

Marzo 21 2013 N° 13

Napoli Net

Ideati e redattori: Roberto Russo - Periodico di informazione gratuita



COPIA GRATUITA

PEDALANDO VERSO PASQUA

CARTOLIBRERIA
Gemma & Matite
VIA SILIO ITALICO 56/C - BAGNOLI TEL. 0816190173
ORARI: LUN/VEN 8:00-20:00 - SABATO 8:00-14:00 E 17:00-20:30

 **Siamo un punto di Ritiro e Resti amazon**

RossFerramenta
RIPRODUZIONI CHIAVI SPECIALI CODIFICATE
Materiale elettrico - Idraulico - Utensileria
Bulloneria - Articoli per giardinaggio
Viale Campi flegrei, 20 - 80124 Napoli - Tel. e Fax 081.570.65.77
e-mail info@rossiferramenta.it - www.rossiferramenta.it

infonapolinet@libero.it



L'arte del bere

di Graziano Barbato

PAGINA
11

"A mamma è sempe a mamma", e il papà!?

La mamma non si tocca e sarà sempre celebrata però in primavera è il turno del papà, si festeggia la sua festa; quale regalo fare!? Nostro padre è unico, inimitabile, solo lui ha quella particolare personalità. Per esprimere i nostri sentimenti, potremmo pensare a una buona bottiglia di vino: però quale? Dobbiamo scegliere qualcosa di particolare, altrimenti sarebbe soltanto un'altra semplice bottiglia di vino! Allora, in un esercizio di fantasia, ho abbozzato una lista di vini che potrebbero ben adattarsi ad alcune personalità di papà... iniziamo:

SPORTIVO

Un vino forte per un papà forte, sempre competitivo e sempre attento a tutti gli sport. Ho immaginato allora a un Aglianico, vitigno tanto elegante quanto rustico, che con la sua importante carica tannica sarà capace di competere con il suo avversario.

CREATIVO

Disegnatore, cuoco, fotografo, architetto, insomma tuo padre fa un lavoro in cui la creatività riveste un ruolo importante. Per questa tipologia di papà ho pensato non tanto al vino, ma soprattutto alla bottiglia che in alcuni casi è veramente un oggetto da collezione. Per esempio Pergole Torte è un Sangiovese confezionato in bottiglie con etichette realizzate da Alberto Manfredi, tutte rappresentanti una femme fatale. Oppure PRIVO, vino naturale locale (Caiazzo, Paola Ricco, Alepa), prodotto con uve di Pallagrello, sigillato con ceralacca

e la cui etichetta è stata disegnata dal vignettista Fabio Bonetti. Per finire vi segnalo OINI, Tenuta Scuotto, un ottimo Fiano di Avellino sulla cui etichetta è raffigurata la silhouette, ricavata da una foto vera, di un uomo con un bambino, ovvero il papà con suo figlio, i proprietari dell'azienda.

TECNOFILO

Se hai un padre così allora sicuramente hai casa piena di nuovi gadget elettronici che, secondo lui, risolveranno tutti i problemi famigliari. Beh, l'unico vino che per eccellenza richiede tanta attenzione nella produzione e tanta tecnologia è lo spumante metodo classico. Per rimanere in ambito campano provate quelli fatti con l'Asprinio aversano, non hanno nulla da invidiare ai più blasonati francesi, in particolare vi segnalo Priezza (allegria), di Masseria Campito.

CARISMATICO

Un papà che in una maniera o nell'altra sta sempre al centro dell'attenzione, tutte le persone sembrano naturalmente attratte da lui. Ci vuole un vino adeguato, anch'esso che per storia e caratteristiche rappresenta il catalizzatore nello scenario vinicolo. Un buon Chianti probabilmente è la scelta perfetta però anche il misterioso Villa dei Misteri di Mastroberardino, prodotto con il nostro Piediroso ma frutto di un "progetto", ovvero ripristinare la viticoltura nell'antica città di Pompei, è un'ottima alternativa.

AMANTE DELLA LETTURA

Perso costantemente nei suoi pensieri, ama leggere di tutto e quindi lo troverai sempre con un libro in mano. Ci vuole allora un vino che si abbinò con le persone che vivono nelle loro teste, che completi il loro cervello. Dal Marsala al Porto, dallo Jerez al Madeira al Vin Santo, al Moscato, al Tokaj, i vini dolci ad alta gradazione alcolica sono presenti in tutti i paesi. Sono vini da meditazione, spesso ottenuti da lunghi invecchiamenti e fermentazioni.

IL SENTIMENTALE

Non ama le novità ed ha una marcata insofferenza nei confronti dei cambiamenti, si adatta quindi molto bene alla routine. Attribuisce una grande importanza all'armonia tra le persone e detesta doversi scontrare con qualcuno e pur di non farlo si sforza ad essere accomodante. Il vino perfetto per le persone sentimentali è il Pinot Nero, uno dei pochi vitigni che può essere trasformato in Spumante, Bianco, Rosé, Rosso e anche in un Dolce Rosso. Nonostante il Pinot Nero sia così vario, rimane uno dei più sottili in termini di sapore.

Questi "abbinamenti", per quanto pensati, hanno solo un valore indicativo. Infatti è sicuramente possibile che i gusti dei nostri padri in fatto di vini si associno alle loro particolari inclinazioni caratteriali, abitudinarie e psicologiche. Buona festa del papà.



Angolo cottura

di Anna & Renato

Zeppole di S. Giuseppe alla nutella

Ingredienti

225 ml di acqua

120 g burro

150 g farina 00

20 g cacao amaro

4 uova intere

1 pizzico di sale

1 cucchiaio di zucchero

Farcitura

500 g mascarpone

500 g panna da montare zuccherata

100 g zucchero a velo

nutella per decorare q.b.

zucchero a velo per decorare

quadrati di cioccolato a latte per decorare

Preparazione

In una casseruola mettere l'acqua, il burro, il pizzico di sale, il cucchiaio di zucchero, il cacao amaro e portare a ebollizione. Poi unire la farina in una sola volta e girare energicamente con un cucchiaio di legno. Quando il composto si stancherà dalle pareti

della pentola spegnere il fornello e far riposare una decina di minuti. Inserire le uova 1 alla volta facendole assorbire bene al composto. In una teglia anti aderente formare le zeppole aiutandosi con una sacca a poche con beccuccio a stella grande. Ne escono circa 20 del diametro di 8/10 cm. Riscaldare il forno ventilato a 200 gradi. Infornare per 25/30 minuti poi spegnere e far raffreddare nel forno con portellone appena aperto in modo da non formare condensa. Preparare la crema montando la panna con lo zucchero, unire il mascarpone e mescolare delicatamente. Farcire le zeppole e decorare con nutella e zucchero a velo e quadretti di cioccolato a latte.