



Tavola d'autore

## Zuppa di asparagi di bosco con patate e pescatrice

MARIA LUISA SCOLAstra

**L**A TRADIZIONE a tavola. Si riassume in questo motto la ricetta che ho deciso di proporvi, un primo per chi a tavola non vuole rinunciare ai sapori regionali.

**Preparazione:** In una pentola mettere un filo d'olio, la cipolla, l'aglio e il sedano tritati finemente. Aggiungere il timo, il guanciale e la testa della pescatrice. Fare appassire il tutto aggiungendo un po' di brodo vegetale. Dopo 20 minuti aggiungere una patata media grattugiata e 200g di asparagi tagliati a pezzetti. Frullare. A parte far bollire le patate, schiacciarle con il burro e impastare con uova, olio, sale, pepe e noce moscata. Scaldare in una padella olio, aglio e rosmarino e formare delle quenelle di patate e rosolarle. Tagliare il resto della pescatrice e condire con olio,

sale, pepe, timo e pomodorini. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti. Formare sei mazzetti con il resto degli asparagi, farli bollire in acqua salata e scolari al dente. Versare la zuppa in un piatto da portata, adagiare sopra i pezzetti della pescatrice, aggiungere le quenelle di patate e guarnire con gli asparagi bolliti.

Vino consigliato: Verdicchio Riserva Villa Bucci

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Il piacere del weekend



Il paese di Campoli Appennino. Nel fine settimana ospiterà degustazioni di tartufo nero

Nel Frusinate un weekend all'insegna della gastronomia e dei cortei medievali

## Campoli celebra il tartufo nero È la festa dell'oro della terra

LAURA SERLONI

**I**BOSCHI nei dintorni di Campoli Appennino, nel Frusinate, sono diventati la patria del tartufo nero. È qui che i vecchi "cavatori" partivano nel cuore della notte protetti dal buio e dall'anonimato poiché il mestiere di cercatore di tuberiera era custodito da un riserbo rigoroso. Domani e domenica e il prossimo weekend (19-20 febbraio) a Campoli Appennino si celebra la Prima

Campoli lo scorso anno è stato trovato il tartufo più grande mai visto, 630 grammi — e su quei cani che sono la risorsa più importante di ogni cerca-



tore che si rispetti.

Le massaie campolesi si metteranno all'opera per cucinare i piatti tipici locali a base di tartufo che saranno serviti durante la festa. Insomma due week-end dedicati al pregiato tubero nero con oltre 80 espositori provenienti da 15 regioni italiane. Eccellenze enogastronomiche da ogni parte d'Italia e prodotti tipici della Ciociaria potranno essere degustati tra spettacoli con shandieratori, cortei medie-



I signori del vino

## Aristocratico, rosso e solenne è il Riserva Selva delle Monache '06

LUCIANO DI LELLO

**D**A VIGNE storiche a picco sul mare di Ravello Ettore Sammarco (nella foto) fa nascere una serie di vini di eccezionale bellezza e con tutta l'originalità dei fari vitigni qui acclimatati da secoli. Terrazzamenti posti a notevoli altitudini che ricavano dai terreni, dal microclima e dalle ventilazioni finissime sapidità minerali. Il Terre Saracene Bianco '09, da uve Biancatenera e Pepella, può essere così il magnifico emblema di un esemplare vino da pesce, nitido, piccante di aromi e sapori, vivido e appetitoso.

Il Vigna Grotta Piana '09, da un vigneto centenario posto a quasi 500 metri con uve di Ginestrella, Falanghina e Biancolella raccolte a fine ottobre, è poi uno dei grandi bianchi campani, complesso e cremoso, pieno di vanigliato e morbido frutto estivo che fuma nella cera d'api.

Il Rosso Riserva Selva delle Monache '06, da Aglianico e Piè di Rosso, è un vino aristocratico e solenne, severo e goudroneggiante, con profumi che dal frutto sfumano nel sottobosco e nelle spezie fini.

Ettore Sammarco Via Civita 9 — Ravello (Sa). Tel. 089.872774 www.ettoresammarco.it

## Valutazione

Interessante	★
Buono	★★
Molto buono	★★★
Da non perdere	★★★★
Irripetibile	★★★★★

Vigna Grotta Piana 2009	Riserva Selva delle Monache 2006
★★★★	★★★★

© RIPRODUZIONE RISERVATA