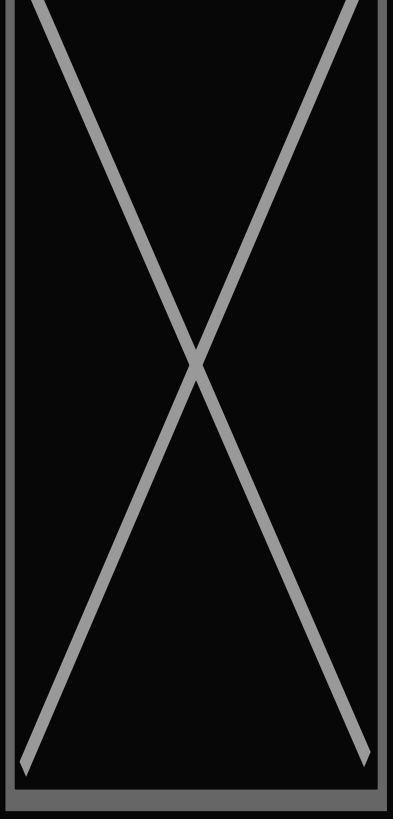
La Pasqua di Riedel: un calice per ogni portata

riedel-pasqua-181c4380

Che si scelgano ricette tradizionali oppure originali, da nord a sud alla preparazione del menù del pranzo di Pasqua viene prestata da sempre molta attenzione, così come alla conseguente scelta dei vini più adatti. Per poter assaporare al meglio ogni piatto e degustare gli aromi e i sentori del vino da abbinare è fondamentale scegliere il calice più adatto, capace di valorizzare ogni varietà di uvaggio. La tradizione culinaria italiana offre, infatti, moltissimi spunti come per esempio la Torta Pasqualina, la torta salata tipica ligure preparata con pasta sfoglia sottile ripiena di ricotta, uova, biete o spinaci, o il Casatiello Napoletano, caratterizzato da una base di pane, arricchita con salame, pecorino, provolone e pepe nero, entrambi proposti come antipasto. Ad enfatizzare i questi sapori, un Blanc de Blancs dell'Oltrepo' Pavese da degustare con il calice Champagne delle linea Performance di Riedel.

Un primo piatto, che caratterizza le tavole di Puglia e Basilicata, invece e la Tiella di riso, patate e cozze, un piatto estremamente gustoso i cui ingredienti si uniscono creando un mix di sapori che profumano di terra e salsedine. Da abbinare a questo piatto regionale, un calice da Chardonnay della collezione Vitis di Riedel per un Fiano lucano. A Pasqua, di secondo, si mangia l'agnello o il capretto ed è davvero difficile trovare delle ricette della tradizione che non contemplino questi ingredienti. I modi per cucinarlo sono tanti e ogni regione ha il suo. In Valle d'Aosta si cucina lo spezzatino di agnello in umido, nelle Marche i bocconcini di capretto vengono avvolti nelle fette di pancetta e cotti al forno con erbe aromatiche e una sfumata di vino bianco. Non lontano, in Abruzzo, si prepara invece l'agnello cacio e ova. Un piatto molto ricco, con carne a tocchetti servita con un sugo a base di uova e pecorino. Per questo tipo di carne, solitamente si abbina un Pinot Nero trentino da sorseggiare nel calice New World Pinot Noir della linea Veritas di Riedel.



Non dimentichiamoci però di chi segue una dieta vegetariana, che apprezzerà sicuramente le uova sode, da tagliare a metà e servire con salsa verde o crema di yogurt, o bruschette da spalmare con hummus, a base di ceci o una salsa a base di carciofi. Piatti freschi e insalate miste arricchite da piante ed erbe tipiche primaverili, come il tarassaco, potranno accompagnare anche i pranzi di Pasquetta fuori porta. Un vino bianco fresco e fruttato come un Sauvignon Blanc, servito nel nuovo calice Sauvignon Blanc di Fatto A Mano Performance di Riedel, è perfetto per queste proposte.

Ed infine, i dolci che ovviamente non possono mancare sulla tavola di Pasqua. C’è chi la considera la figlia del panettone lombardo, chi un’evoluzione della focaccia veneta, ma al di là dei miti e delle leggende la colomba si è comunque imposta sulla scena dei dolci pasquali. L’unico altro dolce in grado di competere, non tanto solo per gusto quanto per notorietà, è la pastiera napoletana. Entrambe le proposte sono perfette in abbinamento ad un passito, sorseggiato in un bicchiere da vini liquorosi della linea O firmata Riedel. Ultima, ma da non dimenticare, la mise en place della tavola che, grazie alla scelta di tovaglie, posate, piatti e ovviamente dei raffinati calici e decanter Riedel, renderà il pranzo un piacevole momento di convivialità con parenti ed amici.