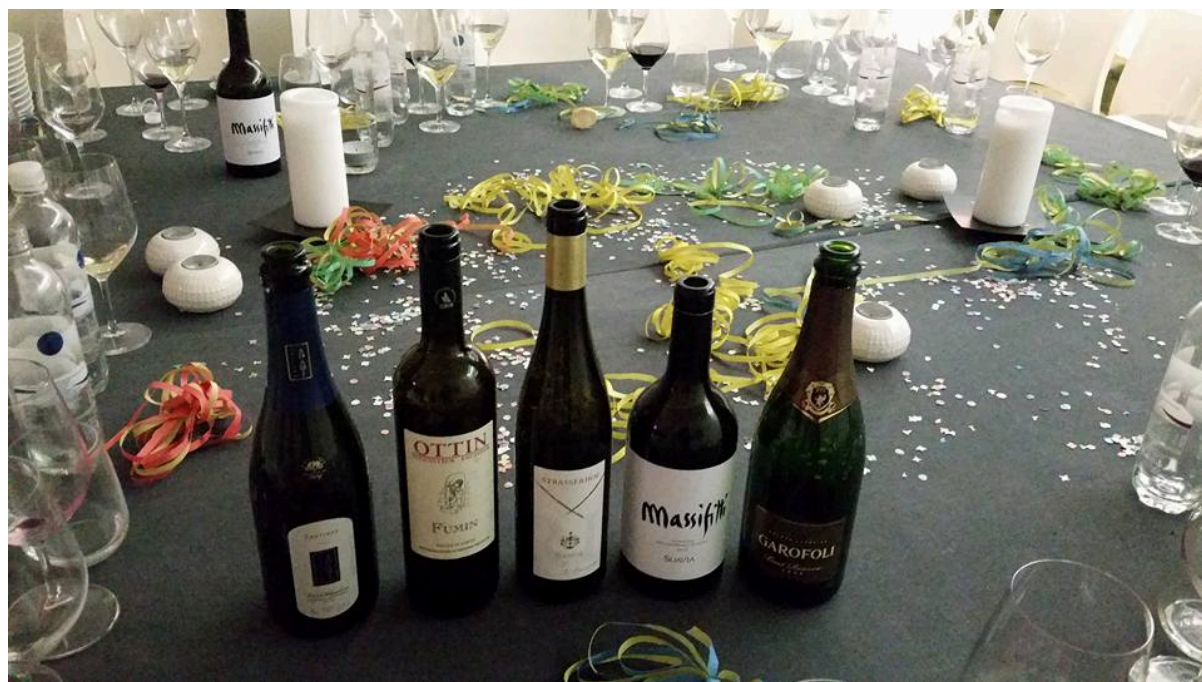


## Carciofi e vino le donne osano...



Il primo incontro dell'anno per stabilire un programma di massima per il gruppo, si è svolto in allegria, in stile mettì una sera a cena...



Obiettivo, 4 o 5 serate da proporre che possono dare una continuità mantenendo allacciati i rapporti con il gruppo di donne che ci sostiene .Prima data, il periodo, carnevale.... o stagionale....allora si fa con i carciofi?? Perché no? Ci piace sperimentare, mettere in discussione, osare, ecco che spiccano le attitudini femminili...

Trasferiamole all'interno del gruppo, e lanciamo la sfida

Lisa e Marna preparano alcuni piatti



I carciofi, abbinamento d'azzardo, Marna è consolidata in cucina, nella preparazione di piatti speciali, sempre apprezzati da tutte, decide per un piatto principale sostanzioso, la Lasagna ai carciofi, Lisa è specialista di zuppe, creme, vellutate, così offre di dedicarsi ad una crema di carciofi, aggiunge anche un contorno di carciofini ripieni, facili e gustosi.

Annelie, gestisce da diversi anni l'enoteca Nonsolovino, da poco si è trasferita a Vezia, il posto è molto accogliente, pratico con la cucina a vista e contiene spazio a sufficienza per condurre la nostra prima cena dell'anno.

La scelta dei vini è cosa sciolta, le aziende che rappresenta, hanno un ottimo rapporto di qualità e variata selezione,

Apriamo con lo Spumante brut riserva, metodo classico di Garofoli, siamo nelle Marche, prima azienda a spumantizzare le uve di verdicchio, anno 2008, sboccata 2015, sui lieviti per molto tempo!

produzione limitata, lo apprezziamo per l'aperitivo, con le sue bollicine sottili di buona persistenza e cremosità, profumi intensi, floreali, piacevole eleganza, al palato è fresco e di buona struttura, un buon finale sapido, tutte convinte sulla bontà del prodotto, è donna la mano che lo produce.



Le donne si accomodano, è il momento di servire l'antipasto, abbiniamo un trebbiano di Soave, azienda Suavia, condotta da 4 sorelle, Massifitti 2013, un bianco di spessore, i lieviti sono indigeni, fermentazione alcolica di 15 giorni, non fanno la maololattica, rimane a contatto sulle fecce fini per 15 mesi, profumi di fiori, percepiamo il fiore giallo di tarassaco, frutta di pesca, minerale, ricorda il gesso, i profumi sono marcati e in bocca ha sostanza, freschezza, è vibrante, polposo, lungo il suo finale, ci sta benissimo con i carciofini ripieni, bruschette con crema di carciofi e anacardi, classici affettati e il formaggio nostrano del caseificio del Gottardo, il Riesling di Strasserhopf, Alto Adige, piccola azienda di 5 ettari, Annelie l'aveva preannunciato che avrebbe dato argomenti di discussione, infatti, si sono divisi i commenti, dai favorevoli, quindi approvazione delle note tipiche di idrocarburi, gomma bruciata, note di agrumi, in bocca fine ed elegante, la freschezza ravvivata da un'ottima mineralità, teneva benissimo sulla vellutata, esaltandone i sapori del carciofi, chi non ha apprezzato, in effetti il parere contrario si è limitato ai profumi, in bocca ha convinto di più e riuscito l'abbinamento.

La lasagna è stata servita con il Fumin 2013 di Ottin, Valle d'Aosta, un rosso di montagna, dai caratteri decisi, giovani, frutta di ciliegie e spezie, bocca fresca morbida e piena, tannini in accordo con la grassezza della besciamella, buono il vino, buonissime le lasagne della Marna!

Per concludere in finezza la serata, ci sono le frappe, ( chiacchiere) con un ottimo Cartize, di Adami, perfetto come finale, la freschezza va in contrasto all'untuosità, concordando sulla dolcezza, un regalo d'armonia di gusti mantenendo una gradevole leggerezza ed eleganza.

Una serata riuscita bene, grazie a tutti gli ingredienti (cibi-vini-donne) che ne hanno dato l'ennesima conferma.

A presto care Donne,

