 10
Zucchero vanigliato q.b.
Limone n 1
Olio d'oliva q.b.
Strutto q.b.
Sale q.b.

FRITOLE ALLA VENEZIANA CON L'ASTI

La scelta dell'Asti per accompagnare questo dolce di antica tradizione popolare viene indicata in particolare da motivazioni d'espressione olfattiva e da caratteristiche tattili. La "fragranza" delle Fritole è conferita da alcuni ingredienti come l'uvetta sultanina, i pinoli ed anche il cedro, ma è soprattutto il processo di lievitazione e la tecnica della frittura a darne la parte più importante.

La percezione zuccherina nella Fritola è un elemento secondario, così come lo è nell'Asti, nonostante si tratti di un vino dolce, per cui l'equilibrio risulta di facile intuizione. L'aromaticità del moscato poi concorda in particolare con nota olfattiva fornita dal cedro presente tra gli ingredienti, mentre la presenza "tattile" della anidride carbonica nel vino offre una gradevole sensazione di "freschezza" in espressione armonica con i grassi impiegati per la cottura.

– VENETO

VENETIAN FRITTERS

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

00 flour, gr 250
Water, gr 125
Sultanas, gr 65
Caster sugar, gr 40
Candied peel, gr 25
Brewers yeast, gr 18
Rum, gr 10
Vanilla sugar, as needed
Lemon, n 1
Olive oil, as needed
Lard, as needed
Salt, as needed

VENETIAN FRITTERS WITH ASTI

The choice of Asti to accompany this traditional sweet is recommended mainly for its olfactory and tactile characteristics. The "fragrance" of the Fritole is given by ingredients such as sultanas, candied citron peel and above all by the leavening process of the dough and the frying technique.

The sweet perception of the Fritola is a secondary element, as it is in the Asti (albeit a sweet wine), hence the concept of balance is easily understood.

The aromatic quality of the moscato marries especially well with the aroma of the candied citron peel in the Fritole, whilst the tactile aspect of the carbon dioxide in the wine offers a pleasant sensation of "freshness" creating harmony with the fats used in the cooking process.

PROCEDIMENTO

Mettete a bagno l'uvetta nel liquore.

In una bacinella ponete la farina, il sale e lo zucchero, sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e incorporatelo.

Lavorate l'impasto sino a quando risulterà fluido. Aggiungete la scorza del limone grattugiata, i cedri tagliati a fettine, l'uvetta e il suo liquore.

Rimestate con un cucchiaino di legno, copritelo e ponetelo in un luogo tiepido per un paio d'ore. Con un cucchiaino create dall'impasto dei piccoli bocconcini e fate friggere in abbondante olio di oliva e strutto. Rigrirate le "fritole" da entrambi i lati, scolatele e passatele nello zucchero vanigliato.

Servitele calde.

PROCEDURE

Soak the sultanas in the rum.

Place the flour, salt and sugar in a mixing bowl, dilute the yeast in the warm water and incorporate with the other ingredients.

Work the dough until it becomes soft and fluid.

Add the lemon zest, the chopped candied peel, the sultanas and the rum. Mix with a wooden spoon, cover the dough and leave it in a warm place for a couple of hours. Fry spoonfuls of the "fritole" on all sides in abundant hot olive oil and lard. Drain and dust with vanilla sugar.

Serve hot.



– FRIULI VENEZIA GIULIA

STRUCOLO DI RICOTTA

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

Farina 00 gr 230
Olio extravergine d'oliva gr 60
Acqua tiepida gr 20
Zucchero semolato gr 70
Ricotta fresca gr 300
Burro gr 120
Uvetta sultanina gr 30
Pane grattugiato gr 40
Limone n 1
Tuorlo d'uovo n 1
Burro q.b.
Farina q.b.

STRUCOLO DI RICOTTA CON IL MOSCATO D'ASTI

In questo dolce è la ricotta vaccina freschissima l'elemento che determina la presenza delle sensazioni organolettiche, sulle quali si basa l'abbinamento con il Moscato d'Asti. La dolcezza della ricotta viene resa più persistente dalla aromaticità del latte ed il suo "prolungarsi" offre al Moscato il tempo necessario per esprimere la sua fragranza fruttata e floreale. La cottura in forno del dolce poi, conferisce allo Strucolo quella componete olfattiva che riporta ad un lieve ed elegante sentore di "tostatura", riconducibile a quello dei biscotti, sensazione che permette ai Moscato d'Asti delle vigne di Strevi, di Cassine ed in parte di Acqui, di esprimere al meglio il loro finissimo ed intenso aroma. In questa che è la parte più orientale dell'area di produzione del Moscato d'Asti le uve hanno una maturazione che anticipa quella delle altre zone, segno questo di ottimo equilibrio tra gli zuccheri accumulati ed ancora una certa presenza "acida" che si traduce in "freschezza" nel bicchiere. Questo è quanto chiede al vino lo Strucolo della tradizione del Friuli - Venezia Giulia.

– FRIULI VENEZIA GIULIA

STRUCOLO WITH RICOTTA FILLING

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

0"00" flour gr 230
Extra virgin olive oil gr 60
Warm water gr 20
Caster sugar gr 70
Fresh ricotta gr 300
Butter gr 120
Sultanas gr 30
Breadcrumbs gr 40
Lemon, n 1
Egg yolk, n 1
Butter, as needed
Flour, as needed

STRUCOLO WITH RICOTTA FILLING WITH MOSCATO D'ASTI

The fresh cow's milk ricotta in this pastry is the element which generates the organoleptic sensations, on which the choice of Moscato d'Asti is based. The sweetness of the ricotta is rendered more persistent from the fragrance of the milk and its "length" gives the Moscato the time needed to express all its fruity and floral aromas. The baking process confers a light, elegant "biscuity" fragrance to the Strucolo, permitting the Moscato d'Asti from the vineyards of Strevi, Cassine and part of Acqui to best express its elegant and intense aroma. This is the eastern part of the production zone for Moscato d'Asti, where the grapes ripen earlier than in other areas. These are distinguished by an excellent balance of accumulated sugars, yet maintaining a little "acidic" presence which translates into "freshness" in the glass, which are the elements required in the wine for the Strucolo, a traditional sweet from Friuli - Venezia Giulia.

PROCEDIMENTO

Per lo strucolo

Su una spianatoia disponete la farina a fontana mettete al centro l'olio extravergine d'oliva e l'acqua tiepida. Lavorate la pasta fino a quando avrà una consistenza liscia e compatta. Lasciatela riposare per mezz'ora e poi con il mattarello stendete l'impasto fino ad ottenere una sfoglia molto sottile.

Per il ripieno

Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida. Mettete la ricotta in una bacinella, unite lo zucchero, il burro fuso, la scorza del limone e il pane grattugiati, l'uvetta ben strizzata. Amalgamate tutti gli ingredienti.

Spennellate con il tuorlo d'uovo la sfoglia; distribuite il ripieno e arrotolate chiudendo all'interno il ripieno.

Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella. Ponete all'interno lo strucolo e cuocetelo in forno per 30 minuti a 180°C.

PROCEDURE

For the strucolo

Pour the flour onto a pastry board, make a well in the centre and pour in the oil and the warm water. Knead the dough until it becomes smooth and compact. Leave it to rest for half an hour then roll out the pastry to a fine sheet.

For the filling

Soak the sultanas in warm water. Put the ricotta in a bowl, add the sugar, the melted butter, the lemon zest, the breadcrumbs and the drained and squeezed sultanas. Mix until all the ingredients are well amalgamated.

Brush the pastry with egg yolk, spread with the filling and roll up.

Butter and flour a ring mold. Place the strucolo in the mold and cook it in the oven at 180 degrees for about 30 minutes.



– EMILIA ROMAGNA SPONGATA

INGREDIENTI PER 2 PORZIONI

• Farina bianca 00 gr 300	• Arancia candita gr 50
• Miele gr 200	• Zucchero a velo gr 50
• Zucchero semolato gr 150	• Pinoli gr 30
• Fette biscottate gr 100	• Cannella in polvere gr 5
• Burro gr 100	• Noce moscata n 1
• Mandorle pelate gr 50	• Vino bianco secco gr 150
• Gherigli di noce gr 50	• Cognac gr 30
• Nocciole gr 50	• Olio extravergine d'oliva gr 15
• Uvetta sultanina gr 50	• Sale q.b.
• Cedro candito gr 50	• Pepe bianco q.b.

SPONGATA CON IL PIEMONTE MOSCATO PASSITO

È un dolce dalle antiche origini (le prime note in merito si ritrovano nelle cronache reggiane del Quattrocento), oggi in uso nelle festività natalizie.

È ricca di ingredienti la Spongata, specialità di Brescello. La presenza della frutta secca (mandorle, noci e nocciole), degli agrumi canditi (cedro e arancia) ed ancora dei pinoli, dell'uvetta sultanina e delle spezie come la cannella e la noce moscata, attraverso un lungo e laborioso processo di lavorazione danno vita ad un dolce che richiede al vino per l'abbinamento, un carattere organolettico deciso. È necessario che esso abbia una evidente morbidezza, una percezione di calore armonica ma in primo piano e poi una lunga persistenza gusto olfattiva. Il Piemonte Moscato passito si pone in equilibrio con la ricchezza di gusto ed in particolare con la sensazione di dolcezza, attraverso la sua morbidezza, si esprime in modo armonico con la ricca succulenza che si coglie mangiando la Spongata ed infine raggiunge la persistenza olfattiva del dolce grazie all'aromaticità impreziosita dall'espressione eterea.

– EMILIA ROMAGNA SPONGATA

INGREDIENTS FOR 2 PORTIONS

• "00" white flour gr 300	• Orange candied peel gr 50
• Honey gr 200	• Icing sugar gr 50
• Caster sugar gr 150	• Pine nuts gr 30
• French toast gr 100	• Powdered cinnamon gr 5
• Butter gr 100	• Nutmeg n 1
• Blanched almonds gr 50	• Dry white wine gr 150
• Walnut kernels gr 50	• Cognac gr 30
• Hazelnuts gr 50	• Extra virgin olive oil gr 15
• Sultanans gr 50	• Salt, as needed
• Candied citron peel gr 50	• White pepper, as needed

SPONGATA WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

This is a pastry of ancient origin (first mentioned in chronicles dating back to the fifteenth century), and traditionally eaten during the Christmas festivities.

The Spongata, specialty of Brescello, is rich in ingredients. The presence of dried nuts (almonds, walnuts and hazelnuts), of candied peel (citron and orange), together with pine nuts, sultanans and spices, (cinnamon and nutmeg) and the long and laborious preparation, calls for a wine with a distinct organoleptic character. It should have evident softness, a harmonious but clear perception of warmth and a long olfactory-taste persistency.

The Piemonte Moscato raisin wine will create balance through richness of flavour and the sweet sensation due to its softness; and harmony with the rich succulence which occurs when eating the Spongata, reaching olfactory persistence as a result of the aroma which is enhanced by ethereal expression.

PROCEDIMENTO

Ammorbidite l'uvetta in acqua. Sminuzzate le fette biscottate. Tritate le noci e nocciole. Tagliate a cubetti il cedro e l'arancia canditi. Unite alle mandorle gr 50 di zucchero semolato e frullatele finemente. Versate in una casseruola il miele e gr 50 di vino bianco e fatelo bollire per qualche minuto. Unite le fette biscottate, la noce moscata grattugiata, la cannella e un po' di pepe. Mescolate accuratamente, aggiungete le mandorle pestate e il trito di noci e nocciole; ponete sul fuoco e continuate sino ad amalgamare tutti gli ingredienti.

Incorporate i pinoli, la frutta candita, l'uvetta e tre cucchiaini di Cognac; conservatela in luogo fresco.

Per la pasta

Disponete la farina a fontana, lo zucchero semolato, l'olio extravergine d'oliva, il burro ammorbidito e impastate aggiungendo poco per volta il vino bianco. Stendete in due pezzi la pasta in modo da ricavare due dischi, uno più grande ed uno più piccolo. Foderate una teglia con il disco più grande, versate il ripieno, ricopritelo con il secondo disco e saldatelo pizzicandolo con le dita. Spennellate la superficie con dell'olio. Lasciatela riposare per un giorno. Cuocete in forno caldo a 190°C per 20 minuti. A cottura spolverizzate con lo zucchero a velo.

PROCEDURE

Soften the sultanans in warm water. Finely grate the french toasts. Chop the walnuts and hazelnuts. Dice the citron and orange candied peel. Add 50 gr of caster sugar to the almonds and finely grind. Put the honey and 50 gr of white wine into a saucepan, bring to the boil and cook for a few minutes. Add the french toast crumbs, the grated nutmeg, the cinnamon and a little pepper. Mix well, add the ground almonds, the chopped walnuts and hazelnuts, place on the heat and continue mixing until the ingredients are well amalgamated. Add the pine nuts, the chopped candied peel, the sultanans and three tablespoons of cognac; leave in a cool place.

For the pastry

Make a well in the centre of the flour, add the caster sugar, the extra virgin olive oil, the softened butter and knead together the white wine a little at a time. Divide the pastry into two pieces and roll it into two discs, one large and one smaller. Place the larger pastry disc on a buttered and floured baking sheet, spread on to it half of the filling, place another disc on top and firmly seal the edges. Brush with oil the surface of the 'spongata'. Leave to rest overnight. Bake in a hot oven, 190° C for 20 minutes. At the end dust with icing sugar.



– TOSCANA CENCI

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

Farina 00 gr 500
Zucchero semolato gr 75
Burro gr 40
Uova n 4
Zucchero a velo q.b.
Olio di girasole per friggere q.b.
Vin Santo gr 20
Limone n 1
Sale q.b.

CENCI CON L'ASTI

Dolce largamente diffuso in diverse regioni d'Italia con molte varianti, ma d'origine toscana: la tradizione li vuole preparati nel Giovedì Grasso ovvero il Berlingaccio del Carnevale fiorentino. D'abitudine vengono quindi abbinati al Vin Santo, ma l'Asti con la sua moderata dolcezza, in coerenza con la lieve percezione zuccherina dei Cenci e l'equilibrata sensazione tattile provocata dall'anidride carbonica a garantire la freschezza al palato (visto il possibile impiego dello strutto nella frittura), offre un'ottima proposta d'abbinamento. L'aspetto olfattivo del connubio è determinato dal sentore degli agrumi tra gli ingredienti del dolce e dalla componente aromatica del vitigno moscato bianco.

– TUSCANY CENCI

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

"00" flour, gr 500
Caster sugar, gr 75
Butter, gr 40
Eggs, n 4
Icing sugar, as needed
Sunflower oil for frying
Vin Santo, gr 20
Lemon, n 1
Salt, as needed

CENCI WITH ASTI

Variations of this sweet are found in many regions of Italy, however it is of Tuscan origin: traditionally prepared on Shrove Thursday, or rather, the Berlingaccio of the Florentine Carnival. They are normally paired with Vin Santo, but Asti, with its moderate sweetness in combination with the slightly sweet taste of the Cenci and the balanced tactile sensation of the carbon dioxide which guarantees freshness on the palate (as they could be fried in lard), is an excellent choice. The olfactory aspect of the pairing is determined by the aroma of citrus in the ingredients of the sweet and from the aromatic components of the white moscato grape.

PROCEDIMENTO

Mescolate la farina, lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone. Disponete a fontana e mettete al centro il burro, le uova intere e il Vin Santo. Lavorate gli ingredienti e impastate energicamente. Avvolgete l'impasto nella pellicola, fatelo riposare per circa 1 ora. Stendete la sfoglia ad un'altezza di circa 3 mm. Con la rotellina dentata ritagliate dei rettangoli di 8 cm per 12 cm, fate un taglio per il lungo, nel pezzetto di pasta. In una padella, scaldate abbondante olio di girasole. Tuffate i "cenci" e cuoceteli da entrambe le parti fino a doratura. Scolateli su carta assorbente e spolverizzateli con abbondante zucchero velo.

PROCEDURE

Mix together the flour, the sugar, a pinch of salt and grated zest of the lemon. Make a well in the centre and add the softened butter, the eggs and the Vin Santo. Knead vigorously, then wrap in plastic film and rest for about an hour. Roll the pastry to a thickness of about 3 mm. Using a serrated pastry wheel, cut the pastry into rectangles measuring 8 cm by 12cm, then make a cut lengthwise on each piece. Heat plenty of sunflower oil in a pan. Fry the "cenci" on both sides until golden. Drain on absorbent paper and dust with plenty of icing sugar.



– MARCHE

FRUSTINGO MARCHIGIANO

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

• Fichi secchi gr 750	• Cedro candito gr 50
• Farina di tritello gr 100	• Pane grattugiato gr 50
• Cacao grattugiato gr 90	• Olio extravergine d'oliva gr 140
• Miele liquido gr 90	• Noce moscata q.b.
• Gherigli di noce gr80	• Cannella in polvere q.b.
• Mandorle gr 75	• Mosto cotto q.b.
• Zucchero semolato gr 75	• Limone o arancia n 1
• Uvetta gr 75	

PROCEDIMENTO

Mettete a bagno i fichi in acqua tiepida per una notte, dopo di che lavateli e fateli bollire sino a quando risultino morbidi. Scolateli, asciugateli e tritateli a pezzi grossi, metteteli in una terrina, unite l'uvetta che avete precedentemente ammorbidito in acqua tiepida, aggiungete il miele, lo zucchero e il cedro tritato. Scottate in acqua bollente le mandorle e i gherigli di noce, pelateli. Disponete le mandorle su una placca, fatele tostare in forno e spezzettatele. Spezzettate anche i gherigli di noce e unite il tutto agli altri ingredienti. Aggiungete il cioccolato, la farina di tritello e il pane: insaporite il composto con profumo di noce moscata, un pizzico di cannella e la scorza grattugiata di limone o di arancia. Impastate unendo 125 gr di olio extravergine d'oliva e tanto mosto quanto ne occorre per ottenere un composto di giusta consistenza. Amalgamate gli ingredienti, versateli in una tortiera bene oliata in precedenza, ponete il recipiente in forno caldo (a 160°C) e cuocete il frustingolo sino a quando sarà diventato di un bel colore bruno-dorato. Servitelo freddo.

FRUSTINGOLO MARCHIGIANO CON IL PASSITO AROMATICO DI MOSCATO

È un dolce dalle origini antichissime: pare fosse già conosciuto dagli etruschi e venne poi chiamato dai romani "panis picentinus". La frutta secca ed in guscio costituiscono la "base" degli ingredienti, per cui fichi secchi, uvetta sultanina, miele e mosto cotto (sapa in marchigiano) assicurano un ricco contributo zuccherino, mandorle tostate e noci stimolano piacevole succulenza, mentre l'elegante parte olfattiva è demandata all'uso del cedro candito, al cioccolato ed all'olio extravergine d'oliva, impiegato nel lungo lavoro di amalgama dei numerosi ingredienti. La ricchezza e complessità gusto-tattile, nonché la lunga persistenza olfattiva del Frustingolo marchigiano impongono una scelta quasi obbligata verso un Passito aromatico di moscato. Questo sarà in grado, con il suo equilibrio morbido zuccherino, di porsi in armonia con l'equivalente sensazione del Frustingolo, la parte alcolica avrà modo di confrontare la ricca succulenza mentre la persistenza dei profumi sarà di pari intensità scegliendo i passiti prodotti nelle vigne di Loazzolo, Mango, Neviglie, Cassinasco e negli altri comuni dalle maturazioni tardive.

– MARCHE

FRUSTINGO MARCHIGIANO

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

• Dried figs gr 750	• Candied citron peel gr 50
• Fine wheatgerm flour gr 100	• Breadcrumbs gr 50
• Cocoa powder gr 90	• Extra virgin olive oil gr 140
• Honey gr 90	• Nutmeg q.b.
• Walnut kernels gr80	• Powdered cinnamon q.b.
• Almonds gr 75	• Cooked must, as needed
• Caster sugar gr 75	• Lemon or orange n 1
• Sultanas gr 75	

PROCEDURE

Wash the figs and soak them overnight in warm water, boil until soft. Drain, dry them and cut them into large pieces, place in a bowl, add the sultanas which have been previously soaked in warm water, add the honey, the sugar and the chopped citron. Blanche the almonds and walnuts then peel them. Put the almonds on a baking tray and roast them in the oven then crumble them. Roughly chop the walnuts and add to the rest of the ingredients. Add the chocolate, the wheatgerm flour and the breadcrumbs; add a scraping of nutmeg, a pinch of cinnamon and the grated lemon or orange zest. Mix together adding gr 125 of extra virgin olive oil and enough must to reach the correct consistency. Amalgamate all the ingredients and pour into a well greased cake tin, bake in the oven at 160°C until the frustingo is golden brown. Serve cold.

FRUSTINGO MARCHIGIANO WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

This is a pastry of ancient origin: apparently it was known by the Etruscans and afterwards called "panis picentinus" by the Romans. Dried fruit and nuts are the main ingredients, dried figs, sultanas, honey and cooked must (sapa in local dialect) assure a rich sugar content; toasted hazelnuts and walnuts pleasantly stimulate succulence, whilst the elegant olfactory elements are provided by the candied citron peel, chocolate and extra virgin olive oil which is used in the long process of amalgamating all the ingredients together. The richness and taste-tactile complexity, together with the long olfactory persistency of the Frustingolo marchigiano call for the choice of an aromatic raisin moscato. This wine, with its soft balance of sugars, finds harmony with the equivalent sensation found in the Frustignolo, the alcoholic part will contrast the rich succulence, whilst the persistency of the aromas will be of equal intensity if one chooses the raisin wines produced from the vineyards of Loazzolo, Mango, Neviglie, Cassinasco or from other areas which carry out a late harvest.



– UMBRIA

TORCOLO PERUGINO

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- Farina bianca gr 250
- Zucchero semolato gr 90
- Burro gr 75
- Uvetta sultanina gr 50
- Canditi (arancia, cedro) gr 25
- Semi di anice q.b.
- Tuorli d'uovo n 2
- Albumi n 2
- Latte gr 100

TORCOLO PERUGINO CON IL MOSCATO D'ASTI

Dolce tipico di Perugia, detto anche "Torcolo di San Costanzo", viene preparato in occasione della festa patronale della città, alla fine di gennaio. Il Moscato d'Asti dell'ultima vendemmia quindi, "fresco" nel gusto e "fragrante" al naso, con la sua morbida sensazione di dolcezza, supportata da una moderata componente alcolica, crea le condizioni ottimali per un abbinamento organoletticamente appagante. È la morbida consistenza del dolce infatti il primo elemento a creare un ottimo legame con il vino, grazie ad una succulenza contenuta che non richiede mai al vino l'impressione del "calore alcolico". È infine sulla via dell'olfatto che la proposta si fa convincente: cedro ed arancia candita, uvetta sultanina ed alcuni semi di anice, sono tutti elementi che apportano una intensa fragranza al Torcolo perugino, con una durata olfattiva (persistenza) di medio termine. In queste "dimensioni" si presentano i Moscato d'Asti prodotti nell'area che trae caratteri dalla confinante Langa, quindi quelli di Santo Stefano Belbo, con nelle vigne di Moncucco, San Maurizio e Valdivilla, quelli di Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Camo, fino ad arrivare a Mango.

– UMBRIA

TORCOLO PERUGINO

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

- White flour, gr 250
- Caster sugar, gr 90
- Butter, gr 75
- Sultanas, gr 50
- Candied peel (orange, citron), gr 25
- Aniseed seed, as needed
- Egg yolks, n 2
- Egg whites, n 2
- Milk, gr 100

PERUGIAN TORCOLO WITH MOSCATO D'ASTI

This typical pastry from Perugia, also called "Torcolo of Saint Costanzo", is prepared at the end of January during the festivities of the patron saint of the city. The Moscato d'Asti from the previous harvest is "fresh" in taste and "fragrant" on the nose, has a soft sweet sensation and is sustained by a moderate level of alcohol. These are the perfect conditions for a organoleptically pleasing pairing. The soft consistency of the pastry is the first element which creates an excellent combination with the wine. Due to the moderate succulence of the Torcolo, the wine does not need to give the impression of being "warm in alcohol". However, it is the olfactory aspect which makes this a such a convincing choice: candied citron and orange, sultanas and a few aniseed seeds, are all elements which convey an intense fragrance to the Torcolo Perugino, with an olfactory duration (persistence) of average length. These "dimensions" are found in the Moscato d'Asti produced in the areas which derive their character from the neighbouring Langa, such as Santo Stefano Belbo, with the vineyards of Moncucco, San Maurizio and Valdivilla, of Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Camo and as far as the village of Mango.

PROCEDIMENTO

Scaldate il latte e sciogliete all'interno 50 gr di burro. Mettete a bagno in acqua tiepida l'uvetta. Sbattete un tuorlo con lo zucchero; montate a neve gli albumi e uniteli al tuorlo. Disponete a fontana la farina e nel mezzo versate il composto di uova, aggiungete il latte nel quale è stato sciolto il burro, l'uvetta ben strizzata, i canditi tagliati a piccoli pezzettini, i semi d'anice ed amalgamate il tutto. Lavorate la pasta, che dovrà risultare soffice e leggera. Con il rimanente burro imburrate uno stampo da ciambella. Sistemate la pasta nello stampo, spennellate la superficie del dolce con il tuorlo tenuto da parte. Cuocete il "Torcolo" a 180° per circa 30 minuti.

PROCEDURE

Heat the milk, add 50 gr of butter and allow it to melt. Soak the sultanas in warm water. Beat an egg yolk with the sugar; beat the whites to a snow and incorporate them with the yolk. Place the flour on a board, make a well in the centre and add the beaten egg mixture, the milk with the melted butter, the drained and well-squeezed sultanas, the finely diced candied peel, the aniseed seeds and amalgamate well together. Knead the mixture until it becomes soft and light. Using the rest of the butter, grease a ring mold and fill it with the dough, brush the surface with the remaining beaten egg yolk. Bake the "Torcolo" in the oven at 180° for around 30 minutes.



– LAZIO

MARITOZZI ALLA ROMANA

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

Farina bianca 00 gr 200
Uvetta gr 100
Pinoli gr 50
Cedro candito gr 50
Zucchero semolato gr 50
Uova n 2
Acqua gr 50
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale q.b.

PER LA PASTA PANE
Farina 00 gr 200
Acqua gr 100
Lievito gr 5
Sale gr 2

MARITOZZI ALLA ROMANA CON IL MOSCATO D'ASTI

Sono dolci tradizionali della Quaresima e forse per questo non particolarmente caratterizzati da percezioni zuccherine in ampia misura, ragion per cui la scelta di un Moscato d'Asti risulta ottimale quando si tratta di uve dei vigneti di Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinello, Cossano, Camo e Mango e di tutte quelle vigne dell'area più ad ovest dell'intera zona di produzione che danno origine a vini dall'aroma intenso ed ampio, dal corpo leggero e di buona ed equilibrante freschezza. Pinoli, uvetta sultanina e cedro candito stimolano l'olfatto a sentori dalla media persistenza, mentre la doppia lievitazione rende il Maritozzo soffice alla masticazione e quindi dalla moderata succulenza. Non è dolce dalla struttura grassa e quindi una armonica funzione tattile dell'anidride carbonica di un Moscato d'Asti proveniente dall'area precedentemente descritta offre sufficiente armonia nel connubio.

– LAZIO

MARITOZZI ALLA ROMANA

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

00 flour gr 200
Sultanas gr 100
Pine nuts gr 50
Candied citron gr 50
Caster sugar gr 50
Egg n 2
Water gr 50
Extra virgin olive oil, as needed
Salt, as needed

FOR THE BREAD DOUGH
00 flour gr 200
Water gr 100
Yeast gr 5
Salt gr 2

MARITOZZI ALLA ROMANA WITH MOSCATO D'ASTI D'ASTI

These pastries are traditionally made during Lent and probably for this reason they are not characterized by strong sweet perception, the Moscato d'Asti should be chosen from vineyards in areas of Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinello, Cossano, Camo, Mango or other vineyards from the western most part of the production area, as the wine has an intense and abundant aroma, is light in body and has a good, well-balanced freshness. Pine-nuts, sultanas and candied citron peel stimulate the senses with aromas of average persistency, whilst the dough which has risen twice ensures that the Maritozzo is soft to chew and therefore of moderate succulence. This sweet does not have a fat composition and therefore the balanced tactile function of the carbon dioxide in a Moscato d'Asti from the aforementioned areas offers sufficient harmony for this union.

PROCEDIMENTO

Per la pasta pane

Mettete in una bacinella, la farina e il sale. Aggiungete l'acqua dove avete sciolto il lievito e impastate fino ad avere un impasto omogeneo. Coprite con un tovagliolo e fate raddoppiare di volume.

Per i maritozzi

Mettete sulla spianatoia la pasta da pane e lavoratela con gr. 100 di farina, un pizzico di sale, un cucchiaino di olio e un uovo intero. Quando l'impasto sarà elastico ed omogeneo modellatelo a forma di palla e mettetela in una ciotola, copritela con un tovagliolo piegato in quattro e ponetela in un luogo tiepido, lasciate lievitare per 4 ore. Prendete l'impasto e mettetelo sulla spianatoia, unite la restante farina, gr 40 di olio, lo zucchero, un pizzico di sale e l'altro uovo. Impastate nuovamente l'impasto incorporando l'acqua calda: il risultato dovrà essere un impasto morbido. Unite l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua tiepida e poi scolata ed asciugata, aggiungete i pinoli e il cedro tritato. Lavorate a lungo la pasta, fatene dei panini a forma allungata e disponeteli su una teglia coperta con carta da forno. Lasciateli lievitare ancora per sei ore e poi cuoceteli in forno ben caldo a 180°C per circa 15 minuti.

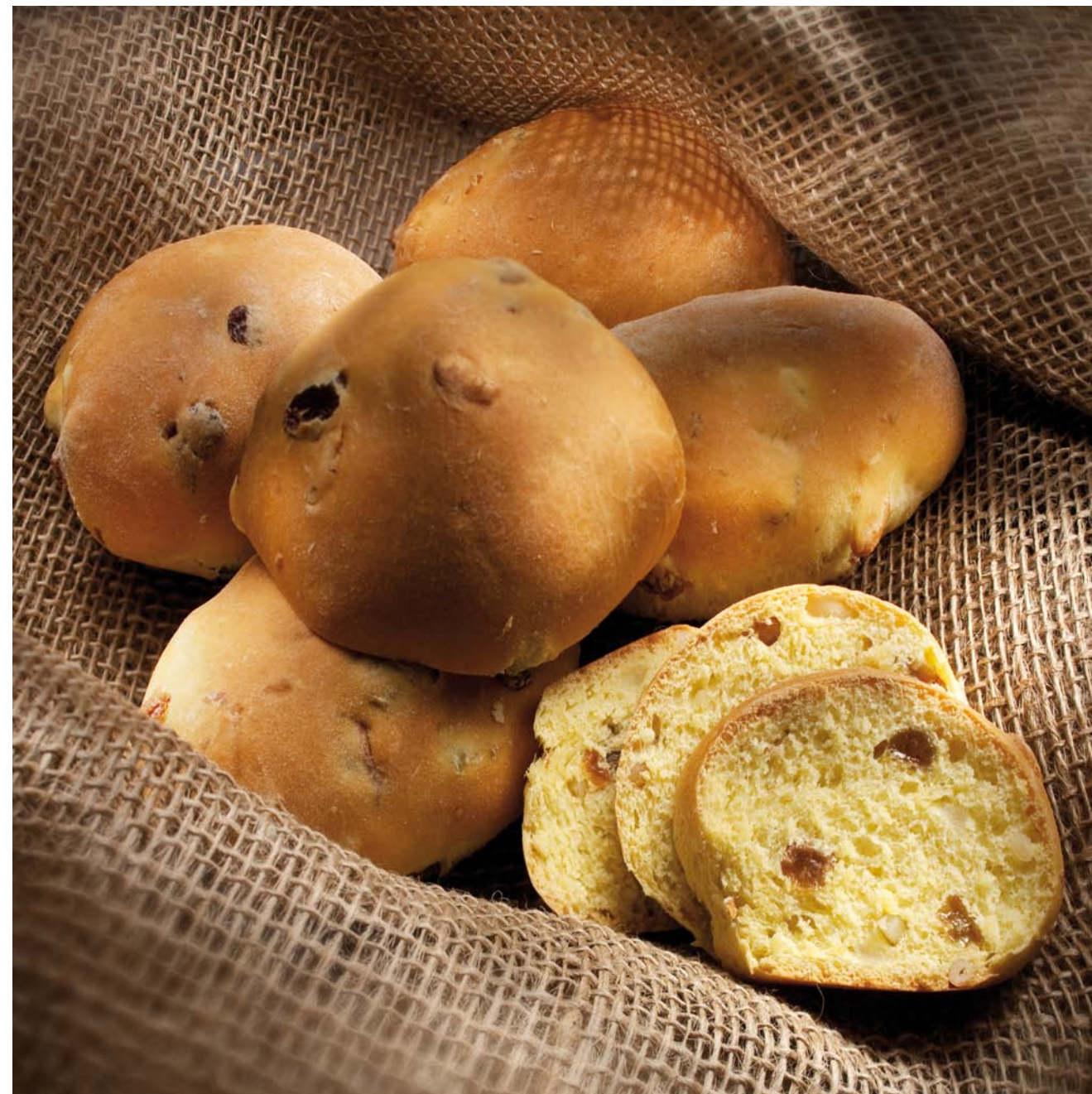
PROCEDURE

For the bread dough

Put the flour and salt in a bowl. Dissolve the yeast in the water and mix into the flour, knead to a smooth dough. Cover with a cloth and leave to double in volume.

Procedure for the maritozzi

Place the dough on a board and work in gr 100 of flour, a pinch of salt, a tablespoonful of oil and a whole egg. When the dough becomes smooth and elastic shape it into a ball and put in a bowl, cover with a cloth and place in a warm place to rise for 4 hours. Place the dough on a board, add the remaining flour, gr 40 of oil, the sugar, a pinch of salt and the other egg. Knead once more incorporating the hot water; it should be of a soft consistency. Add the sultanas, previously soaked in warm water, add the pine nuts and the chopped citron. Knead the dough for a long time, form it into elongated rolls and put on a sheet of parchment on a baking tray. Allow to rise for a further six hours then bake in a hot oven at 180°C for approximately 15 minutes.



– ABRUZZO
**PARROZZO
ABRUZZESE**

**INGREDIENTI
PER 4 PORZIONI**

- Cioccolato fondente gr 150
- Zucchero semolato gr 125
- Burro gr 80
- Mandorle gr 60
- Mandorle amare n 12
- Fecola gr 55
- Farina 00 gr 55
- Uova n 5

PARROZZO ABRUZZESE CON IL PIEMONTE MOSCATO PASSITO

È una preparazione di antica conoscenza dei contadini abruzzesi (detto pan rozzo) a cui anche Gabriele D'Annunzio si mostrò sensibile per la sua popolarità tanto da dedicargli versi poetici. Due sono gli ingredienti che richiedono l'attenzione per l'abbinamento gastronomico: le mandorle amare, ingentilite in questa loro peculiarità dallo zucchero, ma aiutate nell'esprimere sensazioni piacevolmente amarognole e di lunga persistenza olfattiva da una buona presenza di cioccolato. A questo punto il solco è tracciato: vitigno moscato, tipologia passito. Infatti è necessaria in primo luogo tutta la morbidezza possibile, offerta da una generosa presenza di zuccheri residui e da un buon grado alcolico, restando in un elegante equilibrio organolettico ed evitando quindi l'uso di un vino liquoroso; in secondo luogo i profumi che riescono ad esprimersi il più a lungo possibile (persistenza) e che ricordano al meglio il carattere olfattivo dei passiti ovvero confetture di frutta, spezie e sentori eteri.

– ABRUZZO
**PARROZZO
ABRUZZESE**

**INGREDIENTS
FOR 4 PORTIONS**

- Dark chocolate gr 150
- Caster sugar gr 125
- Butter gr 80
- Almonds gr 60g.
- Bitter almonds n 12
- Potato starch gr 55
- 00 flour gr 55
- Eggs n5

PAROZZO ABRUZZESE WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

This is a very old recipe from the farming community of rural Abruzzo (they called it pan rozzo – rough bread). Gabriele D'Annunzio was so aware of its popularity that he mentioned it in his poetic writings. There are two ingredients which should be taken into account for pairing purposes: the bitter almonds, which are softened by the sugar, but nonetheless maintaining their pleasant bitter taste, and the long olfactory persistence given by the substantial quantity of chocolate. At this point, the choice is clear: grape variety moscato, type passito. First of all, it is essential to have as much softness as possible, which is given by a generous presence of residual sugars and a high alcohol content which create an elegant organoleptic balance, thus avoiding the use of a fortified wine. Secondly, the aromas are capable of long expression (persistence) which best represent the olfactory characteristics of raisin wines such as fruit jams, spices and ethereal aromas.

PROCEDIMENTO

Scottate le mandorle in acqua bollente, pelatele, frullatele con gr 40 di zucchero fino ad ottenere una pasta. Sciogliete gr 75 di burro in una casseruola. Montate i tuorli e il rimanente zucchero fino ad ottenere un composto soffice, unite la polvere di mandorle, fate quindi cadere a pioggia la farina, la fecola e per ultimo il burro sciolto e freddo alternandoli tra loro. Montate gli albumi a neve e aggiungeteli delicatamente al composto, versatelo in una tortiera imburata e mettetelo in forno a 180°C. Cuocete il Parozzo per circa 40 minuti. A cottura ultimata toglietelo dalla tortiera e lasciatelo raffreddare. Tagliate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere lentamente; versatelo a filo sulla torta e con una spatola stendetelo formando uno strato sottile. Disponete la torta su un piatto e servite.

PROCEDURE

Blanch the almonds in boiling water, then remove the skins; add gr 40 of caster sugar and blend to a paste. Melt gr 75 of butter in a saucepan. Beat the egg yolks with the remaining sugar until the mixture is smooth, add the powdered almonds, then alternately sprinkle in the flour, the potato starch and finally the cooled melted butter and mix until all the ingredients are well amalgamated. Whisk the egg whites to a snow and gently fold into the mixture, pour into a buttered cake tin and bake in the oven at 180 C° for about 40 minutes. When it is ready remove from the tin and cool on a rack. Cut the chocolate into pieces and melt over a low heat, as soon as it is ready pour the melted chocolate over the cake and spread evenly using a spatula. Place on a plate before serving.



– MOLISE

CALCIONETTI (O CAGGIUNITTI) AL MOSTO COTTO

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

Olio per friggere
Zucchero semolato o vanigliato
Cannella in polvere q.b.

PER LA PASTA

Olio extravergine d'oliva gr 200
Vino bianco secco gr 200
Farina bianca 00 gr 400

PER IL MOSTO COTTO

Mosto cotto lt 1
Mandorle gr 200
Zucchero semolato gr 100
Cedro candito gr 100
Gherigli di noce gr 100
Cannella in polvere q.b.
Castagne lessate gr 250

PROCEDIMENTO

Scottate in acqua bollente le mandorle e le noci, pelatele e fatele tostare nel forno, tritatele finemente.

Versate in una casseruola il mosto cotto e ponetela sul fuoco: quando il liquido sarà ben caldo aggiungete la cannella. Mescolate bene, unite le castagne e schiacciatene quante ne occorrono per ottenere una crema densa; togliete la casseruola dal fuoco, unite lo zucchero, il cedro tagliato, le mandorle e le noci precedentemente tritate. Mescolate e ponete il recipiente in frigorifero per qualche ora, affinché il composto si indurisca bene. Versate in una ciotola capiente l'olio extravergine d'oliva e il vino, aggiungete poco per volta la farina fino ad ottenere un impasto sodo. Mettete il composto sulla spianatoia e lavoratelo a lungo.

Stendete con il matterello una sfoglia sottile. Disponete sulla sfoglia tanti mucchietti di ripieno e fate poi i "calcionetti" che devono avere la forma di tortelli rettangolari.

Friggeteli in abbondante olio extravergine d'oliva. Scolateli, cospargeteli con zucchero e cannella in polvere.

CALCIONETTI (O CAGGIUNITTI) AL MOSTO COTTO CON IL MOSCATO D'ASTI

L'uso del mosto cotto quale "ingrediente liquido", quindi utile al procedimento, ma che apporta anche sostanza zuccherina, è ricorrente in diverse regioni del centro-sud Italia. L'impiego poi del vino in luogo dell'acqua per preparare una pasta che sarà "tirata in sfoglia", è un altro elemento ricorrente nella pasticceria dell'Italia peninsulare. Ingredienti, procedimento e tecnica di cottura indicano il Moscato d'Asti quale scelta migliore per l'abbinamento gastronomico con i Caggiunitti.

Moscato scelto tra le vigne di quell'area di produzione che caratterizza il vino per corposità e grassezza (consistenza). Sono le vigne di Calamandrana, Mombaruzzo, Castel Rocchero e di quei comuni che rientrano nell'area di maturazione intermedia delle uve, posta a nord-est di Acqui e limitata al sud-est di Nizza Monferrato, area dove a volte, ma non sempre, il "Marin" (vento che soffia dal sud-ovest del bacino del Mediterraneo) riesce ad essere d'aiuto allontanando le piogge in eccesso. È necessario, per il buon cannubio, l'apporto tattile e dolce dei Moscato d'Asti di questa zona, ottenendo una piacevole nitidezza ed armonia gustativa, così da stimolare e prolungare l'apprezzamento.

– MOLISE

CALCIONETTI (OR CAGGIUNITTI) WITH COOKED MUST

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

Oil for frying
Caster or vanilla sugar
Powdered cinnamon, as needed

FOR THE PASTRY

Extra virgin olive oil, gr 200
Dry white wine, gr 200
"00" white flour, gr 400

FOR THE COOKED MUST

Cooked must, 1 lt.
Almonds, gr 200
Caster sugar, gr 100
Candied citron, gr 100
Walnut kernels, gr 100
Powdered cinnamon, as needed
Boiled chestnuts, gr 250

PROCEDURE

Blanch the almonds and the walnuts in boiling water, remove the skins, toast in the oven, then finely chop.

Pour the cooked must into a saucepan and heat: once the liquid is hot add the cinnamon. Mix well, add the chestnuts and mash to a smooth cream; remove the pan from the heat, add the sugar, the chopped candied citron peel and the chopped almonds and walnuts. Mix well, then leave the mixture to rest in the fridge for a few hours until it becomes firm.

Pour the oil and the wine into a large bowl and add the flour a little at a time to obtain a firm dough. Place the dough onto a pastry board and knead for a long time; then roll to a fine sheet. Place small mounds of filling onto the pastry sheet and then make the "calcionetti" which should be in the shape of rectangular pillows. Fry in plenty of extra virgin olive oil, drain and dust with sugar and cinnamon.

CALGIONETTI' (OR "CAGGIUNITTI'") WITH COOKED MUST, WITH MOSCATO D'ASTI

The use of cooked must as a "liquid ingredient" in the preparation of the recipe adds an element of sweetness and is used in many of the regions of central and southern Italy. The use of wine instead of water to prepare rolled out pastry sheets is common practice in bakeries along the Italian peninsular.

Ingredients, procedure and cooking technique indicate Moscato d'Asti as the best choice of wine to be served with the Caggiunitti. Moscato produced in the area which gives the wine characteristics of consistency and body. These vineyards are found around the villages of Calamandrana, Mombaruzzo, Castel Rocchero and in the area where the grapes ripen mid-season, which spans from the north-east of Acqui to the south-east of Nizza Monferrato, where the "Marin" (the south-westerly wind which blows from the Mediterranean coast), occasionally, but not always, manages to keep excessive rainfall at bay. The Moscato d'Asti produced in this area has a combination of tactile sensations and sweetness giving it a clear and harmonious taste which stimulates the palate and prolongs its appreciation



– CAMPANIA

PASTIERA NAPOLETANA

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

PER LA PASTA FROLLA

Farina 00 gr 500
Uova intere n 3
Zucchero semolato gr 200
Burro gr 200
Buccia grattugiata di 1 limone

PER IL RIPIENO

Grano cotto gr 400
Ricotta di pecora gr 400
Zucchero semolato gr 250
Tuorli d'uovo n 5
Albumi d'uovo n 3
Acqua di fior d'arancio
o millefiori naturale gr 30
Limoni n 2
Cedro, zucca e scorzette
d'arancia candite gr 150
Zucchero a velo gr 150

PASTIERA NAPOLETANA CON IL MOSCATO D'ASTI

È il dolce che offre al Moscato d'Asti, come pochi altri nella pasticceria della tradizione regionale italiana, una delle migliori opportunità di confronto aromatico e che mette in evidenza l'eleganza olfattiva del vitigno d'origine, quando è prodotto nelle vigne di Canelli, San Marzano Oliveto, Calosso, fino a sfiorare il comune di Costigliole d'Asti tra le vigne della frazione di Boglietto.

La Pastiera napoletana infatti, attraverso l'uso della ricotta di pecora, offre in ogni assaggio un insieme omogeneo e costante di sensazioni gusto-olfattive, amalgamando l'apporto aromatico degli agrumi canditi, della zucca e dell'acqua di fiori d'arancio, aromi che si ritrovano nel Moscato d'Asti in eguale intensità. L'equilibrata dolcezza del vino infine sarà posta a confronto dell'equivalente sensazione della Pastiera napoletana, resa persistente dalla pasta frolla.

– CAMPANIA

NEAPOLITAN EASTER PIE

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

FOR THE PASTRY

"00" Flour gr 500
Eggs n 3
Caster sugar gr 200
Butter gr 200
Grated zest of one lemon

FOR THE FILLING

Cooked grain gr 400
Sheep ricotta gr 400
Caster sugar gr 250
Egg yolks n 5
Egg whites n 3
Orange flower water gr 30
Lemons n 2
Candied peel gr 150
Icing sugar gr 150

PASTIERA NAPOLETANA WITH MOSCATO D'ASTI

This is the dessert which offers Moscato d'Asti, unlike many other Italian traditional regional pastries, one of the best opportunities of aromatic comparison, by highlighting the olfactory elegance of the grape variety when it is produced from the vineyards of Canelli, San Marzano Oliveto, Calosso and in those found in the hamlet of Boglietto of Costigliole d'Asti.

In fact, every mouthful of the Pastiera napoletana, with the use of sheep ricotta, offers consistent and constant taste-olfactory sensations, which combine with the fragrance of the candied citrus fruit, pumpkin and orange flower water; aromas which are found with equal intensity in the Moscato d'Asti. The balanced sweetness of the wine matches that of the Pastiera napoletana, rendered persistent by the shortcrust pastry.

PROCEDIMENTO

Preparate la pasta frolla incorporando tutti gli ingredienti sopra elencati il giorno prima e lasciatela riposare al fresco fino al momento dell'uso.

Mettete la ricotta in una terrina abbastanza capiente e lavoratela con un cucchiaino di legno in modo da renderla ben cremosa, passatela al setaccio. Aggiungete lo zucchero e amalgamatela ancora.

Aggiungete i tuorli d'uovo al composto e i tre albumi montati a neve, la scorza grattugiata dei limoni e delle arance, l'acqua di fiori d'arancio e i canditi tagliuzzati a piccoli cubetti.

Unite il grano cotto e mescolate ulteriormente. Stendete la pasta frolla con il matterello portandola ad uno spessore di tre millimetri, foderate una teglia bassa da pasticceria che avrete unto ed infarinato in precedenza. Riempite con il ripieno e con la pasta rimanente formate delle strisce che disporrete a griglia sul ripieno. Mettere a cuocere in forno a 160°C per 60 minuti circa. Una volta cotta, fatela raffreddare in forno caldo e aperto e spolverizzatela di zucchero.



– BASILICATA

FRITTELLE ALLA LUCANA

INGREDIENTI PER 40 FRITTELLE

Farina 00 gr 375
Semolino gr 30
Acqua gr 750
Olio extravergine d'oliva q.b.
Alloro n 1 foglia
Zucchero a velo q.b.
Sale q.b.

FRITTELLE ALLA LUCANA CON L'ASTI

L'elemento che qui determina l'impiego dell'Asti per l'abbinamento, va ricercato tra la tendenza dolce di moderata entità che si coglie nelle frittelle, visto che viene apportato solo dall'impiego dello zucchero a velo ed in parte dalla frittura, e la componente tattile dell'anidride carbonica offerta in una moderata sensazione di dolcezza del vino. L'aromaticità dell'Asti, più contenuta rispetto a quella percepibile di norma in un Moscato d'Asti, si dovrà confrontare con la fragranza delle frittelle che debbono proprio al metodo di cottura la caratteristica olfattiva, impreziosita dalla nota balsamica fornita dall'alloro che profuma l'acqua per la cottura delle due tipologie di farina.

– BASILICATA

LUCANIAN FRITTERS

INGREDIENTS FOR 40 FRITTERS

00 flour, gr 375
Semolina flour, gr 30
Water, gr 750
Extra virgin olive oil, as needed
Bay leaf, n 1
Icing sugar, as needed
Salt, as needed

LUCANA FRITTERS WITH ASTI

The element which determines the choice of Asti for this pairing is found in the in the moderate sweet tendency perceived in the fritters, coming primarily from the icing sugar and partly from the frying technique; and the tactile component of the carbon dioxide offered by the moderate sweet sensation of the wine. The aromatic quality of the Asti, less intense than that normally perceived in Moscato d'Asti, has to be evenly balanced with the fragrance of the fritters, which owe their olfactory characteristics to the cooking method employed, enhanced by a balsamic note given by the bay leaf which flavours the water in which the two types of flour are cooked.

PROCEDIMENTO

Versate l'acqua in una casseruola, unite tre cucchiari di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e la foglia di alloro.
Portate a bollore, togliete la casseruola dal fuoco e versate le due farine.
Rimestate con un cucchiaino di legno e rimettete la casseruola sul fuoco, lasciate cuocere fino a quando non risulterà liscio e compatto.
Togliete la foglia di alloro e versate il composto in una teglia alta 1 cm, foderata con carta da forno. Lasciatelo raffreddare e tagliatelo a rombi.
Friggeteli in abbondante olio extravergine d'oliva.
Quando le frittelle saranno ben dorate, scolatele su carta assorbente, disponetele su un piatto e cospargetele di zucchero a velo.
Servitele calde.

PROCEDURE

Pour the water in a saucepan, add three tablespoons of extra virgin olive oil, a pinch of salt and the bay leaf.
Bring to the boil, remove the pan from the heat and add the two types of flour.
Stir well with a wooden spoon and replace the pan on the heat, continue stirring until the mixture is amalgamated and smooth.
Remove the bay leaf and pour the mixture onto a tray which has been lined with oven parchment, spread to a thickness of 1 cm Leave to cool, then cut into lozenge shapes.
Fry in plenty of hot extra virgin olive oil.
Once the fritters are golden, remove from the pan and drain on absorbent paper, place them on a serving plate and dust with icing sugar.
Serve hot.



– PUGLIA

MARZAPANI BIANCHI DI GIOIA DEL COLLE

**INGREDIENTI
PER 40 FRITTELLE**

- Mandorle dolci gr 500
- Zucchero semolato gr 500
- Mandorle amare n 2
- Uova n 2
- Vanillina q.b.
- Limone (o mandarino) q.b.
- Farina 00 q.b

MARZAPANI DI GIOIA DEL COLLE CON IL PIEMONTE MOSCATO PASSITO

La mandorla, qui nella sua espressione più pura, stimola per intensità aromatica e per la consistenza che conferisce ai Marzapani di Gioia del Colle una succulenza al loro assaggio che ricerca inevitabilmente il calore e la morbidezza del Piemonte Moscato passito. La dolcezza poi risulta essere di carattere persistente, come raramente lo è in pasticceria e quindi il residuo zuccherino del passito si offre per fornire il necessario equilibrio. La mandorla amara intensifica la persistenza olfattiva ed allora i sentori di agrumi canditi, di miele d'acacia e delle confetture di frutta a polpa gialla, che costituiscono la complessità olfattiva del vino, ne giustificano la scelta.

– APUGLIA

WHITE MARZIPANS FROM GIOIA DEL COLLE

**INGREDIENTS
FOR 40 FRITTERS**

- Almonds gr 500
- Caster sugar gr 500
- Bitter almonds n 2
- Eggs n 2
- Vanilla, as needed
- Lemon (or mandarin), as needed
- 00 flour, as needed

MARZIPANS FROM GIOIA DEL COLLE WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

The almond, here in its purest expression, stimulates succulence due to the aromatic intensity and the texture of the Marzipans from Gioia del Colle, which inevitably seek the warmth and softness of the Piemonte Moscato passito. The sweetness however, is of a persistent nature, rarely found in confectionary, nonetheless, the residual sugar of the passito, will provide the necessary balance. The bitter almonds intensify the olfactory persistence and the aroma of candied peel, acacia honey and yellow fruit jam, which form the olfactory complexity of the wine, justifies this choice.

PROCEDIMENTO

Pelate le mandorle dopo averle immerse per pochi minuti in acqua bollente e tritatele.

Impastatele con 450 gr di zucchero, le uova, la vanillina e la scorza grattugiata del limone. Lavorate l'impasto, ricavatene delle porzioni grosse quanto una noce, passatele nello zucchero rimasto, disponetele su una teglia su carta da forno e mettetele in forno a 180°C per 20 minuti.

PROCEDURE

Place all the almonds into boiling water for a few minutes, drain, peel then finely chop.

Mix the almonds with gr 450. of sugar, the eggs, the vanilla and the grated lemon zest. Knead the dough and roll into small balls the size of a walnut. Coat them in the remaining sugar and place on a sheet of baking parchment on an oven tray and bake at 180 °C for 20 minutes.



– CALABRIA

CHINULILLE O CHINUCHILLE

INGREDIENTI PER 40 FRITTELLE

PER LA PASTA

Farina bianca gr 500
Zucchero semolato gr 125
Vermouth gr 100
Acqua gr 100
Olio extravergine d'oliva gr 75
Limone n 1

PER IL RIPIENO

Castagne secche gr 250
Cacao zuccherato gr 500
Cioccolato fondente gr 75
Confetti alla vaniglia gr 50
Frutta candita gr 50
Torrone gr 50
Zucchero semolato gr 50
Cannella in polvere q.b.
Olio extravergine d'oliva a q.b.
Zucchero a velo q.b.
Miele q.b.

CHINULILLE CON IL PIEMONTE MOSCATO PASSITO

È una preparazione ricca d'ingredienti dove trovano luogo molti degli elementi tipici del Natale. Relativamente semplice nella preparazione, è "articolata" nell'espressione organolettica, che trova nella presenza del cioccolato, dei canditi, del torrone, dei confetti e di alcune spezie, una indicazione quasi d'obbligo all'uso del Piemonte Moscato passito. Saranno infatti la dolcezza, la succulenza e la persistenza gusto-olfativa colte nelle Chinulille natalizie che cercheranno equilibrio nell'intensa e persistente aromaticità, nell'avvolgente morbidezza e nell'eterea espressione di "calore" dell'alcol; caratteri che contraddistinguono i passiti prodotti con l'impiego del vitigno moscato allevato nelle vigne dove l'escursione termica tra giorno e notte è più evidente. Allora i Piemonte Moscato passito prodotti nei comuni di Camo, Cassinasco, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Loazzolo, Mango, Neviglie e nelle vigne più alte di Santo Stefano Belbo, potranno offrire la giusta armonia

– CALABRIA

CHINULILLE OR CHINUCHILLE

INGREDIENTS FOR 40 FRITTERS

FOR THE DOUGH

white flour gr 500
Caster sugar gr 125
Vermouth gr 100
Water gr 100
Extra Virgin Olive oil gr 75
Lemon n1

FOR THE FILLING

Dry chestnuts gr 250
Sweet cacao powder gr 500
Dark chocolate gr 75
Vanilla comfits gr 50
Candied peel gr 50
Nougat gr 50
Caster sugar, gr 50
Powdered cinnamon, as needed
Extra Virgin Olive oil, as needed
Icing sugar, as needed
Honey, as needed

CHINULILLE WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

A rich preparation with many ingredients which are typical of Christmas. The procedure is relatively simple but "articulate" in organoleptic expression, which is found in the chocolate, the candied peel, the nougat, the confits and in some of the spices, clear indications for the use of Piemonte Moscato raisin wine. In fact, it is the sweetness, the succulence and the taste-olfactory persistence of the Christmas Chinulle that will seek balance with the intense and persistent aromatic quality of the wine and with the wrapping softness and the ethereal expression of "warmth" from the alcohol. These characteristics are found in the raisin wines produced using the moscato grape variety, cultivated in vineyards where the difference in temperature from day to night is most apparent. Consequently, the Piemonte Moscato raisin wines produced in the municipalities of Camo, Cassinasco, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Loazzolo, Mango, Neviglie and in the highest vineyards of Santo Stefano Belbo, can provide the right harmony.

PROCEDIMENTO

Per la pasta

Versate la farina sulla spianatoia, unite lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, mescolate e impastate aggiungendo poco per volta l'acqua, il vermouth e l'olio extravergine d'oliva: lavorate gli ingredienti fino ad ottenere una pasta della consistenza di quella del pane.

Per il ripieno

Mettete a bagno le castagne per una notte. Sciacquatele e lessatele; quando saranno ben cotte passatele al setaccio. In una ciotola, unite le castagne, il cacao, il cioccolato fondente grattugiato, lo zucchero, e mescolate fino ad avere un composto omogeneo. Incorporate all'impasto i confetti precedentemente pestati, i canditi e il torrone tagliato a scaglie. Mescolate bene. Stendete la pasta ottenendo una sfoglia e ricavate dei dischi di circa 7 cm di diametro. Su una metà di essi distribuite il ripieno, poi copritelo con un altro disco chiudendo bene la pasta sui bordi. Cuocete i ravioli in olio bollente, scolateli su carta assorbente, cospargeteli di zucchero a velo e cannella, disponeteli su un piatto e versategli sopra il miele caldo dopo averlo precedentemente sciolto.

PROCEDURE

For the dough

Place the flour on a board, add the sugar, the grated lemon zest, then stir in two parts of vermouth, one and a half parts of oil and half a part of water: Knead until the mixture reaches the consistency of bread dough.

For the filling

Soak the chestnuts overnight. Cook them in boiling water and when they are soft pass them through a sieve. Place in a bowl and add the cocoa powder, the grated dark chocolate and enough sugar to obtain the desired sweetness. Incorporate the pounded comfits, the candied peel and the finely chopped nougat. Mix well. Roll out the dough and cut out 7 cm. diameter discs. On one disc place some of the filling, cover with the second disc, sealing the edges well. Fry the ravioli in boiling oil, drain on absorbent paper and dust with sugar, powdered cinnamon and powdered cloves. Heat the honey in a pan, place the ravioli on a serving platter and pour over the hot honey.



– SICILIA

CASSATA SICILIANA

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

PER LA PASTA DI MANDORLE

Mandorle gr 200
Zucchero gr 125
Acqua gr 25
Cremotartaro gr 2
Farina 0 gr 25
Colorante naturale verde q.b.
PER LA CREMA DI RICOTTA
Ricotta di pecora fresca gr 300
Zucchero a velo gr 100
Scaglie di cioccolato gr 100

PER LO SCIROPPO

Zucchero n 2 cucchiari
Acqua gr 200
Buccia di limone non trattato n 1
Maraschino q.b.

ALTRI

Zucchero a velo gr 450
Albume n 1
Succo di limone gr 30
Frutta candita gr 50

PROCEDIMENTO

Per la pasta di mandorle

Raffinate le mandorle fino ad ottenere una pasta. Sciogliete lo zucchero con l'acqua a fuoco lento e appena fila versate le mandorle; aggiungete farina e cremotartaro. Mescolate a fuoco basso, e cuocete fino quando la pasta si stacca tutta insieme. Lasciate al naturale 1/3 di pasta di mandorle e 2/3 coloratela di verde. Rivestite uno stampo con pellicola trasparente.

Stendete la pasta di mandorle verde, cospargendo con abbondante zucchero a velo, in modo da ottenere un disco di circa 2 cm più largo del fondo dello stampo, e adagiatela all'interno. Stendete la restante pasta di mandorle, sia bianca che verde e ricavate dei rettangoli di uguale larghezza per rivestire le pareti dello stampo. Tagliate a fette il pan di Spagna che avrete acquistato, rivestite lo stampo e bagnatelo con la bagna di acqua, zucchero, scorza di limone e maraschino. Riempite il centro dello stampo con la crema di ricotta preparata mescolando la ricotta, lo zucchero a velo, le scaglie di cioccolato e la frutta candita. Ricoprite con il pan di Spagna e bagnate. Lasciate riposare per qualche ora in frigo.

Per la glassa

Setacciate lo zucchero a velo aggiungete l'albume e il succo di limone, lavorate il composto con la frusta fino ad ottenere una glassa liscia.

Capovolgete la cassata su un piatto, decoratela con la glassa e la frutta candita.

CASSATA ALLA SICILIANA CON IL MOSCATO D'ASTI

Un connubio "geograficamente" estremo come organoletticamente estremo lo è per il Moscato d'Asti. E' infatti necessario individuare quelli piu' ricchi di corpo, dall'aroma intenso e dall'equilibrio gustativo dove possa prevalere la percezione zucherina. La Cassata alla siciliana offre al Moscato d'Asti, quando è selezionato come tra quelli prodotti nelle vigne più assolate di Canelli, ad esempio quelle di Sant'Antonio, oppure quelle di Valdivilla di Santo Stefano Belbo, l'opportunità di esprimere al meglio tutta l'eleganza aromatica e zucherina che rappresenta il tratto caratteristico del vitigno moscato bianco.

Gli ingredienti impiegati sono ricchi di personalità ma l'amalgama che la freschissima ricotta riesce a dare alla Cassata, rende il connubio piacevole; il confronto "zucherino" poi tra la glassa che ricopre la Cassata e la stessa percezione di dolcezza del vino rappresenta l'impegno più stimolante per lo stesso e per chi lo sceglie.

– SICILY

CASSATA SICILIANA

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

FOR THE ALMOND PASTE

Almonds gr 200
Sugar gr 125
Water gr 25
Cream of tartar gr 2
0 Flour gr 25
Natural green colouring, as needed

FOR THE RICOTTA CREAM

Sheep ricotta gr 300
Icing sugar gr 100
Chocolate shavings gr 100

FOR THE SYRUP

2 tablespoons sugar
Water gr 200
Lemon zest n 1
Maraschino q.b.

OTHER

Icing sugar gr 450
Egg white n 1
Lemon juice gr 30
Candied peel gr 50

PROCEDURE

For the almond paste (marzipan)

Refine the almonds to a paste. Melt the sugar with the water over a low heat and as soon as it starts to thicken add the almonds; add the flour and the cream of tartar. Mix over a low heat, cook until the paste thickens. Leave 1/3 of the paste natural and colour 2/3 with green food colouring. Line a mould with plastic film. Roll out the green almond paste, dust with plenty of icing sugar and cut out a disc which is about 2 cm larger than the base of the mould and place the paste inside. Roll out the rest of the paste, both white and green, to equal sized rectangles. Line the walls of the mould with these rectangles. Cut the sponge that you have bought before, into slices, line the mould and soak it with the syrup of water, sugar, lemon zest and maraschino. Fill the centre of the mould with the cream of ricotta prepared by mixing the ricotta, icing sugar, chocolate shavings and candied peel. Cover with the sponge and soak with the syrup. Leave to rest for a few hours in the fridge.

For the icing

Sieve the icing sugar, add the egg white and the lemon juice, whisk until smooth. Overturn the cassata onto a serving plate and decorate with the icing and candied fruit.

SICILIAN CASSATA WITH MOSCATO D'ASTI

A union which is as "geographically" extreme as it is organoleptically extreme for the Moscato d'Asti. It is, in fact, important to chose those with full body, of intense aroma and balanced in taste where prevalence of sweetness is perceptible. The Sicilian Cassata gives the Moscato d'Asti, the best opportunity of expressing all its aromatic and sweet elegance, characteristic traits of the moscato bianco grape, especially when it is selected from those that are cultivated in the sunniest vineyards of Canelli, such as Sant'Antonio, or those in Valdivilla of Santo Stefano Belbo. The ingredients are rich in personality, but the combination with the fresh ricotta renders the union a pleasant one; the "sugary" icing which covers the Cassata and the same sweet perception found in the wine represents the most stimulating challenge for both the wine and for he who chooses it.



– SARDEGNA

SEADAS CON PECORINO E FICHI

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

PER LA PASTA

Farina 0 gr 250
Burro gr 20
Zucchero gr 25
Tuorlo d'uovo gr 20
Uova intere gr 25
Rhum gr 15
Vino bianco gr 50
Vaniglia gr 5
Cannella in polvere gr 1
Sale q.b.

PER IL RIPIENO

Fichi gr 100
Pecorino Sardo fresco gr 30
Zucchero gr 10
Cannella in polvere gr 1
PER LA SALSА
Miele di corbezzolo gr 150
Zucchero a velo gr 20

PROCEDIMENTO

Per la pasta

Mettete in una bacinella la farina, il burro, le uova intere, i tuorli, il rhum, il vino bianco, gli aromi e amalgamate bene. Lavorate l'impasto fino a renderlo liscio ed elastico e lasciatelo riposare per circa un'ora coperto con pellicola trasparente.

Per il ripieno

pelate i fichi, tagliateli a cubetti, conditeli con lo zucchero, il pecorino fresco grattugiato e la cannella.

Stendete la pasta in foglie sottili, tagliatela a quadri di 6 cm, farcite con il ripieno, pennellate i bordi con acqua e chiudete a triangolo.

Friggete le seadas in olio extravergine d'oliva a 160°C, scolate e asciugate con carta assorbente. Scaldate il miele, unite lo zucchero a velo e portate alla temperatura di 130°C.

Versate sui piatti la salsa a specchio, sistematevi le seadas e guarnite con foglie di menta.

SEADAS CON PECORINO E FICHI CON IL MOSCATO D'ASTI

La percezione zuccherina delle seadas, data dai fichi maturi, è l'elemento dominante dell'abbinamento gastronomico. Questa sensazione viene colta in modo inaltalenante perché si contrappone naturalmente alla tendenza acidula, che deve essere tipica del pecorino fresco utilizzato ed alla tendenza amarognola del miele di corbezzolo. Nei casi in cui sono varie le percezioni saporifere che contribuiscono a "dare" il gusto, come in questo caso, si opta sempre per un'evidente sensazione di dolcezza nel vino. I Moscato d'Asti prodotti nell'area a maturazione precoce, tra le vigne di Strevi, Cassine, fino ad arrivare a quelle di Nizza Monferrato, forniscono sufficienti garanzie d'equilibrio in merito. Vi è poi da tener conto della frittura che comporta sempre "impegni" tattili nel vino, in questo caso assolti dall'armonica presenza dell'anidride carbonica; infine altro parametro da tenere in buona concordanza è la fragranza aromatica, che in entrambi gli elementi del connubio determina uno dei fattori di maggior piacevolezza.

– SARDINIA

SEADAS WITH PECORINO AND FIGS

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

FOR THE PASTRY

0 Flour, gr 250
Butter, gr 20
Sugar, gr 25
Egg yolk, gr 20
Whole egg, gr 25
Rum, gr 15
White wine, gr 50
Vanilla powder, gr 5
Vanilla powder, gr 5
Cinnamon, gr 1
Salt, as needed

FOR THE FILLING

Figs, gr 100
Fresh Sardinian Pecorino, gr 30
Sugar, gr 10
Powdered cinnamon, gr 1
FOR THE SAUCE
Honey from Corbezzolo, gr 150
Icing sugar, gr 20

PROCEDURE

For the pastry dough

Place the flour in a bowl, add the butter, the whole egg, the yolks, the rum, the white wine, the spices and mix well.

Knead the dough until it is smooth and elastic then leave to rest for approximately one hour wrapped in plastic film.

For the filling

Wash and peel the figs, cut them into cubes and add the sugar, the grated pecorino cheese and the cinnamon.

Roll the dough into fine sheets and cut into 6cm squares, place some of the filling onto the pastry square brush the edges with water and fold the pastry over to form a triangle.

Fry the seadas in extra virgin olive oil at 160°C, drain and dry on absorbent paper. Warm the honey, add the icing sugar and heat to a temperature of 130°C. Pour a fine layer of sauce on a serving plate, place the seadas on top and garnish with mint leaves.

SEADAS WITH PECORINO CHEESE AND FIGS WITH MOSCATO D'ASTI

The sweet perception of the seadas given by the ripe figs, which are the main element to consider for pairing purposes. This sensation comes and goes because it naturally contrasts with the characteristic acidic tendency of the fresh pecorino cheese, and with the bitter tendency of the strawberry tree (corbezzolo) honey. However, when there are a variety of taste sensations contributing to the overall flavour, as it is in this case, one always opts for a clear sweet sensation in the wine.

The Moscato d'Asti produced in the area where the grapes ripen earlier, such as the vineyards of Strevi, Cassine and up to Nizza Monferrato, are those which provide sufficient balance. Moreover, one must take the into consideration the fact that when food is fried the wine always needs to have tactile elements, which are found in the balanced presence of carbon dioxide. Finally, another aspect to take into consideration is the balanced aromatic fragrance, which determines one of the most pleasant aspects of this union.



ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

L'ICIF è un'associazione senza fini di lucro nata nel 1991 al fine di tutelare e qualificare l'immagine della cucina e dei prodotti italiani presso i professionisti che operano nella ristorazione all'estero. Da allora organizza Master (due mesi di apprendimento teorico-pratico in sede e quattro mesi di stage presso ristoranti selezionati) e Corsi Brevi (generici e tematici) per gruppi di giovani professionisti italiani e stranieri (Chef, Sommelier, ristoratori) che intendano acquisire una specializzazione "italiana".

Nel 1997 l'ICIF apre una nuova pagina della sua storia con il trasferimento della sede nel prestigioso Castello di Costigliole d'Asti, restaurato in funzione dell'Istituto e delle sue attività di formazione grazie ad un contributo dell'Unione Europea destinato all'ICIF dalla Regione Piemonte. Accanto alle aule attrezzate con i più sofisticati impianti per una moderna attività didattica, sono state allestite un'enoteca ed un'elaioteca, dove i migliori produttori italiani espongono i propri prodotti. A fianco è ospitata una modernissima sala degustazione.

L'ICIF, infatti, ben consapevole del fatto che l'insegnamento della cucina italiana ai propri allievi non può prescindere dall'utilizzazione di prodotti originali ed autentici, è impegnata fin dalla sua fondazione nella promozione e valorizzazione delle migliori produzioni nazionali, tra le quali il vino e l'olio occupano, ovviamente, un posto di primo piano.

La promozione delle attività dell'Istituto ed il conseguente reperimento degli studenti avviene grazie alla rete capillare degli uffici di rappresentanza all'estero, attualmente presenti in 38 Paesi.

Nel 2004 l'ICIF ha compiuto un ulteriore passo ed ha ampliato le proprie attività all'estero, con l'apertura di due nuove sedi in Brasile ed in Cina. La prima nel sud del Brasile, nella Regione di Rio Grande do Sul, a Flores da Cunha, nata in collaborazione con l'Università di Caxias do Sul. La seconda a Shanghai, presso il campus universitario Shanghai Lingang Science and Technology School. Qui, grazie al supporto del Governo Cinese e ai contributi del Ministero delle Attività Produttive, della Regione Piemonte e dell'ICE, è stato realizzato il primo ed unico centro di cucina, cultura e enologia delle Regioni d'Italia. Nel 2006 l'ICIF ha inoltre aperto una piccola scuola a Seoul, nella Corea del Sud.

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

ICIF is a non-profit organization founded in Turin in 1991 with the aim of safeguarding and defining the image of Italian cuisine and products among food-service industry professionals abroad. Since then, the Institute has been organizing Master Courses, Short Courses and Refresher Courses for groups of young foreign professionals, chefs, sommeliers, restaurateurs) who wish to acquire an "Italian" specialization.

In 1997 ICIF turns over a new page in its history by moving its headquarters to the prestigious Castle of Costigliole d'Asti which was restored for the institute thanks to a contribution from the European union and assigned to ICIF by the Region of Piedmont. The classrooms are fitted with the most sophisticated equipment necessary for modern educational activity. Furthermore, a wine and oil tasting cellar was set up, where top Italian producers can display their products. A state-of-the-art tasting room is housed next door.

ICIF is well aware that teaching Italian cuisine would not be possible without the use of genuine and authentic products and for that reason it has always been committed to promoting and developing top quality national goods, with oil and wine at the forefront.

The promotion of the Institute's activities and the recruitment of students is carried out by a wide network of representative offices abroad, currently present in 38 countries.

In 2004 ICIF took a further step forward and increased its activities abroad with the opening of two new premises in Brazil and China. The former is located in Flores da Cunha in the south of Brazil in the region of Rio Grande do Sul, founded in collaboration with the Caxias do Sul University. The latter is in Shanghai with premises on the campus of the Shanghai Nanhui Lingang Science and Technology University. Here, thanks to the support of the Chinese Government and to contributions from the Ministry of Productive Activities, the Region of Piedmont and the Foreign Trade Commission, the first and only Centre of Cuisine, Enology and Culture of the Italian Regions was established. In 2006 ICIF also opened a small school in Seoul, North Korea.



Torta di castagne, pere e cioccolato fondente	00	VALLE D'AOSTA	VALLE D'AOSTA	Chestnut cake with pears and dark chocolate
Torta di nocciole con Zabaione caldo al Moscato d'Asti	00	PIEMONTE	PIEDMONT	Hazelnut cake with warm Moscato zabaglione
Ravioli dolci	00	LIGURIA	LIGURIA	Sweet ravioli
Panettone alla Milanese	00	LOMBARDIA	LOMBARDY	Panettone
Strudel di mele	00	TRENTINO ALTO ADIGE	TRENTINO ALTO ADIGE	Apple strudel
Fritole alla Veneziana	00	VENETO	VENETO	Venetian fritters
Strucolo di ricotta	00	FRIULI VENEZIA GIULIA	FRIULI VENEZIA GIULIA	Strucolo with ricotta filling
Spongata	00	EMILIA ROMAGNA	EMILIA ROMAGNA	Spongata
Cenci	00	TOSCANA	TUSCANY	Cenci
Frustingo Marchigiano	00	MARCHE	MARCHE	Frustingo marchigiano
Torcolo Perugino	00	UMBRIA	UMBRIA	Torcolo perugino
Maritozzi alla Romana	00	LAZIO	LAZIO	Maritozzi alla Romana
Parrozzo Abruzzese	00	ABRUZZO	ABRUZZO	Parrozzo Abruzzese
Calcionetti al mosto cotto	00	MOLISE	MOLISE	Calcionetti with cooked must
Pastiera Napoletana	00	CAMPANIA	CAMPANIA	Pastiera Napoletana
Frittelle alla Lucana	00	BASILICATA	BASILICATA	Lucanian Fritters
Marzapani bianchi di Gioia del Colle	00	PUGLIA	APUGLIA	White Marzipan from Gioia del Colle
Chinulille	00	CALABRIA	CALABRIA	Chinulille
Cassata alla Siciliana	00	SICILIA	SICILY	Sicilian Cassata
Seadas con pecorino e fichi	00	SARDEGNA	SARDINIA	Small seadas with pecorino cheese and figs

Realizzazione dei piatti - Chef Istruttori ICIF: Pier Bussetti, Paola Bogetto e Simone Murru

Abbinamento cibo-vino - Sommelier Istruttore ICIF: Giancarlo Lercara

Fotografie: Marco Beltramo.com

Traduzioni: Bridget Alis Cutler

Revisione dei testi: Giorgio Lindo, Bruno Libralon e Ilaria Scalet

Segreteria di Redazione: ICIF - Costigliole d'Asti

Coordinamento editoriale: Giorgio Lindo

Grafica: because - Torino / giannidangelo.it

Stampa: Artigrafiche srl - Asti

.....
Dishes - ICIF Chef Instructors: Pier Bussetti, Paola Bogetto e Simone Murru

Food and wine pairings - ICIF Sommelier Instructor: Giancarlo Lercara

Photography: MarcoBeltramo.com

Translation: Bridget Alis Cutler

Texts revision: Giorgio Lindo, Bruno Libralon e Ilaria Scalet

Editorial office: ICIF - Costigliole d'Asti

Editor: Giorgio Lindo

Graphic design: because - Torino / giannidangelo.it

Print: Artigrafiche srl - Asti

