



Questo volume è stato realizzato con il contributo di:

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

REGIONE PIEMONTE
www.regione.piemonte.it

Su iniziativa di:

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

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



MOSCATO D'ASTI DOLCEVITA



MOSCATO D'ASTI
DOLCEVITA

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 floral must with musts that are as sweet as honey, thereby further increasing the enjoyment of Moscato.



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 2.000 aziende vitivinicole produttrici di uva Moscato d'Asti Docg delle quali circa 700 sono associate in 7 diverse cantine cooperative di trasformazione. I viticoltori associati alla Produttori Moscato coltivano nelle zone vocate di 52 paesi dislocati nelle province 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, imbottiglieri 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 Association of Moscato d'Asti Producers is an agricultural cooperative which unites around 2,000 wine companies that produce Moscato d'Asti Docg grapes, of which approximately 700 of these are associates of 7 cooperative wine producing cellars. The vine-growers associated to the Moscato Producers, cultivate around 60% of the vineyards of piedmontese Moscato d'Asti Docg in designated areas of 52 villages located in the provinces of Alessandria, Asti and Cuneo. This wide representation confers 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 pact between viticulturist, professional wine producers and bottlers which, over time, has led to a deep-rooted and mutual social bond under the shared aegis of Moscato d'Asti. Furthermore, the Associated Producers of Moscato d'Asti are actively promoting their product through specific campaigns and information initiatives, aimed at increasing the awareness of Moscato d'Asti. A bottle of Moscato d'Asti can tell a story. Its aroma, which drifts 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, how to safeguard a bunch of grapes and to transform it into the sweetest and most fragrant wine in the world. Only we farmer can convey this, because only we know those ancestral traditions held by the Moscato Producers who lay claim to the role of generous host.



— SPAGNA

PANE DI CALATRAVA

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

INGREDIENTI

Latte cl 50
Cannella n. 2 stecche
Limone grattugiato n. 1
Uova n. 3
Zucchero gr 70
Cannella in polvere q.b.

INGREDIENTI PER LE MADELEINE

Farina 00 gr 150
Uova n. 3
Margarina gr 125
Zucchero gr 130
Miele liquido gr 20
Lievito in polvere gr 5
Limone n. 1/2
Zucchero a velo q.b.
Sale 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL CARAMELLO

Zucchero semolato gr 250

PAN DE CALATRAVA CON IL MOSCATO D'ASTI

Dolce semplice ma organoletticamente ricco. Dolcezza in primo piano parzialmente moderata dalla tendenza amarognola del caramello; grassezza che sembra non dare impegno ma c'è e va valutata, pena la possibilità di cogliere un senso prematuro di appagamento (un eccesso di percezione dolce accompagnata da grassezza, anche se non manifesta, potrebbe portare a questo punto). Infine l'impegno olfattivo è importante, dato dalla presenza di cannella, del caramello e dall'aromaticità "citrina" del limone. Nel vino scelto è necessario avere una chiara sensazione di dolcezza, restando nella leggera corposità per un Moscato d'Asti. Serve fragranza olfattiva più che persistenza e poi la parte alcolica non si coglie, non avendo succulenza da contrastare. Infine il "ruolo" tattile della anidride carbonica, da la necessaria pulizia per la grassezza. L'area di produzione più orientale dell'intero comprensorio dell'Asti, o re nei suoi Moscato d'Asti un aroma molto fine ed intenso, un corpo equilibrato e non "grasso". Le vigne sono quelle che partendo da Acqui Terme a sud e risalendo verso nord, s'incontrano passando da Strevi, Alice Bel Colle, fino al limitare di Cassine.

— SPAIN

CALATRAVA BREAD

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Milk 50 cl
2 cinnamon sticks
Grated rind of one lemon
3 eggs
Sugar 70 gr
Ground cinnamon,
as needed

INGREDIENTS FOR THE MADELEINES

00 Flour 150 gr
3 eggs
Margarine 125 gr
Sugar 130 gr
Liquid Honey 20 gr
Baking powder 5 gr
1/2 lemon
Icing sugar
1 pinch of salt

INGREDIENTS FOR THE CARAMEL

Caster sugar 250 gr

CALATRAVA BREAD WITH MOSCATO D'ASTI

This sweet is simple but full in its organoleptic expressions. The sweetness is clearly evident and is partially moderated by the bitter tendency of the caramel. The fatness must be considered and evaluated otherwise there is the risk of a premature sense of satisfaction (an excessive perception of sweetness, accompanied by fatness, though not obvious, could have this effect). Lastly, the aroma is also quite strong, due to the presence of cinnamon, caramel and the "citrine" fragrance of the lemon. The wine chosen should have a clear sweet taste, such as a Moscato d'Asti that is light in body. The olfactory fragrance is required, rather than the persistence, nor should the alcohol be perceived as there is no succulence to contrast it. Finally, the tactile "role" played by the carbon dioxide will sufficiently clean the palate of any fatness. The easternmost part of the entire Asti production area is where the Moscato d'Asti have very fine and intense aromas, are balanced in body and not "fat". The vineyards are those which, when leaving Acqui Terme in the south and travelling north, are encountered when travelling through Strevi, Alice Bel Colle and up to the boundary with Cassine.

PROCEDIMENTO

Per le madeleine Fondete a bagnomaria la margarina e lasciatela raffreddare. Mettete le uova, lo zucchero e il miele in una ciotola ed amalgamate con cura. Setacciate la farina con il lievito ed incorporatelo al composto di uova, aggiungete la margarina fusa versandola a filo e la buccia di limone grattugiata, continuate a mescolare sino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare in frigo per un giorno. Imburrate gli stampini per madeleine e versatevi il composto riempiendo fino ai 2/3: cuocete in forno a 180°C fino a doratura.

Per il caramello Versate in un tegame lo zucchero e fatelo sciogliere finché non raggiunge un colore ambrato. Versate il caramello in uno stampo.

Mettete a bollire il latte con le 3 stecche di cannella e la buccia di limone grattugiato: quando bolle togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Spezzettate le madeleine e mettele da parte. Sbattete le uova ed incorporatele al latte. Sbriciolate le madeleine sopra il caramello sul fondo dello stampo, aggiungete il composto di latte fino ai 2/3 dello stampo, aggiungete le rimanenti madeleine e il caramello. Mettete in forno per circa 15-20 minuti a 160°C; lasciate raffreddare e servite girando lo stampo al contrario e tagliando a fette. Decorate a piacere prima di servire.

PROCEDURE

For the madeleines Melt the margarine in a bain-marie and leave to cool. Combine the eggs, sugar and honey in a bowl, mixing until it becomes light and fluffy. Stir the sifted flour and baking powder into the egg mixture. Then pour in the melted margarine, add the lemon zest and mix until smooth. Leave to rest in the fridge for a day. Butter the madeleine moulds and fill to 2/3 with the mixture. Bake in the oven at 180°C until golden.

For the caramel Melt the sugar in a saucepan until it caramelizes and pour some into a mould.

Bring the milk to the boil with 3 sticks of cinnamon and the grated lemon rind, remove from the heat and leave to cool down. Crumble the madeleines and set aside. Beat the eggs and add them to cooled milk. Sprinkle some of the madeleine crumbs on top of the caramel, fill to 2/3 with the milk mixture and top with the remaining Madeleine crumbs and caramel. Bake in the oven at 160°C for 15-20 minutes. Leave to cool, turn onto a plate and serve in slices. Decorate as desired before serving.



— SPAGNA

FRITTELLE DI ALBICOCCHE (BUÑUELOS DE ALBARICOQUE)

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

INGREDIENTI
Albicocche n. 12
Latte cl 10
Uova n. 3
Farina gr 80
Brandy gr 200
Zucchero gr 40
Sale un pizzico
Olio d'oliva q.b.

FRITTELLE DI ALBICOCCHE CON L'ASTI SPUMANTE

La tipologia di dolce, per carattere organolettico, ingredienti metodo di cottura, indica una scelta abbastanza chiara, Asti spumante. Innanzitutto per la "frittura", che come procedimento di cottura porta alla ricerca di elementi nel vino che diano garanzia di "pulizia organolettica" al palato: questo risultato si ottiene impiegando vini che abbiano un'armonica presenza di anidride carbonica, con una chiara percezione zuccherina. Spesso gli oltre 100 grammi residui di zucchero avvertibili in degustazione, fanno sì che al momento in cui dall'assaggio del Bunuelos si passa alla degustazione dell'Asti, non si colga alcuna variazione nell'intensità del sapore dolce. Questa è la prova più chiara che il connubio fra i due elementi è positivo.

La "nettezza" dell'espressione gustativa è poi rafforzata dall'azione meccanica, che la complessità del perlage conferisce, apportando sensazioni di freschezza alla bocca. Infine all'Asti non manca il "bagaglio" aromatico necessario a raggiungere il profumo delle albicocche reso fragrante dalla frittura.

— SPAIN

APRICOTS BUNUELOS

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

INGREDIENTS
12 apricots
Milk 10 cl
3 eggs
Flour 80 gr
Brandy 200 gr
Sugar 40 gr
Pinch of salt
Olive oil, as needed

APRICOT BUNUELOS WITH ASTI SPUMANTE

The type of dessert, for its organoleptic character, ingredients and cooking method, indicates a fairly clear choice, Asti Spumante. First of all, "frying" as a cooking process seeks elements in the wine which guarantee the "organoleptic cleanliness" of the palate. This is found in wines that have a balanced presence of carbon dioxide, with a clear perception of sugar. The 100 grams and above of sugar, clearly evident during tasting, ensure that as we pass from the tasting of the Bunuelos to the Asti, we are unaware of any variation in intensity of sweetness.

This is the clearest evidence that the combination of the two elements is a positive match. The "clarity" of taste expression is strengthened by mechanical action given by the complexity of the perlage which brings sensations of freshness. Finally, Asti does not lack the aromatic "assets" needed to reach the aroma and fragrance of the fried apricots.

PROCEDIMENTO

Dividete le albicocche a metà, snocciolatele, allineatele in un piatto, spolverizzatele di zucchero e bagnatele con il brandy. Lasciatele macerare per un'ora.

Mettete la farina in una terrina, incorporatevi i tre tuorli d'uovo, un cucchiaino di olio, il latte e un pizzico di sale, sbattendo in modo da ottenere un composto liscio. Lasciate riposare il composto per circa un'ora.

Unitevi gli albumi montati a neve densa, amalgamando con delicatezza.

Immergete le albicocche nella pastella e fatele friggere in abbondante olio bollente.

Sgocciolate l'olio di cottura su un foglio di carta assorbente, quindi servite le frittelle cosparse di zucchero.

PROCEDURE

Cut the apricots in half and remove the kernels. Line the apricot halves on a plate and sprinkle them with the sugar and the brandy. Leave them to macerate for about half an hour.

Put the flour in a bowl, add the three yolks, a tablespoonful of oil, the milk and a pinch of salt and beat well until the mixture is smooth and without lumps.

Leave it to rest for about an hour.

Then, delicately fold in the stiffly beaten egg whites.

Dip the apricots into the batter and fry in plenty of hot olive oil.

Drain the fritters on absorbent paper, dredge with sugar and serve.



— SPAGNA

NATILLAS

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

INGREDIENTI

Tuorli d'uovo n. 6
Farina gr 72
Maizena gr 12
Latte l 1,5
Vaniglia n. 2 stecche
Cannella in polvere q.b.
Galette q.b.

NATILLAS CON IL MOSCATO D'ASTI

Questa preparazione organoletticamente rappresenta una tipologia di dolce che offre al Moscato d'Asti il meglio delle opportunità d'espressione in abbinamento gastronomico.

Il carattere di questa "crema" è dato dalla grassezza, dalla dolcezza e dalla speziatura conferita dalla cannella. Proprio in funzione di quest'ultimo dato, sarà favorevole una ricerca del Moscato d'Asti aromaticamente più ricco di elementi. Serve per cui il moscato delle vigne situate nell'area di Canelli, con i suoi migliori appezzamenti del Bricco Sant'Antonio e di Ceirole, i moscato che provengono dalle vigne di Calosso in direzione nord, fino a raggiungere i vigneti di Balau nel Comune di Costigliole.

Vini all'olfatto ricchi e quasi complessi, che riescono a conservare un giusto equilibrio tra la dolcezza del ricco residuo zuccherino e la freschezza acido-tattile, garantita dalla presenza delle bollicine di anidride carbonica. Questo è il profilo organolettico del Moscato d'Asti necessario alla concordanza con le Natillas, popolare dolce iberico, che però trova preparazioni simili anche in altri paesi centro-sud americani di lingua spagnola.

— SPAIN

NATILLAS

INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

INGREDIENTS

6 egg yolks
Flour 72 gr
Cornstarch 12 gr
Milk 1,5 lt
2 vanilla pods
Ground cinnamon
Plain biscuits

NATILLAS WITH MOSCATO D'ASTI

The organoleptic characteristics of this type of sweet are those which give Moscato d'Asti the best possibilities of expression during pairing.

The character of this "cream" is formed by the fatness, the sweetness and the spiciness of the cinnamon. In fact, it is the spiciness of the sweet which calls for a Moscato d'Asti rich in aromatic elements. Chose a Moscato from the vineyards located in the Canelli area, the best being those of Bricco Sant'Antonio and Ceirole, or from the vineyards of Calosso in a northerly direction, right up to the vineyards of Balau in the Costigliole area. These wines are rich and quite complex on the nose, with the ability of maintaining the right balance between the sweetness of the abundant residual sugar and the acidic-tactile freshness provided by the bubbles of carbon dioxide. This is the organoleptic profile of the Moscato d'Asti necessary for it to be suitably paired with the popular Iberian sweet, Natillas. However, similar preparations are found in other Spanish speaking countries in central and south America.

PROCEDIMENTO

Versate il latte in una casseruola con 4 cucchiaini di zucchero e la vaniglia e portatelo ad ebollizione.

In un recipiente sbattete i 6 tuorli con 2 cucchiaini di zucchero e la maizena.

Quando il latte inizia a bollire toglietelo dal fuoco, eliminate le stecche di vaniglia e lasciate raffreddare. Aggiungete poco a poco il latte al composto, continuando a sbattere con la frusta. Rimettete il composto sul fuoco mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Prima che inizi a bollire spostate dal fuoco e continuate a girare fino a quando la crema sarà pronta.

Passate al colino e versate in piccole ciotole, decorate a piacere e mettete in frigorifero fino al momento di servire.

Prima di servire spolverate con un po' di cannella in polvere.

PROCEDURE

Put the milk, 4 tablespoons of sugar and the vanilla pods in a saucepan and bring to the boil. Then beat the 6 egg yolks in a bowl with 2 tablespoons of sugar and the cornstarch. When the milk begins to boil remove it from the heat, discard the vanilla beans and leave it to cool.

Gradually pour in the egg yolk mixture, whisking constantly.

Return the mixture to the heat, stirring continuously with a wooden spoon.

Before it reaches boiling point remove the pan from heat and continue stirring until the cream is ready. Strain and spoon the mixture into small bowls and decorate as desired. Keep chilled until serving time.

Dust with a little ground cinnamon before serving.



— SPAGNA

FRITTELLE AL LIMONE (PAPARAJOTES)

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

INGREDIENTI

Uova n. 2	Cannella gr 28
Limone grattugiato n. 1	Foglie di limone q.b.
Latte intero gr 230	Sale q.b.
Lievito gr 16	
Farina gr 500	
Zucchero gr 100	
Olio d'oliva per friggere q.b.	
Zucchero a velo gr 28	

PAPARAJOTES CON ASTI SPUMANTE

Due fattori determinano fin dall'inizio la scelta fugando possibili incertezze; la frittura come sistema di cottura e la percezione citrica conferita dalla foglia di limone.

In realtà c'è un altro sapore che gioca un ruolo, anche se non attivo ed è l'amaro. Questo è procurato in parte dalla buccia di limone grattugiata ed in parte dalla foglia di limone che in frittura rilascia elementi amaroognoli, anche se in una certa misura questi vengono stemperati dallo zucchero impiegato e dal metodo di cottura (frittura) che per natura apporta tendenza dolce.

La scelta è chiaramente rivolta all'Asti spumante. Non è necessario infatti avere l'ingente dolcezza del Moscato d'Asti, è più importante avere la presenza tattile dell'anidride carbonica che dovrà garantire costanti sensazioni di freschezza e pulizia al palato. Si tratta di un dolce predominato più che da reale dolcezza da una tendenza dolce, quindi una sensazione colta in misura meno evidente. L'Asti spumante si presta in modo molto elegante al connubio, guadagnando anche in finezza nel complesso dell'espressione gusto-olfattiva.

— SPAIN

LEMON FRITTERS

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

2 eggs	Icing sugar 28 gr
Grated rind of 1 lemon	Cinnamon 28 gr
Full cream milk 230 gr	Lemon leaves, as needed
Baking powder 16 gr	Salt, as needed
Flour 500 gr	
Sugar 100 gr	
Olive oil (for frying)	

LEMON FRITTERS WITH ASTI SPUMANTE

There are two factors which determine the choice from the start and dispel any uncertainties: the first is that the sweet is fried and the second is the citric perception from the lemon leaves. In effect, there is also another taste which plays a role, though not an active one, which is bitterness. This is caused partly by the lemon zest and partly by the lemon leaves which become slightly bitter once fried, even if these are toned down to some extent by the sugar and by the cooking method (frying), which naturally creates a sweet tendency. The choice is clearly directed towards Asti spumante. In fact, the considerable sweetness of Moscato d'Asti is not necessary, it is more important to have the tactile presence of the carbon dioxide which will guarantee constant sensations of freshness and cleanliness of palate. This is a sweet which is dominated more by a sweet tendency rather than its actual sweetness, which is a less evident sensation. Asti spumante lends itself very elegantly to this match, where it also gains finesse in taste-olfactory expression.

PROCEDIMENTO

Sbattete le uova in una ciotola, aggiungete il lievito, un pizzico di sale, lo zucchero e la farina, amalgamando bene il composto.

Immergete ad una ad una le foglie di limone ben lavate nella pastella e friggetele nell'olio di oliva bollente fino a doratura.

Sistemate le frittelle di foglie di limone su un foglio di carta assorbente.

Mescolate lo zucchero a velo e la cannella, con un colino cospargeteli sulle frittelle di foglie di limone che avrete posizionato su un piatto per servirle.

Le frittelle si mangiano sfilandole dalla foglia, che gli dà un sapore citrico e fresco molto particolare.

PROCEDURE

Beat the eggs in a bowl, add the baking powder, a pinch of salt, the sugar and the flour and mix well.

Dip the washed and dried lemon leaves in the batter. Fry them in the hot olive oil until golden. Drain the lemon leaf fritters on absorbent paper.

Mix the icing sugar with the cinnamon and sprinkle over the lemon leaf fritters.

The lemon leaves should not be eaten, they just provide the fritters with a distinctive citrus flavour.



— FRANCIA

CROCCANTE CON LAMPONI AL COULIS DI RABARBARO

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

INGREDIENTI PER IL CROCCANTE

Burro ammorbidito gr 30
Zucchero a velo gr 30
Miele gr 30 di
Farina gr 30 di
Bianco d'uovo n. 1
Zenzero in polvere un pizzico

INGREDIENTI PER IL COULIS DI RABARBARO

Rabarbaro fresco gr 200
Zucchero semolato gr 50
Acqua gr 100

INGREDIENTI PER LA SCORZA DI LIMONE

Limoni n. 2
Acqua gr 120
Zucchero gr 60

INGREDIENTI PER LA GUARNIZIONE

Panna gr 250
Lamponi gr 250
Zucchero a velo q.b.

CROCCANTE CON LAMPONI AL COULIS DI RABARBARO CON MOSCATO D'ASTI

Preparazione equilibrata tra i sapori a tendenza acidula, dati dal coulis di rabarbaro e dei lamponi da una parte e quelli di dolcezza dati da zucchero e miele dall'altra. Aspetto "gusto-tattile" impreziosito e reso complesso dalla persistenza aromatica del rabarbaro e dall'apporto "citrino" delle scorze di limone candite. La "struttura" della preparazione potrebbe apparire complessa per un abbinamento con un Moscato d'Asti. Va considerata però la presenza della panna montata, che essendo predominante per quantità, attenua i caratteri gusto-olfattivi più spiccati, dando al Moscato d'Asti, una piacevole possibilità di concordanza armonica.

Questo risultato si ottiene selezionando i Moscato d'Asti prodotti nell'area orientale della zona di produzione, compresa tra il corso del fiume Belbo ad ovest ed il limitare delle vigne che rientrano nei comuni di Alice Bel Colle e Maranzana ad est. In questa sottozona, i Moscato risultano vini di corpo, ricchi e vigorosi, con espressioni zuccherine nettamente percettibili. I vini di questo vasto quadrilatero, che da ovest si sviluppa partendo dai comuni di Nizza Monferrato e Calamandrana, non mancano mai della necessaria fragranza, per incontrarsi all'apice delle persistenze.

— FRANCE

SWEET CRISPS WITH RASPBERRIES AND RHUBARB COULIS

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

FOR THE SWEET CRISPS

30 gr softened butter
30 gr icing sugar
30 gr honey
30 gr flour
n. 1 egg white
A pinch of powdered ginger

FOR THE RHUBARB COULIS

200 gr of fresh rhubarb
50 gr of caster sugar
100 gr water

FOR THE CANDIED PEEL

n. 2 lemons
120 gr water
60 gr sugar

FOR THE FILLING

250 gr fresh cream
250 gr wild strawberries
Icing sugar
Raspberries gr. 100

SWEET CRISPS WITH RASPBERRIES AND RHUBARB COULIS WITH MOSCATO D'ASTI

Balanced preparation developed between flavours with a sour tendency, conferred by the rhubarb coulis and by the raspberries, and the perception of sweetness given by the presence of sugar and honey. This "taste-tactile" aspect is enriched and made more complex by the persistent aroma of the rhubarb and the "citrus" element supplied by the candied lemon peel. The "structure" of the dish may seem too complex for a Moscato d'Asti to be chosen for serving with this dessert. In fact, the very important role played by the whipped cream must be taken into account, as it is the main ingredient with regards to quantity, and has the function of attenuating the most marked aspects of taste and smell, thus allowing the Moscato d'Asti clear possibilities for a pleasant and harmonious match.

This is achieved by selecting Moscato d'Asti produced in the eastern area of the production zone, situated between the Belbo River to the west, to the confines of the vineyards in the municipalities of Alice Bel Colle and Maranzana to the East. In this subzone, Moscato wines are full-bodied, rich and vigorous, with clearly perceptible sweet expressions. The wines from this vast quadrilateral, extending from the towns of Nizza Monferrato and Calamandrana in the west, never lack the fragrance required to reach the height of persistence.

PROCEDIMENTO

Per il croccante Mescolate gli ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo. Dividetelo in dodici parti su una teglia da forno ed aiutandovi con una spatola ottenete dei dischi rotondi. Cuocete in forno a 180°C fino a doratura.

Per il coulis di rabarbaro Pelate e tagliate a pezzi il rabarbaro in una casseruola con l'acqua e lo zucchero, cuocetelo per circa 10 minuti, frullatelo e lasciatelo raffreddare.

Per la scorza di limone candita Sbollentate la scorza di limone per tre volte, cambiando l'acqua ogni volta. Mettetela in una padella sul fuoco con acqua e zucchero e fate caramellare fino a doratura.

Per la guarnizione Montate la panna. Ponete in un piatto una cialda croccante, farcitela di panna montata ed aggiungete i lamponi. Disponetevi sopra un'altra cialda e guarnite sempre con la panna e i lamponi.

Aggiungete il terzo disco, irrorate con la salsa di rabarbaro e guarnite con le scorze di limone candite e spolverate con lo zucchero a velo.

PROCEDURE

For the crisp Put all of the ingredients in a bowl and mix to a smooth batter. Divide the mixture into twelve and with a spatula spread the crisp mixture in round discs on to a baking tray. Bake in the oven at 180° until golden.

For the rhubarb coulis Peel and cut the rhubarb into pieces, place them in a pan with the sugar and water and simmer for 10 minutes, then blend and leave to cool.

For the candied lemon peel Blanch the lemon peel three times in boiling water, changing the water each time. Place in a pan with the water and the sugar heat until the mixture caramelises and turns a rich golden colour.

For the filling Whip the fresh cream. Place a crisp on the centre of a plate, spread with whipped cream and add some of the raspberries.

Place another crisp on top and spread with more of the whipped cream and raspberries. Top with a third disc, drizzle with the rhubarb coulis and decorate with the candied lemon peel and icing sugar.



— FRANCIA

CROQUEMBOUCHE DI NATALE

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

INGREDIENTI PER I BIGNÈ

Farina 00 gr 125
Latte gr 250
Burro gr 50
Uova intere n. 2-3

INGREDIENTI PER LA CREMA CHANTILLY

Latte ml 250
Farina gr 20
Tuorli d'uovo n. 2
Zucchero gr 40
Cointreau q.b.
Vaniglia n. 1 baccello
Panna fresca gr 250

INGREDIENTI PER IL CARAMELLO

Zucchero semolato gr 250

CROQUEMBOUCHE DI NATALE CON MOSCATO D'ASTI

Con questo dolce della tradizione natalizia francese si possono applicare i concetti fondamentali dell'abbinamento gastronomico, avendo a disposizione i caratteri organolettici espressi nelle forme più chiare. La dolcezza sarà percettibile e richiederà nel Moscato d'Asti una pari espressione zuccherina; il secondo elemento da considerare è costituito dalla grassezza della crema Chantilly; saranno le bollicine di anidride carbonica del Moscato d'Asti a sostenere nitidezza al palato. Del Cointreau presente nella crema, rimarrà solo la nota olfattiva di agrumi e nulla o quasi della componente alcolica. Ed è proprio questo aspetto che apre la via all'indicazione del Moscato d'Asti come scelta di abbinamento. Il Croqueмбуоuche, a dispetto del nome che farebbe pensare ad una ricca salivazione, non stimola così tanta succulenza da richiedere più "calore alcolico" nel vino e quindi anche in questo punto il Moscato non trova impedimenti. La tradizione può essere rispettata anche nella scelta di territorio, indicando l'area compresa tra Canelli a sud, Calosso ad ovest, Bionzo di Costigliole a nord ovest, Moasca e San Marzano Oliveto a limitare l'area orientale, come la zona che o il Moscato d'Asti di corpo ma allo stesso tempo equilibrati. In conclusione uno dei dolci più tradizionali del Natale francese, incontra il vino emblema del Natale italiano.

— FRANCE

CHRISTMAS CROQUEMBOUCHE

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

INGREDIENTS FOR THE CHOUX PASTRY

00 flour 125 gr
Milk 250 gr
Butter 50 gr
2/3 eggs

INGREDIENTS FOR THE CHANTILLY CREAM

Milk 250 ml
Flour 20 gr
2 egg yolks
Sugar 40 gr
Cointreau, as needed
Vanilla n. 1 pod
Fresh cream 250 ml

INGREDIENTS FOR THE CARAMEL

Caster sugar 250 gr

CHRISTMAS CROQUEMBOUCHE WITH MOSCATO D'ASTI

With this traditional French Christmas cake, it is possible to apply the fundamental concepts of food and wine pairing, having organoleptic characteristics which are distinct and clearly expressed. The sweetness will be perceptible and therefore an equal expression of sweetness is necessary in the Moscato d'Asti. The second element to consider is the fatness of the Chantilly cream, where the bubbles of carbon dioxide will have the role of sustaining a fresh palate. The Cointreau in the cream will simply leave an olfactory note of citrus with little or nothing of the alcohol component. It is precisely this aspect which paves the way for Moscato d'Asti as being a suitable choice for pairing. Despite its name, which suggests that a rich salivation is needed during eating, the Croqueмбуоuche does not stimulate so much succulence to call for a wine with more "alcohol warmth", so even here the Moscato does not encounter any impediment. Tradition may also be observed in the choice of the territory, indicating the area between Canelli to the south, Calosso to the west, Bionzo di Costigliole to the north west and Moasca and San Marzano Oliveto as the eastern perimeter. This is the area where Moscato d'Asti is full bodied yet balanced. In conclusion, one of the most traditional French Christmas sweets meets the emblem of the Italian Christmas.

PROCEDIMENTO

Per i bignè Sciogliete sul fuoco il burro con l'acqua. Aggiungete la farina mescolando energicamente, finché non raggiunge la forma di una palla. Aggiungete le uova una per volta al composto, rimastando fino a quando siano ben incorporate. Versate l'impasto in una tasca da pasticceria con una bocchetta liscia e sopra una teglia da forno formate dei piccoli mucchietti. Cuocete in forno a 200°C per circa 25 minuti.

Per la crema Chantilly Portate a bollore il latte con la bacca di vaniglia, a parte sbattete i tuorli con lo zucchero, la farina e il Cointreau. Versate il latte tiepido nel composto, mettetelo sul fuoco e mescolate fino ad ottenere una crema densa. Lasciate raffreddare. Montate la panna e incorporatela alla crema. Con una tasca da pasticceria riempite i bignè.

Per il caramello Versate in un tegame lo zucchero e fatelo sciogliere finché non raggiunge un colore ambrato. Immergete alla loro base, nel caramello, i bignè e su un piatto da portata formate una piramide. Intingete le punte di due forchette nel caramello, distribuitele su un foglio di carta da forno e decorate la piramide, con i fili di zucchero filato ottenuti.

PROCEDURE

For the choux pastry Melt the butter and the water in a saucepan. Quickly stir in the flour and continue stirring until the mixture forms a ball. Add one egg at a time and stir until the dough is well amalgamated. Fill a pastry bag with the mixture and using a smooth nozzle, pipe small quantities of dough onto a baking sheet. Bake in the oven at 200°C for approximately 25 minutes.

For the cream Bring the milk to the boil with the vanilla pod. Whisk the yolks and sugar together, add the flour, the Cointreau and mix until smooth. Stir the warm milk into the mixture, return to the heat to thicken. Leave to cool. Beat the cream with the icing sugar, then stir it into the custard. Fill each choux ball using a pastry bag.

For the caramel Place the sugar in a saucepan and dissolve it over a moderate heat until it turns caramel in colour. Dip each choux ball in the caramel and place onto a plate to form a pyramid. Dip the prongs of two forks in the caramel, shake onto baking parchment and decorate the pyramid with the caramel strands.



— FRANCIA

SOUFFLÉ ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

INGREDIENTI

Latte ml 140	Nocciole tostate e tritate gr 75
Baccello di vaniglia n. 1/4	Zucchero a velo per spolverare q.b.
Cannella in polvere un pizzico	Croccantino di nocciole sbriciolato o di nocciole tritate gr 10
Burro gr 60	
Farina gr 50	
Albumi d'uovo n. 5	
Tuorli d'uovo n. 4	
Zucchero gr 75	

SOUFFLÉ ALLA NOCCIOLA CON IL PIEMONTE MOSCATO PASSITO

Il vincolo che decide una scelta incontrovertibile è costituito dalla temperatura di servizio del dolce, che trattandosi di un soufflé determina una condizione "tattile" di fronte alla quale è fondamentale la risposta "tattile" di calore che può essere fornita solo da un vino passito. Ed ecco perché la preferenza ricade sul Piemonte Moscato passito. Sarà importante che la dolcezza del vino sia distintamente percettibile perché sovente, quando la temperatura dell'alimento posto a confronto è nettamente superiore, questa può faticare ad esprimersi. Il confronto olfattivo non costituisce fonte di dubbi: il vitigno moscato impiegato nella produzione di un vino passito offre complessità olfattive di buona misura. L'accortezza che permette al Piemonte Moscato passito di esprimere tutto quanto fin qui ritenuto necessario, è costituita dalla sua temperatura di servizio che, se osservata tra 12 e 14 gradi renderà il vino elegante ed in grado di apportare l'indispensabile equilibrio gusto-tattile-olfattivo nella pratica del connubio. Si tratta di un abbinamento che permette al Soufflé alla nocciola ed al Piemonte Moscato passito, il meglio delle possibilità d'apprezzamento. Questa proposta viene collocata tra le più eleganti e ricercate, in particolare attraverso la selezione di prodotti di prima qualità.

— FRANCE

HAZELNUT SOUFFLÉ

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Milk 140 ml.	Hazelnuts, toasted and chopped 75 gr
Vanilla pod n.1/4	Icing sugar for dusting, as needed
Powdered cinnamon, a pinch	Crushed nut brittle or chopped nuts 10 gr
Butter 60 gr	
Flour 50 gr	
Egg whites n. 5	
Egg yolks n.4	
Sugar 75 gr	

HAZELNUT SOUFFLÉ WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

When choosing a wine for this dessert the essential factor to consider is the serving temperature for the dessert which, being a soufflé creates a "tactile" condition.

For that reason, it is essential to respond with the "tactile" heat which can only be provided by a raisin wine, which is why the choice lies with Piemonte Moscato raisin wine. It is important that the sweetness of the wine is clearly perceptible because if the serving temperature of the dish is much higher, it could struggle to express itself. The olfactory comparison does not give rise to any doubts as the moscato grape used to produce raisin wine provides a good degree of olfactory complexity. To enable the wine to express itself to the full, the ideal service temperature of between 12 and 14 degrees should be carefully observed, as this will render the wine elegant and capable of providing the essential taste-tactile-olfactory balance during pairing.

This match allows the hazelnut soufflé and the Piemonte Moscato raisin wine to be appreciated at their very best. In fact, this proposal is one of the most elegant and refined, especially through the careful selection of top quality products.

PROCEDIMENTO

Imburrate singoli stampi da soufflé con burro fuso e spolverateli in maniera uniforme con lo zucchero a velo.

Portate il latte ad ebollizione con il baccello di vaniglia. Lavorate il burro ammorbidito con la farina, formate un rotolo e dividetelo in piccole porzioni.

Aggiungete i pezzi uno alla volta nel latte bollente da cui avrete tolto il baccello di vaniglia, mescolate fino ad ottenete una consistenza omogenea.

Spegnete il fuoco, aggiungete un albume d'uovo e mescolatelo al composto ancora caldo. Mescolate la miscela con vigore e lasciate raffreddare.

Aggiungete un altro albume d'uovo e i tuorli d'uovo, uno alla volta, sbattendoli fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa. Aggiungete le nocciole tritate e un pizzico di cannella. Versate lo zucchero nei 3 albumi e montateli a neve con la frusta.

Con un cucchiaino di legno aggiungete gli albumi montati nella miscela della nocciola.

Versate il composto preparato per il soufflé nei singoli stampi e cuoceteli a bagnomaria per circa 20 minuti in forno già caldo a 200°C.

Spolverizzate i soufflés con lo zucchero a velo e cospargeteli con croccantino di nocciole sbriciolato o con nocciole tritate.

PROCEDURE

Lightly grease single portion soufflé moulds with melted butter and dust evenly with icing sugar. Bring the milk to the boil with the vanilla pod.

Work the softened butter with the flour, shape it into a roll and divide into small portions. Stir them one by one into the boiling milk, after having removed the vanilla pod, and mix to a smooth consistency.

Turn off the heat and stir an egg white into the hot mixture.

Beat the mixture quickly and leave to cool.

Add one more egg white and the egg yolks one at a time, and beat to a smooth creamy consistency. Add the chopped hazelnuts and a pinch of cinnamon.

Stir the sugar into 3 egg whites and whisk them to a snow.

Add the whipped egg whites to the hazelnut mixture with a wooden spoon.

Heat the oven to 200°C. Pour in the soufflé mixture into prepared individual dishes and bake in a water bath for about 20 minutes. Dredge the soufflés with icing sugar and top with the crushed nut brittle or chopped nuts.

