



24 APR 2018 / 13:04

◀ 4

Cucina tipica russa. 10 preparazioni (abbinate a 10 vini italiani)



Vi proponiamo degli insoliti abbinamenti: 10 piatti russi con 10 vini italiani. Provare per credere.



Dopo il periodo sovietico la Russia di oggi vuole riscoprire la sua storia gastronomica. Parola di **Vladimir Mukhin**, sous chef al The White Rabbit di Mosca: *“Il nostro Paese è davvero pronto per fare il grande salto. Abbiamo un sacco di buoni ristoranti e c'è una nuova ondata di chef validi come Anatoly Kazakov del Selfie o Georgy Troyan del Severanye, entrambi di Mosca, o Igor Grishechkin del Cococo di San Pietroburgo, solo per citarne alcuni. Questa è la prima generazione di chef che sta studiando il proprio passato, che vuole conoscere la cucina delle nonne, di quelle ebraiche e di quelle ortodosse, perché non c'è una sola tradizione ma molte, in Russia”*. Noi abbiamo individuato 10 piatti tipici (quelli più famosi) e li abbiamo abbinati ad altrettanti vini selezionati tra quelli presenti nell'ultimissima edizione della Guida Vini 2018 del Gambero Rosso (<http://www.gamberorosso.it/it/vini/1046125-guida-vini-d-italia-del-gambero-rosso-2018-i-migliori-vini-d-italia-e-la-grande-degustazione>). Si tratta di vini premiati con i Tre Bicchieri (la valutazione massima assegnata alle etichette eccellenti nelle loro rispettive categorie), i Due Bicchieri Rossi (vini da buoni a ottimi che hanno raggiunto le degustazioni finali) e i Due Bicchieri (vini da buoni a ottimi nelle rispettive categorie).

Borsh

Zuppa tradizionale a base di barbabietola e servita con panna acida a parte.

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Le Cincie '16 – De Fermo. Sarà che quando c'è l'abbinamento cromatico siamo più convinti, fatto sta che un Cerasuolo col Borsch è proprio perfetto: acidità e il leggero tannino sgrassano e puliscono la bocca, mentre la struttura del vino va di pari passo con l'aromaticità della zuppa. Perfetto!



Insalata Olivier



Più comunemente chiamata insalata russa. Esistono varie ipotesi sulla sua origine, secondo una di queste sarebbe stata creata intorno alla seconda metà dell'Ottocento da Lucien Olivier, cuoco belga di origine francese, nelle cucine del ristorante Hermitage di Mosca. La cosa certa è che nel corso degli anni la ricetta è cambiata totalmente.

Alto Adige Pinot Grigio '15 – Kofererhof. Un vino altoatesino per un piatto conosciuto in tutto il mondo. Serve l'acidità giusta per sgrassare, ecco perché scegliamo un vino di montagna, ma anche una bella sapidità e un giusto aroma. Mai coprire le note dell'insalata, ma allo stesso tempo accompagnare per esaltare tutti gli ingredienti.



Kholodets

Prende il nome da *kholod* (in russo significa freddo) ed è una portata immancabile nelle tavole russe durante le vacanze invernali. Si tratta di una gelatina di carne.



Maremma Ciliegiolo '16 – Antonio Camillo. Ci piace l'idea di abbinare a una gelatina di carne un vino fresco d'acidità, ma anche di temperatura (il Ciliegiolo è uno di quei rossi da servire a massimo 16°C): snello nella beva, dal tannino delicato e di buona profondità gusto olfattiva. Il piatto sarà ben accompañnato ma mai coperto.



Selyodka pod Suba



Insalata di aringhe marinate con barbabietola, carote e maionese.



Trentino Gewürztraminer '16 – Maso Cantanghel. Giochiamo tutta la partita sul contrasto: alle note affumicate mettiamo tutti gli aromi fruttati del traminer; alle note sapide delle aringhe mettiamo la dolcezza tipica del vitigno. Infine un po' di freschezza del vino ideale per ripulire la bocca dalla parte grassa, specie della maionese.



Gambero Rosso a Maggio parla di Istanbul, profilazione, caviale, uova e molto altro. In edicola oppure:

ABBONATI (<https://www.gamberorosso.it/it/abbonamenti/85-abbonamento-mensile.html>)

(//www.addthis.com/website-tools/overview?utm_source=AddThis%20Tools&utm_medium=image&utm_campaign=Marketing%20tool%20logo)



III

Q

Kotleta pojarskaya

Polpetta di vitello ripiena di burro aromatizzato poi impanata e frita.



Dolceacqua Rossese '16 – Terre Bianche. È una frittura (di carne) è c'è un po' di grassezza data dal burro. Il Dolceacqua è il vino che fa per noi. Ottenuto dal vitigno rossese, è un rosso ligure di grande bevibilità. Al naso profuma di frutti di bosco, mentre in bocca ha giusta acidità, leggero tannino e un finale molto saporito. Da polpetta, in pratica!

