

Bigoli lagunari

Bigoli lagunari con Opusquinta Extra Brut

Cucina di pesce al massimo livello: la Trattoria Guaiane di Noventa di Piave rivela una ricetta in fondo semplice, ma che riesce a miscelare in modo originale primizie dell'orto con delizie dell'Adriatico. Il tutto per un primo strepitoso.



Ingredienti per 6 persone

Per la pasta g 100 farina 00, g 200 semola rimacinata di grano duro, g 200 farina di granito di grano tenero, 5 uova

Per il sugo g 300 di seppie pulite di Caorle, ½ Cipolla, 6 filetti di acciuga, g 400 di piselli freschi, g 100 pomodori pelati, peperoncino, alloro 6 foglie, vino bianco, brandy, pistacchi siciliani tritati

Preparazione

Preparare la pasta nel torcetto al bronzo e trafilare i bigoli.

In una padella soffriggere in olio d'oliva un cucchiaio di cipolla tritata, i filetti di acciuga con un po' di peperoncino. Aggiungere le seppie tagliate a dadini piccoli e cuocere sfumando con vino bianco e brandy. Mettere il pomodoro e l'alloro e portare a cottura.

A parte, preparare la vellutata con cipolla, piselli, olio d'oliva e la punta di un cucchiaio di bicarbonato.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e padellarla con il sugo di seppia.



Presentazione

Fare uno specchio con la vellutata di piselli, adagiarvi la pasta, spolverare abbondantemente con i pistacchi.



29015 Castel San Giovanni (PC)
Via E. De Amici, 5
Cell.: +39 335 62 09 963

Tel.: +39 0523 849 394
info@fabriziomariamarzi.com
marzifabrizio@gmail.com
<https://www.fabriziomariamarzi.com/contatti>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	

Scampi scottati al Cognac



Vigna della Corte Soave Sup. Docg 2019 con Scampi scottati al Cognac.

Per 2 persone circa 4 scampi abbattuti a bordo, scongelateli brevemente con acqua corrente e lasciateli riposare per 15 minuti.





Con un buon coltello tagliate in due i crostacei lungo la schiena ed estraete il budello, avendo cura di lasciare intera la testa, mentre nelle chele fate un'incisione senza tagliarla completamente.

Servirà per estrarre la polpa.

In una padella fate scaldare olio evo e a fiamma viva mettete gli scampi, versate un bicchierino di cognac o Brandy e fiammeggiate, appena il cognac si spegne toglieteli dal fuoco e serviteli ancora caldi.

Via Circonvallazione Aldo Moro, 32
37038 Soave - Verona
Tel. e Fax +39 045 6190218
info@corteadami.it
<http://www.corteadami.it>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	

Peperoni Ammuddicati

Catarratto Bea con i Peperoni Ammuddicati.

Pulire 4 peperoni, tagliarli a listarelle e soffriggerli in padella con olio evo.

A parte soffriggere una cipolla grande sempre con olio evo e su un'altra padella gr. 100 di mollica fresca.



Preparare due cucchiani di capperi dissalati, un cucchiaino di uva passa ammollata, 5 foglie di basilico e 10 olive verdi.

Mettere in un piatto di portata i peperoni, la cipolla, la mollica e il resto degli ingredienti.

Mescola e aggiungere olio evo, sale e pepe e servire.



Azienda Agricola Maenza Francesco
Via Gabriele D'Annunzio 34
90043, Camporeale (Pa)
Cell. 3886537674
info@maenzavini.it
www.maenzavini.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	

Valtidone Wine Fest: un viaggio tra vini e tradizioni piacentine

Valtidone Wine Fest: un viaggio tra vini e tradizioni piacentine



La nuova edizione del Valtidone Wine Fest è alle porte, pronta a deliziare gli appassionati di vino e i curiosi alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della Val Tidone, in provincia di Piacenza. Quattro appuntamenti imperdibili scandiranno il mese di settembre, ciascuno dedicato a un vino tipico della zona e a specialità gastronomiche locali, il tutto immerso nelle bellezze naturali e culturali di una vallata ricca di storia e tradizione.

1° settembre 2024: Ortrugo e Chisola a Borgonovo Val Tidone

La vetrina del Valtidone Wine Fest 2024 si accende come di consueto a Borgonovo Val Tidone, declinato nell'evento Ortrugo&Chisola nel fine settimana del **1° settembre**. Dopo l'anteprima in musica nella frazione di Corano, giovedì 29 agosto, momento clou la domenica tra i tradizionali stand di degustazione dei vini (dalle 10.00 alle 19.00) lungo via Roma, eventi speciali e abbinamenti guidati. L'ortrugo, unico vitigno e vino autoctono del territorio, viene abbinato alla focaccia con i ciccioli de.co., la chisola, in un'esplosione di gusto, storia e convivialità.



8 settembre 2024: Malvasia a Ziano Piacentino

A Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Europa, l'8 settembre la rassegna mette sotto i riflettori il Malvasia, declinato in tutte le sue varietà, dal frizzante al fermo allo spumantizzato, dal secco al dolce, garantendo una varietà di abbinamenti unici che trovano in particolare nella pancetta il matrimonio perfetto. Abbinata alla storica Festa dell'Uva di Ziano, la rassegna Sette Colli in Malvasia, unisce nelle vie del centro per tutto il giorno l'aspetto enogastronomico a una proposta completa di eventi di intrattenimento e divertimento.

15 settembre 2024: Vini Passiti e non solo in Alta Val Tidone

Ad Alta Val Tidone, precisamente nella località di Trevozzo, il 15 settembre si terrà un evento dedicato ai vini passiti, al buslan e agli oli. I vini passiti, con il loro bouquet ricco e complesso, saranno i protagonisti di degustazioni speciali che esalteranno le loro caratteristiche uniche. Accanto a questi, il buslan, ciambella tipico locale, e una selezione di oli extravergine di oliva completeranno l'esperienza gustativa, unitamente ad altri prodotti uniti nell'evento DiTerreDiCibiDiVini...DiOli.



22 settembre 2024: Gutturnio Frizzante a Pianello Val Tidone

Il gran finale del Valtidone Wine Fest si svolgerà il 22 settembre a Pianello Val Tidone, con una giornata interamente dedicata al Gutturnio frizzante. Questo vino rosso, simbolo della tradizione piacentina, sarà al centro di degustazioni e incontri con i produttori. I visitatori potranno apprezzare le qualità di un vino vivace e conviviale, perfetto per accompagnare i piatti tipici della zona.



Esplorare la Val Tidone: una vallata di tesori

Partecipare al Valtidone Wine Fest significa anche scoprire le bellezze naturali e culturali della Val Tidone. Questa affascinante vallata offre una varietà di [castelli](#) e musei da visitare, oltre a paesaggi mozzafiato che invitano a passeggiate ed escursioni. I borghi storici, con le loro architetture, e le numerose cantine aperte ai visitatori, rendono la Val Tidone una destinazione perfetta per un weekend all'insegna del relax e della cultura.

Val Tidone Assaggia e Passeggia

Per l'edizione 2024 il Valtidone Wine Fest è all'interno degli eventi del calendario di promozione turistica **Val Tidone Assaggia e Passeggia**. "La quindicesima edizione del Valtidone winefest è il fulcro del calendario eventi 2024, promosso all'interno del progetto di marketing territoriale "Val Tidone il gusto si fa in quattro"; progetto scaturito proprio dalla esperienza di collaborazione dei quattro comuni coinvolti già nelle precedenti edizioni del Valtidone Wine Fest a cui si è aggiunta la collaborazione delle le associazioni di categoria Confcommercio-Unione Commercianti, Confesercenti e CNA e con il coordinamento operativo di Iscom Group, società specializzata nei progetti di marketing urbano e territoriale. Natura, storia, eventi, enogastronomia sono stati considerati i quattro fattori identificativi dell'offerta della Val Tidone dai quali è scaturito il "logo/naming" "Val Tidone assaggia e passeggia".

Valtidone Wine Fest

Il [Valtidone Wine Fest](#) è un'occasione unica per esplorare i vini e le tradizioni della provincia di Piacenza, immergendosi in una vallata ricca di storia e bellezze naturali. Non perdere l'opportunità di partecipare a questo viaggio enogastronomico, che celebra l'eccellenza del territorio e offre esperienze indimenticabili per tutti i sensi.



Polpette di Melanzane

Polpette di Melanzane.



Sbucciare 4 melanzane, tagliarle a grossi cubi e sbollentarle in acqua salata.

Quando inizieranno a diventare trasparenti, scolare e tritare con la forchetta grossolanamente.



Raccogliere la purea in una terrina e amalgamare un uovo sbattuto, 2 cucchiaini di formaggio grattugiato, gr. 40 di olive, la menta tritata, uno spicchio d'aglio tritato, 2 acciughe a pezzetti e la mollica secca, necessaria per dare al composto una certa consistenza.

Ricavare dal composto delle polpette, passarle nel pangrattato e friggere in abbondante olio extra vergine di oliva. Servire calde.

Via de Cristoforis,
20 , 91011 Alcamo TP



info@delgrillo.it
www.delgrillo.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	

Enoemme



29015 Castel San Giovanni (PC)
Via E. De Amici, 5
Cell.: +39 335 62 09 963
Tel.: +39 0523 849 394
info@fabriziomariamarzi.com
marzifabrizio@gmail.com
<https://www.fabriziomariamarzi.com/contatti>

Opusquinta Extra Brut Bigoli lagunari

Cucina di pesce al massimo livello: la Trattoria Guaiane di Noventa di Piave rivela una ricetta in fondo semplice, ma che riesce a miscelare in modo originale primizie dell'orto con delizie dell'Adriatico. Il tutto per un primo strepitoso.



Ingredienti per 6 persone

Per la pasta g 100 farina 00, g 200 semola rimacinata di grano duro, g 200 farina di granito di grano tenero, 5 uova

Per il sugo g 300 di seppie pulite di Caorle, ½ Cipolla, 6 filetti di acciuga, g 400 di piselli freschi, g 100 pomodori pelati, peperoncino, alloro 6 foglie, vino bianco, brandy, pistacchi siciliani tritati

Preparazione

Preparare la pasta nel torcetto al bronzo e trafilare i bigoli.

In una padella soffriggere in olio d'oliva un cucchiaio di cipolla tritata, i filetti di acciuga con un po' di peperoncino. Aggiungere le seppie tagliate a dadini piccoli e cuocere sfumando con vino bianco e brandy. Mettere il pomodoro e l'alloro e portare a cottura.

A parte, preparare la vellutata con cipolla, piselli, olio d'oliva e la punta di un cucchiaio di bicarbonato.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e padellarla con il sugo di seppia.

Presentazione

Fare uno specchio con la vellutata di piselli, adagiarvi la pasta, spolverare abbondantemente con i pistacchi.



Venice International Wine Trophy Bubbles



ilvino per tutti

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco e Giuseppe Casagrande



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	

Liberamente Vini



Via Roma, 114
91014 Castellammare del Golfo (TP) Italia
Tel. 0924076888
liberamentevini@gmail.com
liberamentevini.com

Petricore Bianco Alcamo Doc Arancina ripiena di scorfano su purea di fave e finocchietto

Ingredienti degli arancini siciliani



z1 lt di acqua, 500 gr di riso, 1 bustina di zafferano, 60 gr di burro.

il ragù: 500 gr di polpa di scorfano, ½ cipolla tritata, 1 foglia di alloro, 650 ml di salsa di pomodoro, sale e pepe, noce moscata e cannella, 150 gr di piselli (cotti a parte) e pangrattato.

Un mix di acqua e farina abbastanza denso nel quale immergere le palline di riso prima di passarle nel pangrattato.

(Ristorante Il Burgo Castellammare del Golfo)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	

Maenza Vini



Azienda Agricola Maenza Francesco

Via Gabriele D'Annunzio 34

90043, Camporeale (Pa)

Cell. 3886537674

info@maenzavini.it

www.maenzavini.it

Catarratto Bea con i Peperoni Ammuddicati.



Pulire 4 peperoni, tagliarli a listarelle e soffriggerli in padella con olio evo.

A parte soffriggere una cipolla grande sempre con olio evo e su un'altra padella gr. 100 di mollica fresca.

Preparare due cucchiani di capperi dissalati, un cucchiaino di uva passa ammollata, 5 foglie di basilico e 10 olive verdi.

Mettere in un piatto di portata i peperoni, la cipolla, la mollica e il resto degli ingredienti.

Mescola e aggiungere olio evo, sale e pepe e servire.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	

Del Grillo Società Agricola



Via de Cristoforis,
20 , 91011 Alcamo TP

info@delgrillo.it
www.delgrillo.it

Il Nero d'Avola con le Polpette di Melanzane.





Sbucciare 4 melanzane, tagliarle a grossi cubi e sbollentarle in acqua salata.

Quando inizieranno a diventare trasparenti, scolare e tritare con la forchetta grossolanamente.

Raccogliere la purea in una terrina e amalgamare un uovo sbattuto, 2 cucchiaini di formaggio grattugiato, gr. 40 di olive, la menta tritata, uno spicchio d'aglio tritato, 2 acciughe a pezzetti e la mollica secca, necessaria per dare al composto una certa consistenza.

Ricavare dal composto delle polpette, passarle nel pangrattato e friggere in abbondante olio extra vergine di oliva. Servire calde.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	
-----------------------	---	--------	----	--------------------------------	--

Giuntabosca Cantine Boscarelli



CANTINE BOScareLLI

Via Vittorio Veneto, 86
87043 Bisignano (Cs)

Email. info@agricolagiuntabosca.it
www.agricolagiuntabosca.it

Carpaccio di Spigola e tartare di pomodorini e fragole con Donn'Anna Rosato Igt Calabria 2022

Preparazione: mondare i pomodori di semi e fare a cubetti, stessa cosa con le fragole e condite con olio sale e mettete da parte.



Sbriciolate il pane e tostare a fiamma viva, aggiungete le olive disidratate e capperi sminuzzati con anche una manciata di prezzemolo tritato finemente spegnere la fiamma e mescolare gli ingredienti.

Preparate una misticanza di verde.

Tagliare il pesce a fette sottili e condire con olio evo Dop del Garda, sale e pepe, dopo di che lasciare a riposare per dieci minuti in frigo coperto con la pellicola. Cominciare ad assemblare il piatto.

Partendo dai pomodorini e le fragole , poi i filetti di Spigola condire con salse e insalate di campo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	
------------------------------	---	---------------	----	--------------------------------	--