

€ 5,00
MARZO
APRILE
2026

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Ricettario di primavera

CON CLAUDIO SADLER,
VALERIA PICCINI
E CORRADO ASSENZA

LE LASAGNE
STUPOR MUNDI
DI FEDERICO II

TORTA
PASQUALINA
COME SI FA
A CASA CEREAL

GIANLUCA
GAZZOLI
IL MIO
COCKTAIL
PREFERITO

LA CUCINA
ITALIANA
È PATRIMONIO
DELL'UMANITÀ

ISSN 1121-1504 60004
9 771121 150004
IN EDICOLA DAL 10.03.26



UNA SPLENDIDA CINQUANTENNE

*Se come mancia per un servizio impeccabile viene lasciato
un leggendario Krug del 1961, allora il posto è uno solo: Enoteca
Pinchiorri, da wine bar a tempio della cucina d'autore*

DI VALENTINA VERCELLI



1. Sizzano Vibia Earina 2019, Azienda Agricola Neri

Il connubio tra una giovane azienda e un territorio storico per la produzione di vino dà vita a questo rosso prodotto con nebbiolo, uva rara e vespolina, intrigante, fine e vellutato, piacevole come un regalo inaspettato. Si abbina bene con un'altra specialità locale, il salame d'la doja, per una merenda dal sapore antico. 29 euro, aziendagricolaneri.com

2. Barbaresco Faset 2021, Piercarlo Culasso

Prodotto da una piccola azienda familiare, ha un carattere deciso, con una trama tannica in evidenza che si integra bene nel corpo del vino, regalando un gusto avvolgente e ricco, perfetto per accompagnare il bollito piemontese. 29 euro, piercarloculasso.it

3. Colline di Levante Vermentino Luccicante 2024, Cà du Ferrà

Sulle colline di Bonassola Giuseppe e Davide danno vita a vini sapidi e mediterranei, come il Luccicante, un Vermentino minerale, che profuma di frutta, fiori di campo ed erbe aromatiche. Provatelo con il tian de Vernassa, piatto delle Cinque Terre a base di acciughe, patate, pomodori e aglio. 32 euro, caduferra.wine

4. Romagna Sangiovese Predappio Le Lucciole 2022, Chiara Condello

Un Sangiovese di Romagna sorprendente, profondo, impenetrabile alla vista, con profumi intensamente fruttati

e un sorso importante, strutturato e persistente. Sta bene con la polenta con ragù di carne. 70 euro, chiarcondello.com

5. Bacicolo 2022, Il Colombaio di Santa Chiara

Il Bacicolo è un Cabernet Franc che nasce da un piccolo vigneto esposto a nord e circondato dal bosco. Ricco e profondo, ha profumi balsamici di erbe officinali e una lunghissima persistenza. È da provare con i picci al ragù di lepore o di colombaccio. 80 euro, colombaiosantachiara.it

6. Maremma Toscana Enos I 2023, Tenuta Montauto

Un Sauvignon che nasce da vigne vecchie coltivate in biologico, a dieci chilometri dal mare di Capalbio. Teso e affilato, ha profumi di frutta esotica che lasciano spazio alle fragranze minerali e ai toni balsamici della macchia maremmana. Provatelo con il ciaffagnone di Manciano, un antenato delle moderne crêpe, che si gusta con formaggio pecorino e miele. 26 euro, tenutamontauto.com

7. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Frocco 2022, Vignedileo

Ha profumi di agrumi e pesca gialla e una materia consistente che gli consente di invecchiare a lungo. La struttura importante lo rende il compagno perfetto anche di un piatto come il pollo in potacchio della tradizione anconetana. 14,50 euro, vignedileo.com

8. Moscato Passito di Saracena 2021, Cantine Viola

Un vino antico, quasi perduto, dalla lavorazione

affascinante: le uve moscadello, saracena e dureca sono raccolte a fine agosto e fatte appassire, mentre a fine settembre si vendemmiano la guarnaccia e la malvasia; il mosto viene cotto e poi mescolato agli acini appassiti: parte una lunga fermentazione che regalerà un vino dolce e viscoso con profumi di frutta secca e candita, albicocca, arancia, fichi e datteri, da provare con i biscotti secchi, come i locali cannaricoli e i cantucci di Prato, o con un caciocavallo podolico. 50 euro, cantineviola.it

9. Etna Bianco Superiore Contrada Praino Frontemare 2024, Maugeri

Frontemare è un vigneto di Milo a 700 metri, che regala un bianco dinamico e suadente, sapido e minerale, pieno di energia. L'abbinamento perfetto è con la pasta con le sarde, perché il vino richiama la sapidità del pesce e la nota balsamica del finocchietto. 45 euro, cantinamaugeri.it

10. Vernaccia di Oristano 2006, Silvio Carta

Un vino di eleganza senza pari, che nasce in botti di castagno tenute scolme per favorire l'ossidazione e che sa unire dolcezza e acidità spinta, con profumi di miele di castagno, macchia mediterranea e cotognata; si presta ad abbinamenti sperimentali e di grande impatto. Provatelo con la bottarga o la burrida, a base di gattuccio di mare condito con una salsa di noci, aceto e fegato del pesce. 60 euro, silviocarta.it

3. Colline di Levante Vermentino Luccicante 2024, Cà du Ferrà

Sulle colline di Bonassola Giuseppe e Davide danno vita a vini sapidi e mediterranei, come il Luccicante, un Vermentino minerale, che profuma di frutta, fiori di campo ed erbe aromatiche. Provatelo con il tian de Vernassa, piatto delle Cinque Terre a base di acciughe, patate, pomodori e aglio.

32 euro, caduferra.wine