Die schönsten Seiten auf Italienisch

Deutschland € 6,90
CH sfr 12,40 · A · I · F · BeNeLux € 7,50

ADESSO

09
September
2013

Palermo

Ein literarischer Spaziergang

ITALIENISCH LEICHT GEMACHT

NEU IM HEFT
REGIONEN QUIZ

Giocando s'impara... Rebus e tanti altri giochi per imparare l'italiano

È TEMPO DI VENDEMMIA! GLI INDIRIZZI *GOURMET* PER GUSTARE L'UVA A TAVOLA

SOCIETÀ: LA FAMIGLIA ITALIANA DI OGGI, TRA CAMBIAMENTI E SOLIDARIETÀ

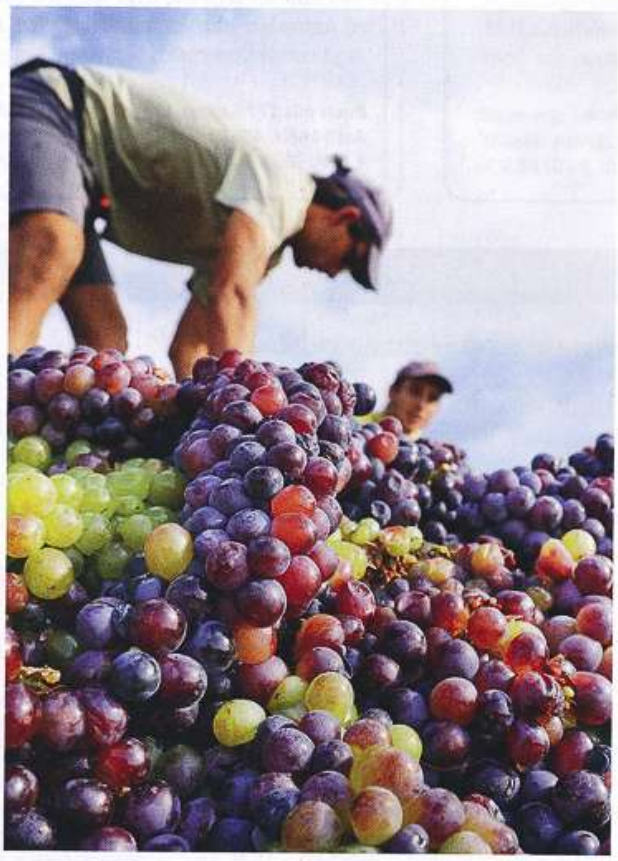
Spotlight Verlag
Besser mit Sprachen.

L'UVA NEL PIATTO

Aus Trauben wird nicht nur Wein gekeltert! Wir haben uns Italiens beste traditionelle und moderne Traubengerichte schmecken lassen: Adressen und Ideen für ein schmackhaftes Traubenmenü.

Testo: **Loredana Tartaglia**

L'HA DIPINTO CARAVAGGIO, L'HA SCOLPITO MICHELANGELO: È BACCO, RICCIOLUTO E CORONATO DI PAMPINI, IL DIO DELL'UVA E DEL VINO. Settembre è il mese che celebra i grappoli, le campagne italiane si riempiono di profumi e, dalle uve dei grandi Rossi del Nord a quelle bianche e zuccherine del Sud, nella magica atmosfera della vendemmia, l'allegria rurale e la convivialità fanno da contorno al mese della raccolta. Eppure l'uva, in questi giorni, oltre che in bottiglia, diventa anche ingrediente prezioso. Il suo uso in cucina si è moltiplicato negli ultimi tempi, perché pochi frutti possono vantare tanta duttilità di colore, profumo e acidità. L'uva fresca o passita arriva nei ristoranti e nelle trattorie, che propongono sperimentazioni o ricette antiche.



Alle *Antiche Sere* di **TORINO**, a pochi passi dal mercato coperto di Corso Racconigi, in una via minuscola, c'è un pergolato dove fermarsi per una cena e gustare il prelibato fagiano in salsa d'uva. Sembra di essere in campagna senza andare in campagna ed è piacevole abbandonarsi, in un'atmosfera da "tuffo nel passato", a piatti dai sapori casalinghi.

Sui **COLLI EUGANEI**, in Veneto, *Corte Sconta* è invece un ristorante rustico di tradizione padovana nel centro di **Este**: in tavola arrivano il patè di fegatini con pere candite all'anice stellato e chicchi di uva Pinella. Per i palati sopraffini c'è invece l'oca in onto

dipingere	malen
scolpire	meißeln, hauen
riccioluto	lockenköpfig
coronato	gekrönt
il pampino	Weinblatt
l'uva	Weintraube (i.S.v. Weinbeere)
il grappolo	Weintraube
la vendemmia	Lese
rurale	ländlich
la convivialità	Geselligkeit
il contorno	Rahmen
prezioso	kostbar
vantare	aufweisen
la duttilità	Flexibilität
l'acidità	Säure
l'uva passita	Rosine
la ricetta	Rezept
minuscolo	winzig
il pergolato	(Wein-)Laube
prelibato	köstlich
il fagiano	Fasan
abbandonarsi	versinken
il tuffo	Sprung
casalingo	nach Hausfrauenart
il fegatino	Geflügelleber
l'anice stellato	Sternanis
il chicco di uva	Weinbeere
il palato	Gaumen
sopraffino	feinst
l'oca	Gans

FESTE DELL'UVA

Masera, Verbania, 5-8 settembre • Gattinara, Vicenza, 6-8 settembre • Impruneta, Firenze, 7 e 8 settembre • Verla di Giovo, Trento, 20-22 settembre • Marino, Roma, 4-7 ottobre.

È TEMPO DI VENDEMMIA E DI CONVIVIALITÀ
Nell'altra pagina: un momento della vendemmia a Susegana, Treviso. **In questa pagina, da sinistra:** petto di fagiano con pepe e salsa d'uva; tartare di tonnetto con acini bianchi e neri e yogurt, del ristorante *Boncompagni*, a Roma; Leonardo Vignoli, nel suo ristorante *Da Cesare*, a Roma.

(Presidio Slow Food) imbriaga (cotta in forno con verdurine e chicchi di uva Malbec). Roba da leccarsi i baffi!

In **TOSCANA**, nella piccola *Locanda di Tommaso*, a **Castelnuovo Berardenga**, a pochi chilometri da Siena, fra i vigneti si preparano fettuccine o tagliolini con ristretto di uva Sangiovese e funghi porcini, mentre all'*Osteria di Donatella*, alla Fattoria del Colle di **Trequanda**, nelle crete senesi, tra dolci colline che sembrano prese da un quadro di Giotto, si assaggiano piatti cucinati con ricette antiche che, a settembre, aggiungono l'uva come ingrediente speciale. Donatella Cinelli Colombini, proprietaria dell'osteria e dell'azienda omonima, è una nota produttrice italiana di vini – ha vinto l'Oscar del Vino nel 2003. All'interno della fattoria del 1500, le sue cuoche sanno proporre agli ospiti perfette ricette innovative o tradizionali e si mangia seduti nella veranda, con un'incantevole vista sui vigneti e sul borgo medievale di Trequanda.

leccarsi i baffi	sich die Lippen lecken
il vigneto	Weinberg
il ristretto	kräftige Brühe
il fungo porcino	Steinpilz
il quadro	Bild
la proprietaria	Inhaberin
l'azienda	Firma
omonimo	gleichnamig
noto	bekannt
la fattoria	Bauernhof
incantevole	zauberhaft
il borgo	Dorf
medievale	mitterlalterlich

© Huber/Sime, Stockfood, G. Maltinti / Panoli Fotografia (2)

RICETTE TRADIZIONALI O INNOVATIVE
Sopra: nella cucina del ristorante *Molì*, a Roma. **A destra:** relax alla *Fattoria del Colle* a Trequanda, Siena. **Nell'altra pagina:** uva di Aglianico di Taurasi, Avellino.

Fresca o passita, a settembre l'uva è protagonista delle tavole italiane.

Matura a settembre, l'uva fragola, nel pergolato della trattoria *Da Cesare* a **ROMA**, nel quartiere di Monteverde. Il proprietario, Leonardo Vignoli, ha rilevato un vecchio locale del quartiere e il pergolato è rimasto quello. "Era un classico italiano degli anni Sessanta", dice Leonardo. "Appena arrivato l'ho potato, perché gli acini cadevano sui tavoli, ma l'uva era talmente tanta che ho deciso di cucinarla e di aggiungerla come ingrediente ai piatti. A settembre, nel mio baccalà alla romana, al posto dell'uva passa uso l'uva fragola fresca, che ha acini piccoli e dolcissimi, con la polpa compatta e la buccia spessa". E il piatto è uno dei più gettonati tra i clienti.

maturare	reifen
l'uva fragola	Erdbeerrebe (Vitis labrusca)
rilevare	aufkaufen
potare	beschneiden
l'acino	Weinbeere
il baccalà alla romana: *Klippfisch mit Kartoffeln, Rosinen, Zwiebeln und Pinienkernen in Tomatensauce*	
l'uva passa	Rosine
la polpa	Fruchtfleisch
la buccia	Schale
gettonato	gefragt
annotare	aufschreiben
conquistare	erobern
esigente	anspruchsvoll
suggerire	empfehlen
il millefoglie: *Blätterteigschnitte*	
il filetto di maialino	Frischlingsfilet

la cinta senese: *in der Umgebung Sienas gezüchtete Schweinerasse*	
la colatura di mosto	durchgeseihter Most
lo spiedino arrosto	Spießbraten
la ricciola	Große Bernsteinmakrele
ellissoidale	elipsoid
inconfondibile	unverwechselbar
la frazione	Ort(schaft)
sapere	hier: schmecken
rivelare	enthüllen
sgrassare	Fett abschöpfen
la spezia	Gewürz
il chiodo di garofano	Gewürznelke

Un altro indirizzo romano da annotare è *Molì*, trattoria che ha conquistato il pubblico più esigente. Aperto solo a cena nel cuore di Testaccio, verso il Lungotevere, vi si può gustare la cucina del cuoco molisano Piero Zanni. In questa stagione, i piatti suggeriti sono quelli cucinati con uva Regina, uva rossa pugliese o Pizzutello, come il millefoglie con filetto di maialino di cinta senese, anice stellato, colatura di mosto e spiedino arrosto d'uva nera e bianca, mentre per chi ama il pesce c'è un delicato carpaccio di ricciola, con uva e frutti della passione. Poi il Pizzutello, l'acino ellissoidale dal sapore inconfondibile, diventa l'ingrediente speciale del dessert: millefoglie dolce con zabaione al moscato e riduzione di chicchi di uva.

Da Roma si arriva in **UMBRIA**, nella piccola frazione di **Acqualoreto**, a 25 chilometri da Baschi (Terni), per mangiare le salsicce con l'uva cucinate da Neysa Forbicioni, proprietaria e cuoca dell'osteria *La Cruccola*. Con i tavoli sulla piazza del piccolo borgo medievale, questa osteria ha un fascino d'altri tempi perché Neysa prepara piatti che sanno "di casa". Quando al mercato arriva l'uva bianca Regina o Italia, oltre a decorare perfino le *appliques* del ristorante con i grappoli, lei cucina le salsicce con l'uva, un'antica ricetta umbra per l'autunno, della quale non rivela facilmente il segreto. "Ci vogliono le salsicce di maiale locali alla norcina – dice Neysa – che vanno prima sgrassate in una padella con l'acqua. Poi si aggiungono il vino e le spezie, come chiodi di garofano

© G. Mattioli / Parola Fotografia, Az. Agr. Donatella Cinelli Colombini, Huber/Sime

e stecche di cannella, e infine si coprono le salsicce con l'uva bianca Vittoria, che deve cuocere un bel po' affinché le salsicce vengano caramellate". "I chicchi più grandi – aggiunge con un sorriso – si devono rompere, così sprigionano tutta la loro dolcezza, ma solo mani esperte riescono a fare bene una ricetta così, mica è da tutti".

È romantico anche il pergolato ricoperto di uva Sanguinella e glicine da *Rosiello* a **NAPOLI**, una terrazza a Posillipo affacciata a picco sul golfo e sul Vesuvio, dove da sempre la buona borghesia napoletana e i turisti si inebriano con piatti dai profumi italiani, tra pomodori, uva e pasta.

Il verde di una vera fattoria, sospeso a 500 metri d'altezza fra un cielo e due mari, fa da contorno a un pranzo o a una cena all'agriturismo *Le Tore*, ricavato da una masseria del 1800, che mette a disposizione otto camere arredate con mobili d'epoca di famiglia, **TRA LA COSTIERA SORRENTINA E QUELLA AMALFITANA**, sulle **colline di Massa Lubrense**. I tavoli sono proprio tra le vigne ed è un piacere mangiare all'ombra dei grappoli.

Acini dorati ricchi di sole e profumi arrivano per la prima colazione alla *Tenuta Cammarana*, nella campagna ragusana, in **SICILIA**, dove Silvia Lapadula e suo marito – lo scultore Giuseppe Pulvirenti – hanno ristrutturato un antico casino di caccia della loro nobile famiglia per trasformarlo in una dimora di campagna ricca di charme. Tra tovaglie in lino, teiere in porcellana e posate d'argento, accanto a ricotta fresca, pane e confetture fatte in casa, al risveglio, con il caffè o una spremuta, si divorano grappoli d'uva matura che hanno dentro tutto il sole di Sicilia.

ADESSO*plus*
"Fusilli all'uva e pancetta" è il titolo di un esercizio che trovi nella rubrica *Grammatica*.

la stecca di cannella	Zimtstange
rompersi	platzen
sprigionare	ausströmen
mica	gar (nicht)
a picco su	steil über
la borghesia	Bürgertum
inebriarsi	sich berauschen
sospeso	erhoben
ricavato da qc.	in etw. eingerichtet
la masseria	Bauernhof
la vigna	Weinberg
dorato	golden
lo scultore	Bildhauer
il casino di caccia	Jagdhof
nobile	adelig
la dimora	Wohnsitz
il lino	Leinen
la teiera	Teekanne
le posate d'argento pl.	Silberbesteck
la spremuta	frisch gepresster Saft
divorare	verschlingen

INDIRIZZI

PIEMONTE

OSTERIA ANTICHE SERE
Via Cenischia 9, Torino
+39 011 3854347.

VENETO

OSTERIA CORTE SCONTA
Via Guido Negri 72, Este (Padova).
+39 392 9945104.

TOSCANA

OSTERIA LOCANDA DI TOMMASO
Piazza Guglielmo Marconi 9/10
Castelnuovo Berardenga (Siena)
+39 0577 355411.
www.lalocandaditommaso.com

OSTERIA DI DONATELLA
Loc. Il Colle di Trequanda (Siena).
+39 0577 662108.
www.cinellicolombini.it

LAZIO

OSTERIA DA CESARE
Via del Casaletto 45, Roma
+39 06 536015.

MOLÌ
Via Rubattino 22-24, Roma.
+39 06 57289587.
www.ristorantemoli.com

OSTERIA BONCOMPAGNI
Via Boncompagni 83, Roma.
+39 06 45554413.
www.osteriaboncompagni.com

UMBRIA

OSTERIA LA CRUCCOLA
Piazza Giorgio Bernardi 8
frazione Acqualoreto - Baschi (Terni).
+39 0744 958397.

CAMPANIA

OSTERIA ROSIELLO
Via Santo Strato 10, Napoli
+39 081 5752341.
www.ristoranterosiello.it

LE TORE
Via Pontone 43, Massa Lubrense
(Napoli) +39 333 9866691.
www.letore.com

SICILIA

OSTERIA TENUTA CAMMARANA
Contrada Cammarana –
Donnafugata (Ragusa)
+39 0932 616158.
www.tenutacammarana.it