



In bel mazzo di peperoncini (foto di repertorio)

► CECINA

Il piccante distrugge il vino? Questa è una delle numerose domande alle quali il primo corso sul peperoncino organizzato da Ais Bibenda al Waldorf Cavalieri di Roma cerca di dare un'esauriente risposta. Rita Salvadori, meglio nota come Peperita, autrice del corso, preparerà, nella seconda lezione di lunedì 18 febbraio, una ricetta piccante da abbinare con un vino locale, proprio per dimostrare come una corretta scelta del peperoncino giusto, della quantità impiegata e di un vino appropriato costituiscano un preludio ad una sinfonia di gusti armonici.

"La Bibbonata" prende il nome dal territorio di origine dei peperoncini ed è un piatto semplice ed estremamente gustoso. Aglio privato del germoglio verde e tagliato a fettine sottili, appena scaldato in olio extravergine. A parte si fanno tostare leggermente dei pinoli. Si fanno cuocere gli spaghetti

La cucina piccante e il vino giusto firmato Peperita

in abbondante acqua salata, finendo di cuocerli nella padella con l'aglio e l'olio. Quando sono quasi pronti si aggiungono i pinoli tostati, una punta di coltello di polvere di peperoncino n. 6 Scotch Bonnet, bottarga grattugiata e si amalgama il tutto saltando la pasta. Il peperoncino Scotch Bonnet ha una media piccantezza e sapori fruttati e speziati. Per l'olio è consigliabile impiegare Il Cavallino Special edition di Franco e Romina Salvadori, ricavato nelle olivete di Bibbona dalla rarissima varietà toscana di Leccio del Corno. Ha

profumi dolci e fruttati che ricordano l'oliva matura e la melagrana, con un sottofondo di erbe aromatiche e legno tropicale.

Il vino da abbinare è il Lauro dell'Azienda Podere La Regola di Riparbella. Ricavato da uve Viognier al 70% e Chardonnay al 30% fermenta e si affina per 8 mesi in botti grandi di rovere. La morbidezza cremosa e gli aromi di frutta gialla tipici di queste uve compensano perfettamente il profumo e la sapidità delle uova di pesce e la piccantezza del peperoncino.

Paolo Valdastrini

(www.corrieredelvino.it)