



CERITI/Press/C. Reguzzi

di GIACOMO NEWLIN

L'aceto, la cui storia si perde nella notte dei tempi, ne ha fatta di strada, da quando veniva chiamato "vino andato a male". Già i grandi gastronomi latini lo utilizzavano, a volte mescolato col miele, per preparare salse agrodolci e anche il noto "garum". Oggi l'aceto, che come molti altri ingredienti che si utilizzano in cucina deve probabilmente la sua nascita ad una scoperta casuale, è indispensabile tra i fornelli. Tra l'altro c'è da dire che, sulla scia di antiche tradizioni farmacologiche, è stato a lungo utilizzato - in parte lo è ancora oggi - anche per l'igiene e la profilassi, come antisettico. Dire però aceto, non vuol dire soltanto aceto di vino. Di aceti infatti, ve ne sono un'infinità. Oltre a quelli ricavati da vino bianco e rosso, abbiamo per

Aceto e vino, ma che accostamento ardito!

Gianluca Bos, chef al Conca Bella, raccoglie la sfida

esempio gli aceti di frutta, senza dimenticare il prestigioso aceto balsamico di Modena o Reggio Emilia, prodotto dal mosto cotto d'uva, che può essere invecchiato anche cento anni. Pensare ad abbinamenti tra aceto e vino è a dir poco ardito, per non dire improponibile, anche perché i due elementi insieme entrano in contraddizione e il risultato di una loro vicinanza può risultare sgradevole. Tuttavia questo spazio è una sfida all'abilità e alla sensi-

bilità del cuoco, che in questo caso è Gianluca Bos del ristorante Conca Bella a Vacallo, il quale intende risolvere l'"impassé" proponendo questi abbinamenti: 1) Büscion della valle di Muggio al fumo con insalata di puntarelle all'aceto di

mele, uovo a lunga cottura con la sua bottarga e pane fritto, in abbinamento al vino bianco "Kerner", di Kopp von der Crone, della varietà Trollinger x Riesling; 2) Lucioerca del Ceresio con asparagi bianchi marinati all'aceto di riso, con il bianco "Convivio" della Monticello Vini, assemblaggio di Chardonnay e Merlot vinificato in bianco. Per finire, il dessert con variazione di fragole e rabarbaro all'aceto balsamico tradizionale extravacchero.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

RISTORANTE CONCA BELLA
via Concabella 2 - 6833 Vacallo
tel. +41 (0)91 697 50 40
www.concabella.ch

Essig und Wein: eine gewagte Kombination

von GIACOMO NEWLIN

Essig war schon in der Antike bei den Römern bekannt und seine Geschichte geht denn auch auf mehrere Jahrhunderte zurück. Doch seitdem er als schlecht hergestellter Wein bezeichnet wurde, hat sich einiges getan. Schon grosse römische Gastronomen verwendeten Essig in ihrer Küche, manchmal mit Honig gemischt, um süß-saure Saucen und den bekannten „Garum“ zuzubereiten. Heute ist Essig, wie auch andere Zutaten, die ihre Entdeckung dem Zufall verdanken, aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Essig war schon seit jeher auch Bestandteil der antiken Pharmakologie und wurde in der Hygiene als Vorbeugungsmittel und Antiseptikum gebraucht – was zum Teil heute noch der Fall ist.

Spricht man von Essig, meint man nicht nur den Weinessig. Es gibt eine Vielzahl an Essigsorten. Nebst dem aus Weiss- oder Rotwein hergestellten Produkt gibt es zum Beispiel Früchteessig oder den bekannten Aceto Balsamico aus Modena oder aus Reggio Emilia, der aus gegärten Trauben produziert wird und je nachdem während Hunderten von Jahren in Holzfässern reift. Wein und Essig in einem Gericht miteinander zu vereinen, ist eine heikle, wenn nicht mutige Angelegenheit, da die zwei Zutaten nicht zueinander passen. Ein Ding der Unmöglichkeit ist es jedoch nicht, eher ist es eine Herausforderung an den Koch. Dieser stellt sich Gianluca Bos vom Restaurant

„Conca Bella“ in Vacallo, der das Problem des schier Unmöglichen mit folgenden Gerichten löst: 1) Büscion des Muggiotals mit Puntarella-Salat an Honigessig, lang gekochter Roggen und gebackenes Brot. Dazu passt der Weisswein „Kerner“ der Kellerei Kopp von der Crone aus Kernertrauben, die aus einer Kreuzung von Trollinger- und Rieslingtrauben stammen; 2) Zander aus dem Luganersee mit weissen Spargeln, mariniert an Reissessig. Dazu passt der Weisswein „Convivio“ von Monticello Vini, der aus Chardonnay- und weissen Merlottrauben gekeltert wird. Zum Abschluss wird ein Erdbeer-Rhabarber-Dessert an traditionellem und altem Aceto Balsamico serviert.