



SOSSIO PERROTTA
CON LE VARIAZIONI
DI PESCE



CERVI-Press/C. Reguzzi

Senf Früchte und Meerrettich: Feinde des Weins?

Weihnachtliche Feiertage und schwierige Verbindungen.
Einige Ideen von Claudio Croci Torti vom Restaurant Montalbano in Stabio



IL CUOCO JIN
CON IL COTECHINO
MANTOVANO



CERVI-Press/C. Reguzzi

Mostarda e rafano: nemici del vino?

Festività natalizie e abbinamenti non facili.
Alcune idee di Claudio Croci Torti
del Ristorante Montalbano a Stabio

di GIACOMO NEWLIN

Già intorno al 1300 vi sono testimonianze dell'esistenza della mostarda di Cremona, che veniva preparata, in modo ovviamente artigianale, con frutta candita, senape e zucchero. Le mostarde di frutta, comunque, vengono prodotte anche in altre parti d'Italia come a Voghera, a Mantova, a Vicenza e in Piemonte, dove prende il nome di Cougnà (per la sua preparazione viene utilizzato il mosto d'uva). Ma, come sostiene il Cherubini, autore del Dizionario Milanese-Italiano: "la mostarda fabbricata secondo il metodo dei cremonesi è la più squisita". La mostarda di frutta ovviamente la si può trovare tutto l'anno, però a Natale è un classico servirla accompagnata ad un bel lessato - piatto al quale vengono accostate anche altre salse, i cosiddetti "bagnetti" - o ad una generosa porzione di cotechino. La mostarda di frutta solitamente stride con il vino, quindi un buon abbinamento è tutt'al-

tro che facile, anche se ci proveremo. Altro ingrediente che a Natale è tradizione mettere in tavola è il rafano, detto anche cren, in tedesco "Meerrettich". Si tratta di una pianta piuttosto infestante di cui si utilizza la radice, che ha un sapore particolarmente pungente e che costituisce un condimento che può essere preparato da solo grattugiando la radice, con la presenza di panna o anche conservato sott'olio o aceto. È un condimento sano per la forte presenza di vitamina C, ed apprezzato, per esempio con il salmone fresco, marinato o affumicato. Anche il Giappone ha il suo rafano, che viene comunemente chiamato wasabi, che si ricava da una radice verde e che per lo più si accompagna al pesce crudo come il sushi. Anche il rafano, come la mostarda e la senape, è un condimento la cui presenza, se rilevante, è di difficile abbinamento con il vino. Ovviamente c'è sempre il discorso del giusto

equilibrio tra i diversi componenti di una pietanza e dei suoi condimenti. Lasciamo a Claudio Croci Torti, titolare del Ristorante Montalbano a San Pietro di Stabio, il compito di proporre due pietanze adatte ad essere presentate sulla tavola natalizia o su quella serale dell'ultimo dell'anno. Iniziamo con una variazione di pesci affumicati del Ceresio insieme al salmone scozzese affumicato, serviti con panna acida al rafano, da abbinare a "Il Bianco 2011 IGT", prodotto con uve Bronner, Johanniter e Solaris dall'Azienda Ronco Dragon di Luca Cattaneo a Bironico. Un vino che per la sua ampiezza olfattiva si contrappone all'inten-

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN
RISTORANTE MONTALBANO
Via Montalbano 34 c
6854 San Pietro di Stabio
tel. +41 (0)91 647 12 06
www.montalbano.ch

sità di gusto dei pesci, mentre grazie alla sua aromaticità smorza la forza del rafano. La seconda proposta è rappresentata dal cotechino mantovano con purea di patate, servito con mostarda di Cremona. Con questo piatto vengono consigliati due abbinamenti che forse a qualcuno potranno sembrare provocatori, ma che su suggerimento del sommelier Marco Rasetti riescono a centrare l'obiettivo: la Bondola DOC 2009/2010 dell'Azienda vinicola Albaino di Novazzano, vino prodotto con l'omonimo vitigno autoctono del Ticino, di buona sapidità e freschezza (acidità) che si accosta molto bene ai salumi; il Desma Nobili Radici IGT Spumante svizzero prodotto con uve Pinot Nero e con il metodo Charmat (9 mesi sui lieviti) dall'Azienda Salesa di Mendrisio (Samuel Latini e Samuele Righitto), un vino che abbinato al cotechino costituirà una piacevole sorpresa.

von GIACOMO NEWLIN

Erste Belege für die Existenz der Senf Früchte von Cremona stammen aus der Zeit um 1300. Sie wurden, natürlich in Handarbeit, aus kandierte Früchten, Senf und Zucker hergestellt. Doch die Senf Früchte werden auch an anderen Orten Italiens wie Voghera, Mantua, Vicenza und im Piemont, wo sie einen sehr starken Geschmack hat, genutzt wird. Entweder raffiniert wird die Wurzel einfach und mischt sie anschließend mit Sahne, oder man legt sie in Öl oder Essig zur Konservierung ein. Meerrettich ist eine gesunde Zutat mit viel Vitamin C, die zum Beispiel in Kombination mit mariniertem oder geräuchertem Lachs besonders geschätzt wird. Auch Japan hat seinen eigenen Meerrettich, er wird gemeinhin Wasabi genannt und stammt von einer grünen Wurzel. Meist wird Wasabi in Verbindung mit rohem Fisch, wie Sushi, verwendet. Auch beim Meerrettich, wie bei den Senf Früchten oder dem Senf, ist eine Paarung mit Wein

ist demnach alles andere als einfach, aber wir werden es versuchen. Eine andere Zutat, die an Weihnachten traditionell auf dem Tisch landet ist der Meerrettich, auf Italienisch "rafano" oder auch "cren". Es handelt sich dabei um eine eher unkräutartige Pflanze von der die Wurzel, die einen sehr starken Geschmack hat, genutzt wird. Entweder raffiniert wird die Wurzel einfach und mischt sie anschließend mit Sahne, oder man legt sie in Öl oder Essig zur Konservierung ein. Meerrettich ist eine gesunde Zutat mit viel Vitamin C, die zum Beispiel in Kombination mit mariniertem oder geräuchertem Lachs besonders geschätzt wird. Auch Japan hat seinen eigenen Meerrettich, er wird gemeinhin Wasabi genannt und stammt von einer grünen Wurzel. Meist wird Wasabi in Verbindung mit rohem Fisch, wie Sushi, verwendet. Auch beim Meerrettich, wie bei den Senf Früchten oder dem Senf, ist eine Paarung mit Wein

schwierig, wenn er in größeren Mengen angerichtet wird. Natürlich stellt sich immer die Frage nach dem richtigen Gleichgewicht zwischen den verschiedenen Komponenten der Gerichte und ihrer Gewürze. Wir überlassen es Claudio Croci Torti, dem Inhaber des Restaurants Montalbano in San Pietro di Stabio, zwei angemessene Gerichte für den Weihnachts- oder den Silvestertisch zu wählen. Wir beginnen mit gemischten geräucherten Fischen aus dem Ceresio, dem Luganer See, zusammen mit geräuchertem Lachs aus Schottland, serviert an saurer Sahne mit Meerrettich. Gepaart werden soll das Gericht mit "Il Bianco 2011 IGT", hergestellt von Bronner, Johanniter und Solaris, vom landwirtschaftlichen Betrieb "Azienda Ronco Dragon" von Luca Cattaneo aus Bironico. Ein Wein, der wegen seines Reichtums an Düften das Gegenstück zur Intensität des Fischgeschmacks darstellt und gleichzei-

tig dank seiner Aromen die Stärke des Meerrettichs mildert. Die Kochsalami aus Mantua an Kartoffelbrei serviert mit Senf Früchten aus Cremona stellt das zweite Gericht dar. Zu dieser Speise werden auf Empfehlung des Sommeliers Marco Rasetti zwei Verbindungen vorgeschlagen, die manchen vielleicht provokativ erscheinen mögen, aber ins Schwarze treffen: der Bondola DOC 2009/2010 des Betriebs "Azienda vinicola Albaino" aus Novazzano. Ein Wein, der aus der gleichnamigen im Tessin heimischen Rebsorte hergestellt wird und einen würzigen und frischen (Säure) Geschmack hat, der sehr gut zu Salami passt; der Desma Nobili Radici ICT Spumante svizzero, ein Schaumwein aus Pinot Noir-Trauben. Hergestellt mit der Charmant-Methode (9 Monate Gärung) des Betriebs Salesa in Mendrisio (Samuel Latini und Samuele Righitto), ein Wein der vermählt mit der Kochsalami eine angenehme Überraschung bietet.