

Grande successo per i vini di Sannino al “Vecchio Bottai” di Agropoli

Un successo senza precedenti la serata degustazione organizzata dal ristorante “Il Vecchio Bottai” di Agropoli in collaborazione con l'azienda vinicola Sannino di Ercolano. Una settimana prima dell'evento i posti disponibili erano andati letteralmente a ruba. Molto probabilmente, per raggiungere questo risultato sono stati influenti diversi fattori: la qualità che offre il rinomato locale agropolese, la piacevolezza dei vini Sannino e il grande rapporto qualità prezzo. Infatti, gli ospiti, per 5 portate con in abbinamento 4 vini e una grappa, serviti senza limitazioni, hanno speso solo 25 euro. Ricordiamo che il Vecchio Bottai è aperto dal 2009 e sin dall'inizio ha fatto capire che vuole recitare un ruolo di primo piano nel complicato mondo della ristorazione agropolese. Obiettivo che ha agevolmente raggiunto con proficuità. Il titolare, Luca Torre, consapevole di questo risultato, spesso organizza serate gastronomiche parzialmente sponsorizzate per premiare i suoi fedelissimi clienti. In quest'occasione sono stati presentati i vini dell'azienda Sannino. La famiglia Sannino, che vive e lavora ad Ercolano, la fertile terra vesuviana, area di grandi vini rinomati da secoli, investe nella propria azienda tutta l'esperienza vitivinicola che da lungo tempo la contraddistingue. Convinti che non sia sufficiente un buon uvaggio per realizzare un buon vino, i Sannino hanno creato una struttura tecnologicamente all'avanguardia che,

unita alla passione, permette loro di produrre vini di eccellente qualità, autoctoni e non, dalla lunga tradizione; tra questi alcuni vini “storici” del Vesuvio, come il Lacryma Christi Rosso DOC ed il Lacryma Christi Bianco DOC ed altri tradizionalmente presenti nell'area, come il Piediroso Pompeiano o la Falanghina Pompeiano, entrambi IGT, il Gragnano della Penisola Sorrentina DOC, fino al Greco di Tufo ed il Fiano di Avelino, entrambi DOCG. Dalla scorsa estate, la Sannino ha immesso sul mercato una Falanghina frizzante, che ha prontamente conquistato il mercato regionale delle bollicine a discapito dei più quotati proseccchi del nord. L'Azienda Vinicola Sannino è fiera dei prodotti che crea, grazie all'impegno e la costanza nel proprio lavoro ed alla qualità degli uvaggi delle proprie vigne che producono il Coda di Volpe, la Falanghina, l'Aglianico ed il Piediroso. Questo in sintesi lo svolgimento della serata: gli ospiti sono stati ricevuti da Luca Torre che, con l'aiuto dei suoi collaboratori, li ha prontamente messi a proprio agio. Per iniziare è stata servita “La ricottina di bufala infornata con sfoglia e maionese di avocado su cialdina di riso” sapientemente abbinata alla “Falanghina Frizzante Pompeiano Igt”. A seguire “Il saccottino con stracciatella di bufala e melanzana affumicata su crema di zucca confit e grissini all'olio extravergine di oliva” accompagnato dal “Lacryma Christi Bianco 2011 del Vesuvio Doc”, ot-



LUCA TORRE E LO CHEF FRANCO RUBINO

tenuto da uve Coda di Volpe e Falanghina. Poi è stata la volta dei “Mezzi paccheri con porcini e salsiccia di maialino cilentano rosè” insieme al “Gragnano 2011 della Penisola Sorrentina Doc”, vino rosso frizzante ottenuto da uve aglianico e piediroso, che secondo diverse guide enologiche è il “Gragnano” che riscuote più consensi, per essere il più tradizionale e tipico a differenza di tanti altri che sembrano una bibita dolce gassata. Il piatto forte è stato “Il controfiletto con farcia di maiale alle erbe, carciofi fritti e minestra calabrese”, che i sommelier del locale hanno “sposato” con il “Piediroso 2011 Pompeiano Igt”, vino dal bel colore rosso rubino che aveva dei profumi che ricordavano i frutti rossi maturi e prugna con lievi sentori speziati. Per concludere, “Il

tortino al cioccolato con cuore fondente, salsa alla vaniglia e sfoglia di pera disidratata” è stato servito assieme alla “Grappa Aglaia Barricata” ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche: uve Coda di Volpe e Piediroso, destinate alla produzione di Lacryma Christi del Vesuvio doc; distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame poi un affinamento di otto mesi in barrique di rovere francesi e di sei mesi in bottiglia. È stata una serata superlativa. I nostri complimenti vanno a Luca Torre, ai suoi collaboratori, con in testa lo chef Franco Rubino, e naturalmente alla Sannino che in queste occasioni mette sempre in evidenza la signorilità che li contraddistingue.

Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

LA RICETTA. Spaghetti e gamberi alla vesuviana

Ingredienti per 4 persone: 400 g di spaghetti, 200 g di pomodori pelati, 100 g di olive verdi, 30 g di capperini, 3 spicchi di aglio, 1 pizzico di origano, sale, peperoncino rosso, 50 g di parmigiano grattugiato.

Preparazione: fate rosolare in un tegame l'aglio e il peperoncino con l'olio, unitevi i pomodori dopo averne eliminato acqua e semi e cuocete la salsa per una ventina di minuti finché si addensa. Aggiungete i capperini, le olive verdi snocciolate e tagliate a pezzetti, l'origano. Salate e pepate. Condite con questa salsa gli spaghetti lessati al dente e ben sgocciolati. Servite con parmigiano grattugiato. **Vino consigliato:** Gragnano 2011 della Penisola Sorrentina Doc, Sannino

Gamberi alla vesuviana

Ingredienti per 4 persone: 16 gamberi freschi grossi, 100 g di burro, 1 bicchiere di Lacryma Christi bianco della Sannino, 1 carota, ½ cipolla, prezzemolo, sale, pepe.

Preparazione: tritate la cipolla e la carota e fatele dorare nel burro.

Unite i gamberi ben lavati e sgusciati ed il prezzemolo tritato. Versate il vino e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco lento. Disponete i gamberi in un piatto da portata con il sughetto di cottura, volendo potete abbinarci delle patate arrosto, tagliate a fette.

Vino consigliato: Lacryma Christi 2011 del Vesuvio Doc, Sannino.

