



CANTINA
FLORIO
1833

Guida alla degustazione del marsala

Intriganti abbinamenti e ricette per scoprire la creatività dei marsala Florio





SOMMARIO

	PAG
PREMESSA	3
LE CANTINE FLORIO NELLA STORIA DEL MARSALA	4
LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA	8
I MARSALA FLORIO	15
ABBINAMENTI	18
ANTIPASTI	20
PRIMI PIATTI	26
SECONDI DI CARNE	35
SECONDI DI PESCE	41
DOLCI	49
PIATTI PRONTI	64
INDICE DELLE RICETTE	76
INDICE DEI RISTORATORI	78

PREMESSA

Si è scritto tanto del marsala, ma sarebbe forse più giusto che le parole in merito lasciassero il posto alle sensazioni che questo affascinante prodotto è capace di regalare. È proprio questo l'intento della "Guida alla Degustazione del Marsala", che vuole riscorrere ed "assaporare" la storia e le origini di un vino di grande attualità e di incredibile versatilità. La Guida ripercorre la storia del marsala, illustrandone le diverse tipologie di prodotto e raccontandone le tecniche di produzione, declinando così il vino nelle sue molteplici occasioni di consumo. Le cantine Florio, che dal 1833 producono i marsala più famosi nel mondo, ne propongono quattro raffinate tipologie in grado di esaltare i piatti più diversi ed accompagnare differenti momenti di degustazione. Proprio al fine di esaltare questa loro straordinaria capacità di armonizzare e legare insieme gusti e sapori diversi, la Guida presenta 50 proposte di abbinamento, complete delle ricette per la preparazione, formulate da importanti chef ed enogastronomi. La Guida include anche una serie di piatti originalissimi nel combinare l'incontro tra prodotti tipici, già pronti

e facilmente reperibili, ed il marsala. L'aspetto della preparazione per tali piatti non è un elemento critico, ma questi conservano più che mai il piacere della creazione e la raffinatezza dell'abbinamento. Vino sorprendentemente attuale, dunque, il marsala, che oltre che essere impeccabile nel suo abbinamento più classico con dolci e dessert, non si sottrae ad abbinamenti più originali ed innovativi. Le ricette selezionate si riferiscono, infatti, a diverse portate, dagli antipasti ai primi e secondi piatti, fino ovviamente ai dessert, proprio a dimostrazione dell'estrema versatilità di questo grande vino. I marsala a cui sono state abbinare le ricette (il Vecchio Florio secco, il Targa Riserva 1840 semi secco, ed i marsala vergine Terre Arse e Baglio Florio) si possono pertanto degustare ed apprezzare, oltre che come classici vini da meditazione, per accompagnare sia il dolce che il salato e sono pronti a stimolare i palati più curiosi in ogni momento della giornata. Non c'è dunque ricetta che non sia impreziosita dall'abbinamento con il giusto marsala. Adesso spetta solo a voi provare...

LE CANTINE FLORIO NELLA STORIA DEL MARSALA

Può sembrare strano ma il merito della nascita del marsala si deve ad una tempesta.

Fu solo grazie alle avverse condizioni climatiche se nel 1773 John Woodhouse, ricco commerciante di Liverpool, approdò con la sua nave nel porto di Marsala invece che a Mazara del Vallo, dove era diretto per concludere un affare.

Una volta sbarcato nella cittadina siciliana, Woodhouse si recò in una bettola nella zona del porto dove ebbe l'occasione di assaggiare un vino particolarmente buono prodotto da quelle parti, il perpetuum.

Acquistatane una grossa scorta da vendere in patria, rimaneva il problema del trasporto del vino per mare, che diventava spesso imbevibile a causa del rullare della nave. Per ovviare all'inconveniente, Woodhouse adottò un semplice espediente: aggiunse alle botti una certa quantità

di alcol, aumentando così la gradazione del vino e assicurandone la conservazione fino a destinazione.

Giunto a destinazione Woodhouse si accorse che il vino "rinforzato con alcole" nonostante il viaggio per mare risultava migliore rispetto a quando era partito e da buon commerciante quale era decise subito di tornare in Sicilia per dare vita ad una nuova e stabile attività commerciale. Alla fine del 18° secolo il marsala era ormai abitualmente bevuto su tutte le navi di Sua Maestà britannica in sostituzione del rum, troppo alcolico ma principalmente privo di quei poteri curativi di tutti i vini e del marsala in particolare. Anche l'ammiraglio Nelson era grande consumatore di marsala e si dice fosse solito festeggiare le vittorie della sua flotta con il vino di Woodhouse. La storia racconta che fu proprio in seguito alla battaglia navale di Trafalgar che per la prima volta si cominciò a parlare



FLORIO & C.
CASA FONDATA NEL 1833



del marsala come di "victory wine", ossia vino della vittoria. All'inizio del 1800 un altro inglese sbarcò a Marsala, Benjamin Ingham, spirito meno imprenditoriale e meno commerciante di Woodhouse ma sicuramente più tecnico e studioso del vino. Con il nipote John Whitaker fondò le cantine Ingham a poche centinaia di metri dalle cantine Woodhouse e presto riorganizzò tutta la filiera produttiva del marsala a partire dal vigneto.

Ma è solo nel 1832 che finalmente troviamo un nome italiano fra i produttori di marsala, ed è proprio quello di Vincenzo Florio, calabrese di nascita ed esperto mercante di droghe che, per estendere i suoi affari, effettuava frequenti viaggi a Palermo.

Costruite in pietra di tufo da Vincenzo Florio nel 1832, le cantine Florio di Marsala rispecchiano lo stile tipicamente anglosassone dell'epoca, con ampi archi a sesto acuto e pavimento in battuto di polvere di tufo.

Per la produzione del marsala Vincenzo Florio acquistò un terreno in un tratto di costa situato fra i bagli di Ingham e Woodhouse e le cantine che da subito suscitavano grande ammirazione e che contribuirono ad accentuare il carattere industriale della città di Marsala, diventando così una delle città più ricche della Sicilia.

La produzione nelle splendide cantine, che ancora oggi evocano lo spirito imprenditoriale, la lungimiranza e la passione dei Florio, fu avviata nel 1833 diversificando così gli interessi della famiglia che già al tempo gestiva in proprio una lunga serie di attività commerciali tra le quali le tonnare, la compagnia di navigazione, le fonderie e la fabbrica di ceramiche.

Il mito Florio si consolidò anche attraverso operazioni di altissima immagine tra cui spicca la creazione della gara automobilistica che ancora oggi porta il loro nome, la Targa Florio.

Fu così che il marsala, da vino utilizzato sulle navi militari e da commercio, dopo il 1850 grazie alla spinta commerciale dei Florio ed alla nascita dei primi prodotti dolci su modello madera e malaga, iniziò un rapida e continua ascesa che portò questo grande vino liquoroso ad essere apprezzato in tutte le corti ed i nobili salotti del tempo. Nel 1904 Florio costituì, insieme con altri otto imprenditori marsalesi, la S.A.V.I. Florio S.p.A. (Società Anonima Vinicola Italiana), che pochi anni dopo ingloba anche la Woodhouse e la Ingham-Whitaker.

A causa, però della mancanza di eredi maschi, la famiglia Florio nel 1924 decide di cedere la cantina di Marsala ad un'altra potente famiglia dell'epoca: i Cinzano.

Durante i bombardamenti dell'aviazione alleata nel corso della seconda guerra mondiale, le cantine Florio furono gravemente danneggiate e i lavori di ricostruzione post-bellica furono lenti e faticosi e si deve arrivare al 1984 per

assistere alla prima grande ristrutturazione delle storiche cantine di invecchiamento al fine di riportarle all'antico splendore.

Per aver sempre lavorato nell'ottica della qualità e della selezione, il nome Florio nel mondo è diventato un sinonimo di marsala e la fama dell'azienda si è sviluppata costantemente raggiungendo ogni angolo del pianeta.

LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO LIQUOROSO A D.O.C.

Zona di Produzione:

- L'intero territorio della provincia di Trapani esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.

Produzione massima di uva per ettaro:

- 100 quintali per i vitigni a bacca bianca
- 90 quintali per i vitigni a bacca nera

Per avere l'accreditamento alla Denominazione di Origine le uve devono assicurare al mosto ed al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12 gradi.

Dalla trasformazione delle uve si possono ricavare:

- mosto in ragione dell'80 % massimo sull'uva
- vino in ragione del 75 % massimo sull'uva.

Il marsala nasce poi attraverso una complessa lavorazione che si basa sulla prima produzione di diversi ingredienti di base:

- Vino Bianco D.O.C. ottenuto da uve Grillo e/o Catarratto (tutte le varietà) e/o Insolia e/o Damaschino.
 - Vino Rosso D.O.C. ottenuto da uve Perricone (localmente detto Pignatello) e/o Nero d'Avola e/o Nerello Mascalese con l'eventuale aggiunta, sino ad un massimo del 30%, di uve a bacca bianca.
 - Alcole Buongusto di origine vinica o Acquavite di Vino
 - Mosto Cotto ottenuto da mosto D.O.C. concentrato a fuoco diretto
 - Mosto Concentrato ottenuto da mosto D.O.C.
 - Mistella o Sifone ottenuta da mosto D.O.C. (rosso o bianco) aggiunto di alcole vinico e/o acquavite di vino.
- L'operazione di miscelazione tra gli ingredienti base per produrre il vino liquoroso marsala viene denominata concia e consiste nella miscelazione tra il vino base D.O.C., il mosto cotto D.O.C., la mistella (mosto D.O.C. alcolizzato)



e l'alcol vinico in percentuali variabili secondo la tipologia che si vuol ottenere e secondo antiche ricette tramandate in azienda da generazioni. Questa operazione viene effettuata a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia, quando i vini base si sono ormai illimpiditi naturalmente, che negli anni è sempre stata considerata la vera e propria data di produzione del marsala. Per meglio chiarire, non veniva riportato in etichetta l'anno di vendemmia del vino bensì l'anno della concia. Florio è stata la prima cantina, a fine anni '80, ad utilizzare l'anno di vendemmia del vino in etichetta.

La categoria vergine merita una citazione a parte. Intanto possiamo ribadire che la tipologia vergine rappresenta l'antico marsala così come Woodhouse l'aveva concepito. Il marsala vergine può essere prodotto esclusivamente rinforzando il tenore alcolico del vino D.O.C. mediante l'aggiunta di alcole di origine vinica o di acquavite di vino.

Sono vietati l'utilizzo del mosto cotto, del mosto concentrato e della mistella o sifone.

In base all'invecchiamento il marsala vergine può essere classificato come:

- VERGINE o SOLERAS invecchiati almeno 5 anni in legno.
- VERGINE STRAVECCHIO o VERGINE RISERVA o SOLERAS STRAVECCHIO o SOLERAS RISERVA invecchiati almeno 10 anni in legno.

Ma la grande produzione del marsala (oltre il 97 %) è rappresentata dalla tipologia "conciati". Questi marsala prendono origine aggiungendo al vino oltre all'alcol e/o all'acquavite di vino, la mistella (un prodotto d'uva tardiva e che aggiunge dolcezza al vino arricchendolo di aromi più complessi) ed il mosto cotto (capace di apportare colore ambrato, profumi tostati e retrogusto ammandorlato). La legge che sancisce le norme per la produzione del vino liquoroso marsala nelle tipologie "conciate" permette di effettuare molteplici combinazioni



variando gli ingredienti utilizzati, il colore, il periodo di invecchiamento e la concentrazione zuccherina. La combinazione delle varie tipologie, fatta esclusione delle due tipologie del marsala vergine, raggiunge la bellezza di 27 diversi marsala così suddivisi:

In base alla presenza di zucchero i marsala possono essere classificati come:

- SECCO quando la percentuale di zucchero è inferiore al 4% (40 g/l).
- SEMISECCO quando la percentuale di zucchero è superiore al 4% e inferiore al 10%.
- DOLCE quando la percentuale di zucchero è superiore al 10% (100 g/l).

In base al colore i marsala possono essere classificati come:

- ORO senza aggiunta di mosto cotto.
- AMBRA con aggiunta di almeno l'1% di mosto cotto.
- RUBINO senza aggiunta di mosto cotto con l'utilizzo di

almeno il 70 % di mosti o vini da uve nere.

In base all'invecchiamento i marsala possono essere classificati come:

- FINE invecchiati almeno 1 anno dalla concia di cui almeno 8 mesi in legno.
- SUPERIORE invecchiati almeno 2 anni in legno.
- SUP. RISERVA invecchiati almeno 4 anni in legno.

Tutte le tipologie di marsala possono essere commercializzate esclusivamente in recipienti dal contenuto inferiore ai 60 litri, fatto salvo per la tipologia vergine la cui commercializzazione è prevista esclusivamente in bottiglia. L'imbottigliamento può essere effettuato esclusivamente nel territorio di produzione. E' consentita la commercializzazione allo stato sfuso del marsala fine dopo 4 mesi di invecchiamento dalla concia quando l'utilizzo è finalizzato quale ingrediente per la preparazione di altre bevande (es. cremovo o vermouths) o per usi industriali (es. industria dolciaria o degli insaccati). Di tutte le fasi di lavorazione dei vini marsala quella più importante ed

insostituibile ai fini qualitativi è senza dubbio l'invecchiamento. Gli elementi più importanti sono le cantine e il tipo di legno utilizzato per i tini e le botti. Le cantine devono avere un microclima a giusta umidità e temperatura. A differenza dei vini, per l'invecchiamento ossidativo dei marsala, sono preziose le escursioni termiche e pertanto le cantine non sono state costruite comunemente interrato bensì distese sul naturale declivio litoraneo per essere così investite dalle brezze marine e dai caldi venti di scirocco. Inoltre il pavimento in sabbia di tufo pressata conferisce la giusta umidità lasciandosi attraversare dai vapori del sottosuolo continuamente alimentati dalla vicinanza del mare. Il legno, dal canto suo, deve essere un contenitore capace di dosare, al liquido contenuto, l'ossigeno che abbisogna in modo lento ma costante. Tutti i fusti, le botti ed i tini vengono riempiti parzialmente al fine di creare nella loro parte superiore una camera d'aria che varia con la temperatura e che risulta libera essendo la chiusura del recipiente non ermetica. Le cantine di

invecchiamento della Florio, originali dall'epoca di fondazione dell'azienda, sono certamente il cuore dell'attività e rispondono a tutti i requisiti d'eccellenza sopra esposti in modo ineccepibile. Le strutture si sviluppano in navate disposte in parallelo, ed ogni navata è formata da archi a sesto acuto che sorreggono il tetto in legno e la copertura in tegole, mentre i muri sono esclusivamente in tufo. Al loro interno sono sistemati tini, botti e fusti per una capacità di circa 4.5 milioni di litri. Le caratteristiche strutturali e la disposizione del fustame si fondono creando un ambiente dove i profumi e le sensazioni sono rimaste inalterate nel tempo.

Nella lavorazione del marsala questa è la parte vitale nell'ottica della qualità e solo l'aumento della permanenza in legno riesce ad aumentare considerevolmente l'impatto qualitativo del marsala verso il consumatore in termini di eleganza, delicatezza e piacevolezza.



I MARSALA FLORIO

Florio è il marsala da oltre cent'anni, è un viaggio lungo più di un secolo che parla delle terre dove nascono le preziose uve Grillo per la sua produzione e delle persone che, oggi come nel 1833, continuano a produrlo con passione. Si è scritto tanto del marsala, ma come spesso accade con il vino, sarebbe forse più giusto che le parole lasciassero il posto alle sensazioni che questo prodotto sempre uguale nel tempo, eppure sempre unico ed incredibilmente giovane, è capace di donare. Osannato in passato ed a volte "dimenticato" dai consumatori, per molto tempo, la sua immagine è stata confusa con produzioni di vini aromatici che nulla hanno in comune con questo nobile prodotto. Infatti, al cospetto di un bicchiere di marsala viene da ripetersi che si tratta di un miracolo! Un miracolo è una Riserva Storica di marsala Florio del 1911, che ha conservato immutata l'eleganza di un gusto piacevole e suadente e le vibrazioni di un colore che solo

questo vino sa restituire. Il marsala Florio è un grande patrimonio storico siciliano che meriterebbe di essere annoverato tra le perle preziose di questa isola, un grandissimo vino liquoroso che ci riporta indietro nel tempo, un vero fuoriclasse che si abbina alla perfezione con ogni tipo di piatto. Avete letto bene! Con ogni tipo di piatto ed in ogni momento della giornata perché il marsala è un prodotto estremamente eclettico e le sue occasioni di consumo sono molteplici anche se poco conosciute. Si può bere un buon bicchiere di marsala al momento dell'aperitivo, in abbinamento ad un primo o ad un secondo piatto come per il dessert... è necessario però conoscere le tante declinazioni di questo vecchio amico e riservargli il posto giusto. Ed il merito di casa Florio è proprio nell'abilità con la quale ha saputo dare a questo prodotto una nuova veste, proponendolo come compagno di un bere raffinato e, a volte audacemente, come unico protagonista a tutto pasto.



VECCHIOFLORIO SECCO

MARSALA SUPERIORE RISERVA
SECCO AMBRA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il vero marsala superiore, il più conosciuto ed affermato nel mondo, nasce dalla secolare esperienza maturata per oltre 170 anni dalle Cantine Florio. Prende origine dalle uve Grillo e Cataratto coltivate lungo la costa del marsalese e nell'arido entroterra della provincia di Trapani. Affina per oltre 2 anni in antiche botti di rovere di Slavonia per originare un inimitabile e raffinato vino da dessert. Bottiglie da 750 ml.



TARGA RISERVA 1840

MARSALA SUPERIORE RISERVA
SEMISECCO AMBRA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Elegante marsala che ripropone le caratteristiche della storica Riserva Florio nata nel 1840. Nasce da un attentissima selezione di uve Grillo vendemmiate a maturazione avanzata e coltivate nella fascia costiera del comune di Petrosino nella contrada denominata "Triglia". Affina per oltre 6 anni in antiche botti di rovere di Slavonia per esprimere un eccezionale vino da dessert e meditazione. Bottiglie da 750 ml.



TERRE ARSE

MARSALA VERGINE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La tipologia vergine è l'espressione più raffinata di quanto il marsala possa esprimere. Si origina dal connubio di tre elementi: selezionatissime uve Grillo ad alto contenuto zuccherino, allevate lungo la costa a nord della città di Marsala, a fianco delle saline, nelle contrade denominate "Birgi" e "Spagnola", ottimo distillato di vino e almeno 8 anni di affinamento in piccole botti di eccellente rovere. Prodotto raffinato ed eclettico, servito fresco è un ottimo aperitivo. Bottiglie da 750 ml.



BAGLIO FLORIO

MARSALA VERGINE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vergine di altissima selezione prodotto solo nelle migliori annate. Figlio di uve Grillo particolarmente ricche di zucchero, provenienti da vigneti coltivati ad alberello lungo la costa a nord della città di Marsala, affacciati alle saline, nelle contrade denominate "Birgi" e "Spagnola". Affina per oltre 10 anni in preziosi ed antichi caratelli da 300 litri. Prodotto elegante e raffinato dal sapore unico, intenso e persistente. Bottiglie da 500 ml.

ABBINAMENTI

Prodotto pregiato e versatile, ma non per questo senza personalità, il marsala Florio si presta per svariati abbinamenti. I marsala vergine come Baglio Florio o Terre Arse sono ottimi aperitivi, freschi al punto giusto, speciali compagni di formaggi a media stagionatura e piatti di pesce affumicati. Mentre, un grande marsala semisecco come Targa Riserva 1840 si sposa a meraviglia con dolci alla mandorla così come alla pasticceria a base di crema e frutta o con il cibo prediletto dagli dei, il cioccolato. La dolcezza del cioccolato ed al contempo il suo retrogusto amaro ben si amalgamano con le note aromatiche di Targa Riserva 1840, in grado di sostenere e mantenere la patina dell'impasto nel degustatore in un abbinamento che non altera né sovrasta alcun sapore, ma al contrario determina un vero, gratificante equilibrio dei sensi. E la Sicilia del buon gusto, isola dei sapori pieni e consistenti e dei profumi decisi e penetranti, tiene sempre aperto lo scrigno dei suoi tesori

gastronomici: prima fra tutti la ricchissima pasticceria isolana, con i suoi dolci alla ricotta, la pasta reale e i canditi, amica eletta di marsala secchi di cui si arricchisce la produzione Florio. Vecchio Florio ne è un elegante esempio. Altro abbinamento intrigante e senz'altro inconsueto è quello del marsala con i sigari. Il sapore forte e acre di questi ultimi viene smorzato dal gusto armonico dei marsala. Il connubio crea una fusione di intriganti sapori e profumi, così gradevoli ed affascinanti da esaltare le caratteristiche aromatiche di entrambi.

Il marsala è il colore del tempo: ambra e topazio dagli improvvisi guizzi di luce, una luminescenza che il trascorrere dei secoli sembra accentuare, come se quel lampo nascesse proprio nella botte con questo vino incredibile. Infine, grandi vini, come i marsala di lungo invecchiamento, regalano intense emozioni leggendo un libro o ammirando un panorama, rendendo più rilassante la meditazione.

Adesso, lettore, ti lasciamo all'incontro con il tuo marsala Florio, ma prima vogliamo condividere con te un'affermazione di un grande amante del nostro speciale vino: "L'apoteosi è un marsala del 1889 che conserva i sentori di un mondo precedente al nostro, di un vento lontano, del mare africano che si ammansisce nel porto di Marsala.

Conserva le fragranze preziose delle piante e degli umori officinali, eucalipto e resina di pino, e poi frutta candita, caffè tostato, scorza d'arancia amara dei giardini arabi che ornavano le residenze inglesi. Sembra il più giovane di tutti, con la sua lucentezza di minerale e il respiro caldo d'animale. Il tempo s'è rappreso in queste gocce d'ambra".

Buona degustazione!



Antipasti



CROCCANTE AL SESAMO CON TARTARA DI TONNO, ERBA CIPOLLINA, RICOTTA E PORRO BRASATO**IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE****INGREDIENTI** PER 4 PERSONE:

- 100 g circa di pasta sfoglia
- 1 tazza di sesamo
- 200 g di tonno
- erba cipollina q.b.
- olio extravergine d'oliva, olio aromatizzato all'aglio, sale e pepe
- 100 g di ricotta
- 1 porro
- qualche goccia di limone

PREPARAZIONE:

Stirare la pasta sfoglia con il sesamo, tagliarla a piccoli rettangoli di 10 per 4-5 cm ed infornarla per 5-7 minuti circa.

Spalmare la ricotta al naturale su un primo rettangolo di pasta sfoglia, stendervi il porro brasato, aggiungere il tonno condito con sale, pepe, limone ed olio extravergine d'oliva e chiudere con il secondo rettangolo di croccante. Porvi sopra una concassè di pomodoro condita con olio all'aglio, sale e pepe. Servire a temperatura ambiente accompagnando con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:
RISTORANTE WINE BAR 091
 Palermo - via Castrolfilippo, 10-12
 tel. 091 6177807 - fontana @091restaurant.it
 GIORNO DI CHIUSURA: domenica
 CHEF: Beppe Fontana
 CUCINA: regionale rivisitata

POLPETTINE DI SARDE CON CIPOLLATA E POMODORO SAMMARZANO

IN ABBINAMENTO AL BAGLIO FLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 g di filetti di sarde
- 100 g di pan grattato
- 50 g di pecorino stagionato grattugiato
- 2 spicchi d'aglio
- prezzemolo q.b.
- sale q.b.
- 6 uova
- 3 cl di marsala Baglio Florio
- 200 g di cipolle
- 200 g di pomodoro Sammarzano maturi

PREPARAZIONE:

Tritare le sarde, aggiungere le uova, il pan grattato, il pecorino, l'aglio tritato, il prezzemolo, il sale e mescolare il tutto. Infine aggiustare di Baglio Florio e fare delle polpette da 50 g cad; friggere in olio abbondante per circa 2 minuti e mezzo a fuoco medio.

A parte preparare la cipollata facendo appassire leggermente la cipolla ed aggiungendo i pomodori; far cuocere per 15 minuti circa e regolare di sale; quindi unire la cipollata alle polpette, fare cuocere per 3 minuti circa e servire. Accompagnare con Baglio Florio.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE FICHERA

Vittoria (Rg) - via Napoli, 124

tel. 0932 980000 - rosario.fichera.26@hotmail.it

GIORNO DI CHIUSURA: sempre aperto

CHEF: Giovanni Fichera

CUCINA: tipica, locale siciliana

ROTOLINO DI TONNO ROSSO PINNA GIALLA AL MARSALA BAGLIO FLORIO CON FRUTTA SECCA

IN ABBINAMENTO AL BAGLIO FLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 280 g di tonno rosso pinna gialla
- 20 g di mandorle, 20 g di pinoli
- 20 g di pistacchi, 40 g di uvetta sultanina
- 250 g di marsala vergine Baglio Florio
- 1 foglio di colla di pesce
- 160 g di verdure per decorazioni
- sale fino, pepe bianco, zucchero semolato q.b.

PREPARAZIONE:

Tagliare a bastoncini il tonno e marinarlo per 30 minuti con 50 g di marsala, una presa di sale fino ed una di zucchero semolato. Rigenerare l'uvetta sultanina con 50 g di marsala tiepido per 30 minuti. Sminuzzare tutta la frutta secca e miscelarla. Asciugare il

tonno dalla marinatura e miscelarlo con sale, pepe bianco, la frutta secca sminuzzata e l'uvetta sultanina. Formare un cilindro di 2 centimetri di diametro con il composto formato in precedenza ed adagiarlo su un foglio di carta da forno. Formare il rotolino e cuocerlo a vapore a 90° C per 20 minuti. Raffreddare il rotolino, privarlo della carta da forno ed asciugarlo. Stiepidire il marsala rimanente (150 g) ed aggiungervi un foglio di colla di pesce, prima ammorbidito in acqua fredda, in modo da preparare la gelatina. Pennellare con una parte di gelatina il cilindro di tonno e farlo raffreddare. Tagliare quindi delle fette regolari. Fare

rassodare la gelatina rimanente con lo spessore di 3 mm e preparare le verdure per contornare il piatto. Per l'assemblaggio finale del piatto, disporre a ventaglio le fettine di tonno gelatinato al marsala, aggiungere le verdure e decorare con delle striscioline di gelatina di marsala. Servire accompagnando con Baglio Florio.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE HOTEL FORTINO NAPOLEONICO

Baia Portonovo (An) - via Poggio, 166

tel. 071 801450 - info@hotelfortino.it

GIORNO DI CHIUSURA: 25 dicembre

CHEF: Paolo Antinori

CUCINA: regionale, italiana rivisitata

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'OCA MARINATO CON TARTUFO

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 g di fegato grasso d'oca
- 11 g di zucchero
- 9 g di sale
- 2 g di pepe di mulinello
- 140 cl di marsala Terre Arse
- 15 g di tartufo fresco a lamelle
- insalatina novella condita con aceto di lamponi e qualche guarnizione esotica (per la decorazione)

PREPARAZIONE

Ammorbidire a temperatura ambiente il fegato, aprirlo e togliere le venature. Stenderlo su una placca. Mescolare il sale, il pepe e lo zucchero e cospargere il fegato con metà del condimento e metà del vino. Rigirare il fegato e condire l'altra parte con la rimanenza del vino e del condimento. Lasciare marinare per 12 ore in frigorifero. Porre il fegato in una terrina alternandolo con il tartufo. Cuocere a bagnomaria per 25 minuti a 90° C, fare raffreddare e sformare. Servire a piacere con insalatina novella condita con aceto di lamponi e guarnizione esotica ed accompagnare con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE IL SIMPOSIO

Roma - piazza Cavour, 16

tel. 06 32111131

GIORNO DI CHIUSURA: domenica

CHEF: Alessandro Mora

CUCINA: regionale e mediterranea

TORTINO DI SARDE SU LETTO DI VELLUTATA DI FAVE E BORRAGINE

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 g di sarde deliscate
- 250 g di mollica di pane fresco o pancarré
- 1 scalogno
- 2 arance
- 30 cl di olio extravergine d'oliva, sale e pepe
- 1 cucchiaino di zucchero
- 30 g di uva passa e pinoli
- 150 g di fave secche
- 150 g di borragine
- 4 stampini monouso

PREPARAZIONE:

Passare i 4 stampini monouso con olio e foderarli con la mollica tostata precedentemente; adagiare le sarde nei bordi degli stampini avendo cura di ricoprirli completamente e lasciando fuoriuscire un po' (per poi permettere la copertura).

Soffriggere in olio lo scalogno tritato, aggiungere il succo di un'arancia, lo zucchero, il sale ed il pepe ed infine la mollica, l'uva passa ed i pinoli. Col composto ottenuto ricoprire gli stampini richiudendoli con le sarde stesse ed infornare per 15 minuti a 180° C.

Lessare la borragine e tritarla finemente. Lessare le fave che in precedenza sono state lasciate per circa 12 ore in acqua. Mescolare la borragine e la purea di fave ed adagiare il tutto sul fondo di un piatto; sopra sformare il tortino appena uscito dal forno e condire con un filo d'olio. Servire accompagnando con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE LA BOTTE

Cefalù (Pa) - via Veterani, 20

tel. 0921 424315

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì (chiuso a gennaio)

CHEF: Giuseppe Fiduccia

CUCINA: tipica siciliana e nazionale



Primi piatti

BUSI DI PASTA FRESCA CON FINOCCHIETTI DI MONTAGNA E DENTICE

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg di finocchietto di montagna
- 1 cipolla bianca
- 100 g di pinoli ed uva passa
- 1/2 kg di dentice bianco
- olio, sale e pepe
- zafferano e prezzemolo q.b.
- pan grattato a caldo a parte
- 400 g di busi freschi

PREPARAZIONE:

Tagliare i finocchietti di montagna e farli bollire. Soffriggere la cipolla fino a farla dorare, subito dopo aggiungere i finocchietti, i pinoli e l'uva passa, lo zafferano, l'olio, il sale ed il pepe e rosolare il tutto. Bollire il dentice, spinarlo, unirlo al precedente passaggio ed aggiungere il prezzemolo.

Bollire i busi con la stessa acqua dei finocchietti; maneggiare il tutto dopo avere scolato la pasta.

Servire nei piatti con il pan grattato appena abbrustolito ed accompagnare con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE AL 59

Palermo - piazza Verdi, 59

tel. 091 5831396

GIORNO DI CHIUSURA: mercoledì

CHEF: Vincenzo Bartolomei

CUCINA: siciliana ed internazionale

CEATELLI CON PETTO D'OCA IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 200 g di zucca rossa
- 100 g di petto d'oca affumicato
- 200 g di panna liquida
- 100 g di brodo di carne
- 320 g di pasta secca formato cecatelli
- 20 g di burro
- 1 cipolla scalogno tritata
- prezzemolo
- sale, pepe

PREPARAZIONE:

Pulire la zucca, tagliarla a dadini e lessarla a metà cottura.

Rosolare in padella burro e cipolla e, non appena la cipolla è dorata, aggiungere il petto d'oca affumicato già tagliato a listarelle. Aggiungere la zucca rossa, la panna, sale e pepe ed il brodo di carne. Finire di cuocere ancora per qualche minuto, aggiungere la pasta appena cotta e saltare in padella il tutto. Cospargere con un po' di prezzemolo e servire ben caldo. Accompagnare con VecchioFlorio.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE LA BARONIA
Villagrazia di Carini (Pa) - via Angelo Morello
tel. 091 8933047

GIORNO DI CHIUSURA: sempre aperto

CHEF: Nunzio Buffa

CUCINA: mediterranea

MEZZE PENNE AL MIELE DEI NEBRODI

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 g di mezze penne
- 150 g di miele mille fiori
- un pizzico di cannella
- 4 chiodi di garofano
- pepe nero q.b.
- ricotta salata
- pistacchi di Bronte

PREPARAZIONE:

Cucinare al dente le mezze penne.

Scaldare il miele e aggiungere i 4 chiodi di garofano, un pizzico di cannella e un pizzico di pepe.

Amalgamare il tutto con la pasta.

Versare nel piatto e cospargere con ricotta salata.

Guarnire con pistacchi di Bronte.

Servire accompagnando con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE IONICO A RUTA E CIAULI

Siracusa - riviera Dionisio il Grande, 194

tel. 0931 65540

GIORNO DI CHIUSURA: martedì

CHEF: Roberto Giudice

CUCINA: mediterranea

NIDO DI TAGLIOLINI CON GAMBERI BIANCHI DI SICILIA E GORGONZOLA

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g di gamberi bianchi di Sicilia
- 320 g di tagliolini
- 200 g di gorgonzola dolce
- 200 g di panna da cucina
- 50 g di burro
- 1 bicchiere di marsala Targa Riserva 1840
- 1 cl di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno, 1 spicchio d'aglio
- 2 pomodori rossi
- 10 pomodori di Pachino privati dei semi e tagliati a piccoli coriandoli
- foglie di menta, salvia, sale e pepe bianco

PREPARAZIONE:

Sbucciare i gamberi tenendo da parte teste e buccia; inciderli e lavarli sotto acqua

corrente. In una casseruola, con l'olio extravergine d'oliva, far rosolare l'aglio e la salvia, quindi bagnare con mezzo bicchiere di Targa e fare evaporare l'alcol, aggiungere i pomodori rossi privati dei semi e tagliati a cubetti, salare, pepare, aggiungere la panna liquida e far cuocere per 20 minuti circa. Quando pronta filtrare la salsa alla stamina e lasciare da parte con le teste dei gamberi. In un'altra casseruola fare rosolare lo scalogno tritato con i gamberi ben asciugati, salare, pepare, bagnare con il restante Targa e fare evaporare, aggiungere il gorgonzola e farlo sciogliere; unirvi il mordente ottenuto precedentemente con le bucce e le teste dei gamberi e cuocere per qualche minuto

in modo da unire i gusti. In una pentola d'acqua salata fare cuocere i tagliolini per qualche minuto, scolare la pasta, unirla alla salsa, amalgamare tenendo la pasta non troppo asciutta. Formare dei nidi al centro del piatto con l'aiuto di uno stampino a savarin mono porzione; guarnire i piatti con le teste dei gamberi, un ciuffetto di menta e coriandoli di pomodoro. Accompagnare con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE HOTEL HOLIDAY INN EUR

PARCO DEI MEDICI

Roma - viale Castello della Magliana, 65

tel. 06 65581

GIORNO DI CHIUSURA: sempre aperto

CHEF: Pietro Pusceddu

CUCINA: internazionale

PENNE AL BAFFO

IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g di pennette
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di calamari
- 200 g di polipetti
- 200 g di gamberi sgucciati
- 100 g di finocchietto di montagna
- 100 g di panna
- 50 g di pomodoro pelato (1 pomodoro pelato)
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- pasta d'acciuga
- prezzemolo
- olio d'oliva, sale e peperoncino

PREPARAZIONE:

Tritare l'aglio e soffriggere in una casseruola con olio d'oliva. Aggiungere i polipetti ed i calamari tagliuzzati, sfumare con il vino bianco e fare evaporare. Unire il pomodoro pelato a filetti ed il peperoncino, regolare di sale e cuocere per 15 minuti. A parte lessare il finocchietto e, dopo averlo scolato, tritarlo finemente o frullarlo. Disciogliere un po' di pasta d'acciuga con poche gocce d'olio, aggiungere il finocchietto e farlo saltare in una padella. Lessare le penne a metà cottura, scolarle e travasare il condimento preparato in una

larga padella, aggiungendo i gamberi sgucciati. Unire la panna ed amalgamare. Aggiungere le pennette, il finocchietto e maneggiare il tutto. A fuoco spento aggiungere infine un trito di prezzemolo ed olio crudo. Servire accompagnando con VecchioFlorio.

Ricetta elaborata da:
RISTORANTE TEMPTATION
Sferracavallo (Pa) - via Torretta, 94
tel. 091 6911104
GIORNO DI CHIUSURA: giovedì
CHEF: Giuseppe Consolo
CUCINA: marinara

PERCIATELLI CON FILETTI DI ARINGA AFFUMICATA, MELANZANE E SCAGLIE DI PECORINO

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di pasta tipo perciatelli
- 200 g di filetti di aringa affumicata
- 1 melanzana viola siciliana
- 60 g di pecorino di Vizzini stagionato
- 1 cipollotto fresco e 1 spicchio d'aglio
- 100 g di pomodorini di Pachino
- 1 peperoncino rosso fresco
- 30 g di semi di finocchio selvatico
- olio extravergine d'oliva Dop Monte Etna, sale
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 cucchiaini da cucina di farina 00

PREPARAZIONE:

Affettare la melanzana piuttosto finemente (3-4 mm), salare e fare depurare pressando.

Rosolare il cipollotto affettato con l'aglio intero e l'olio extravergine d'oliva; appena imbiondito, togliere l'aglio e mettere i filetti di aringa ed i semi di finocchio. Saltare velocemente il tutto per 1 minuto. Quindi aggiungere i pomodori tagliati in 4 ed il peperoncino fresco e saltare ancora per 2 minuti; poi spegnere il fuoco e coprire. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, alla quale saranno già stati aggiunti alcuni semi di finocchio, e nel frattempo passare le melanzane umide nella farina 00 e friggere in olio extravergine d'oliva fino a doratura (dovranno restare rigide anche tiepide). Scolare la pasta molto al dente e velocemente saltarla assieme al condimento preparato.

Presentare il piatto facendo 2 matassine di pasta tra le quali verrà posta una fetta di melanzana; distribuire altro condimento sulle matassine di pasta, quindi rifinire con il pecorino a scaglie ed un ciuffo di prezzemolo per guarnire.

Servire accompagnando con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE AMBASCIATA DEL MARE

Catania - piazza Duomo, 6-7

tel. 095 341003 - info@ambasciatadelmare.it

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì

CHEF: Gigi Valastro

CUCINA: tipica siciliana, di mare

TAGLIOLINI FRESCI AI FILETTI DI TRIGLIA

IN ABBINAMENTO AL BAGLIO FLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 350 g di tagliolini
- 300 g di filetti di triglia
- aglio q.b.
- 200 g di pomodorini
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- qualche foglia di basilico
- pinoli
- olio extravergine d'oliva, sale e pepe
- vino bianco q.b.
- ricotta salata q.b.

PREPARAZIONE:

In una padella mettere olio extravergine d'oliva e fare rosolare l'aglio.

Aggiungere i pomodorini, un cucchiaio di passata di pomodoro, basilico, pinoli, sale e pepe e far cuocere per alcuni minuti, quindi aggiungere i filetti di triglia e sfumare il tutto con vino bianco.

Una volta cotti i tagliolini, versarli in padella; amalgamare per 2 minuti, mettere nei piatti ed aggiungere delle scaglie di ricotta salata e basilico fresco. Servire ed accompagnare con Baglio Florio.

Ricetta elaborata da:
RISTORANTE ANTICA MARINA
Catania - via Pardo, 29
tel. 095 348197
GIORNO DI CHIUSURA: mercoledì
CHEF: Giovanni Leonardi
CUCINA: mediterranea

ZUPPA DI PESCE SPADA ALLA PANTESCA

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg di pesce spada a tocchetti grossi
- 200 g di pomodorino di Pachino
- 20 g di capperi salati
- 1/2 cipolla di Tropea
- 2 spicchi d'aglio
- peperoncino, prezzemolo
- basilico, mentuccia (dosatura a piacere)
- pistacchio di Bronte tostato
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 250 g di pomodoro pelato
- olio extravergine d'oliva, sale

PREPARAZIONE:

Fare un leggero soffritto di cipolla, aglio, pomodorino, capperi, peperoncino,

prezzemolo, mentuccia e basilico in olio extravergine d'oliva. Aggiungere il pesce e farlo dorare nel soffritto. Versare il vino e farlo evaporare; aggiungere il pomodoro pelato a pezzetti e 2 mestoli di acqua calda.

Salare e lasciare cuocere per 10 minuti a fuoco medio senza coperchio sino ad ottenere un sugo cremoso.

Servire in pirofila con bruschette calde ed una spolverata di pistacchio e prezzemolo tritati.

Accompagnare con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:
RISTORANTE DEL GOLFO
Castellammare del Golfo (Tp) - via Segesta, 153
tel. 0924 30257

GIORNO DI CHIUSURA: martedì

CHEF: Liborio Giorlando

CUCINA: regionale



Secondi di carne

CAPRETTO IN TEGAME CON CIPOLLOTTI, FUNGHI E CAPRINO ERBORINATO AL VECCHIOFLORIO

IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg circa di capretto
- 4 cipollotti
- 200 g di funghi di bosco
- 100 g di caprino erborinato
- brodo vegetale q.b.
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 2 foglie di alloro
- marsala VecchioFlorio q.b.

PREPARAZIONE:

Tagliare il capretto disossato a piccoli pezzi e marinarlo con un bicchiere di VecchioFlorio per circa un'ora.

Tagliare la carota ed il sedano a julianne e soffriggerli con un filo d'olio d'oliva; aggiungere i cipollotti tagliati grossolanamente ed il capretto; farlo rosolare per circa 5 minuti. Aggiungere i funghi, bagnare con il VecchioFlorio e lasciare evaporare il liquido; aggiungere le foglie di alloro, coprire con brodo vegetale e lasciare cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti.

Aggiungere infine il caprino, farlo

sciogliere e servire in accompagnamento al VecchioFlorio.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE NANGALARRUNI

Castelbuono (Pa) - via delle Confraternite, 7

tel. 0921 671428 - nangalarruni@woow.it

GIORNO DI CHIUSURA: mercoledì

CHEF: Giuseppe Carollo

CUCINA: funghi, carne e prodotti del territorio, stagionale

CONIGLIO AL CIOCCOLATO

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600 g di polpa di coniglio
- 100 g di cioccolato fondente
- 20 g di caffè in polvere
- 100 g di carote
- 100 g di cipolla
- 100 g di funghi cardoncelli
- 100 g di sedano
- olio, sale e pepe
- marsala Targa Riserva 1840 q.b.

PREPARAZIONE:

In un tegame con l'olio soffriggere tutte le verdure insieme alla carne. Dopo che la stessa è stata ben rosolata aggiungere il caffè in polvere, il pepe, il sale e stufare con il marsala. Quindi allungare con un po' d'acqua e lasciare cuocere il tutto a fuoco molto lento. A fine cottura aggiungere il cioccolato fondente e lasciarlo amalgamare bene. Servire il tutto ben caldo ed accompagnare con il marsala Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE ANTICA FILANDA
Caprileone (Me) - contrada Raviola
tel. 0941 919704 - info@anticafilanda.it

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì

CHEF: Pinuccia Di Nardo

CUCINA: regionale creativa

FILETTO REPUBBLICA DI SBARRE

IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 filetti di carne bovina da circa 200 g cad.
- 2 carciofi freschi
- 200 g di funghi porcini freschi
- 1 bicchiere di marsala VecchioFlorio
- 200 ml di panna
- olive nere per guarnire
- peperoncino in polvere q.b.
- olio extravergine d'oliva, sale

PREPARAZIONE

In una padella fare scaldare l'olio, quindi mettere i filetti a rosolare ed aggiungere i funghi ed i carciofi tagliati finemente. Far cuocere un paio di minuti circa, salare ed infiammare il tutto con 1 bicchiere di VecchioFlorio, legare la salsa aggiungendo la panna e lasciare il filetto a cottura media. Guarnire il piatto con olive nere e una spolverata di peperoncino.

Servire accompagnando con VecchioFlorio.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE NOVECENTO

Lamezia Terme (Cz) - largo S. Antonio, 3

tel. 0968 448625

GIORNO DI CHIUSURA: domenica

CHEF: Raffaele Albace

CUCINA: territoriale

QUADRATO DI MAIALINO DA LATTE AL FORNO

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg di quadrato di maialino scalzato
- 3 uova, 1 bicchiere di marsala Terre Arse
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- 50 g di burro, 10 g di timo
- 2 scalogni, 300 g di patate ratte
- 40 g parmigiano grattugiato
- sale e pepe
- 1 bicchiere d'olio extravergine d'oliva, di cui 1/4 per rosolare il maialino e 3/4 per la purea di patate

PREPARAZIONE:

Riscaldare la padella su fuoco vivo. Salare e pepare il maialino. Mettere il maialino in una padella con 1/4 di bicchiere di olio

extravergine d'oliva e rendere una crosta friabile e ben rosolata. Eliminare l'olio di cottura ed aggiungere metà dose di burro, gli scalogni e il timo. Porre la padella nel forno alla temperatura di 180° C per un tempo di 15 minuti. Per la preparazione dello zabaione sbattere i tre tuorli d'uovo a bagno maria con il miele d'acacia ed il marsala e unire a filo il burro sino a consistenza cremosa. Per la purea di patate sbollentare le patate ratte e passarle con il passaverdura senza spellarle, metterle in casseruola con sale e pepe, montare con i 3/4 dell'olio extravergine d'oliva. Per la galletta al parmigiano reggiano, riporre il

parmigiano reggiano grattugiato in una padella antiaderente a fuoco medio: in pochi minuti il parmigiano sciogliendosi formerà la galletta. Comporre il piatto adagiando il quadrato di maialino sul piatto, cospargendolo con crema di zabaione al marsala Terre Arse e riponendo affianco la purea di patate ratte. Decorare a piacere con la galletta e servire ben caldo accompagnando con il Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE LA TANA DEL RICCIO

Milano - via Cadolini, 13

tel. 02 55014588 - gaetano.riccio@latanadelriccio.com

GIORNO DI CHIUSURA: sabato mattina e domenica

CHEF: Gaetano Riccio

CUCINA: contemporanea creativa

QUAGLIE AL MARSALA CON CAPPERI E FICHI SECCHI

IN ABBINAMENTO AL BAGLIO FLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600 g di quaglie fresche
- olio extravergine d'oliva varietà Nocellara e Cerasuola, sale e pepe nero
- cipolla rossa di Castrofilippo
- brandy
- marsala Targa Riserva 1840 q.b.
- farina bianca q.b.
- 60 g di fichi secchi
- capperi al naturale di Pantelleria q.b.

PREPARAZIONE:

Dopo avere riscaldato la padella, unire l'olio e, quando ben caldo, unire la cipolla tritata fino a doratura.

Unire le quaglie pulite (tagliate a quarti e leggermente sbollentate) passate nella farina bianca e soffriggere per qualche minuto, unire il brandy e flambare. Unire i capperi, i fichi secchi ammorbiditi con il marsala, salare, pepare ed unire il marsala.

Lasciare cuocere fino ad ottenere una salsetta ben omogenea e servire in piatti caldi accompagnando con Baglio Florio.

Ricetta elaborata da:
RISTORANTE KOKALOS

Agrigento - via Cavalieri Magazzeni, 3
tel. 328 4514719 - lorenzanogerlando@libero.it

GIORNO DI CHIUSURA: sempre aperto

CHEF: Gerlando Lorenzano

CUCINA: regionale



Secondi di pesce

COSTOLETTE DI GALLINELLA DI MARE ARROSTITE CON GUANCIALE E TORTINO DI VERZA E PATATE

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 gallinella di mare di 4 kg circa
- guanciale q.b.

Per il tortino di verza e patate:

- 8 foglie di verza scottata
- 2 patate, 1 noce di burro
- rosmarino, sale e pepe

Per la salsa al marsala:

- 2 l di marsala Terre Arse:
- 1 scalogno, burro q.b.
- 200 g di fondo bruno

PREPARAZIONE:

Sfilettare la gallinella, avvolgerla nel guanciale, arrostita in una padella antiaderente e passarla al forno a

180° C per circa 15 minuti.

Per la preparazione del tortino di patate cuocere le patate in acqua bollente e leggermente salata; una volta pronte, schiacciarle con l'aiuto di una forchetta ed aggiungere il burro ed il rosmarino tritato; quindi aggiustare di sale e di pepe. Prendere degli stampini di alluminio, olearli, rivestirli con la verza scottata e riempirli con la schiacciata di patate; quindi gratinarli in forno per 5 minuti. Preparare la salsa al marsala in giusto anticipo stufando lo scalogno tritato con del burro; aggiungere il marsala e ridurre finché non avrà raggiunto una

consistenza mielosa. Filtrare il tutto, aggiungere il fondo bruno e montare la salsa ottenuta con dei fiocchetti di burro aiutandosi con una frusta. Tagliare la gallinella e disporla sui piatti, sformare il tortino di patate e servire aggiungendo la salsa al marsala ed accompagnando con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE ENOPOLIS

Ancona - corso Mazzini, 7

tel. 071 2071505 - bianchi@enopolis.net

GIORNO DI CHIUSURA: domenica mattina e martedì

CHEF: Alessandro Pasquini

CUCINA: creativa e del territorio

FILETTO DI OCCHIATA AL FORNO

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 2 occhiate da 600 g circa
- 200 g di pomodorini di Pachino
- 4 olive nere
- 2 patate
- 4 cucunci
- 1 spicchio d'aglio
- sale, pepe nero
- prezzemolo
- vino bianco q.b.

PREPARAZIONE

Pulire le occhiate, sfilettarle e mettere i 4 filetti in una teglia oleata; aggiungere le olive, i pomodorini tagliati a dadini, l'aglio tritato, i cucunci tagliati a pezzettini, le patate tagliate a fettine precedentemente lessate al dente, sale e pepe nero.

Sfumare con vino bianco, infornare a 180° C per 10 minuti e servire caldo con una spolverata di prezzemolo.

Accompagnare con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE PUNTA LENA

Stromboli (Me) - via Marina, 8

tel. 090 986204

GIORNO DI CHIUSURA: sempre aperto

CHEF: Stefano Oliva

CUCINA: siciliana, eoliana

INVOLTINO DI MUPO FARCITO CON SALSA AL MARSALA E FINOCCHIETTO SELVATICO

IN ABBINAMENTO AL BAGLIO FLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 filetti di mupi da 200 g cad.
- 50 ml di marsala Baglio Florio
- 150 g di formaggio caprino fresco
- olio extravergine d'oliva, sale e pepe
- semi di finocchietto selvatico
- finocchietto selvatico fresco (per guarnire)
- qualche foglia di alloro

Per la salsa:

- 200 ml di fondo di pesce (fumetto di mupo)
- 50 ml di marsala Baglio Florio
- 50 g di burro

PREPARAZIONE:

Sfilettare i mupi in due filetti avendo cura di eliminare tutte le spine e condire con sale e pepe. Adagiare il formaggio caprino, precedentemente impastato con i semi di finocchietto, sui filetti di mupo, quindi avvolgere il filetto e fermarlo con uno spiedo di alloro.

Rosolare gli involtini in padella antiaderente con pochissimo olio extravergine d'oliva e sfumare con il marsala Baglio Florio giusto il tempo di far loro prendere colore; infine passarli in forno a 220°C per 4 minuti. Per la salsa, riscaldare il fondo di pesce con il marsala Baglio

Florio, quindi montarlo con il burro sbattendo brevemente con una frusta. Infine, per la finitura, appoggiare al centro del piatto un involtino di mupo e guarnire con la salsa al marsala Baglio Florio e ciuffi di finocchietto selvatico fresco. Servire accompagnando con Baglio Florio.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE PICCOLO CASALE

Milazzo (Me) - via Riccardo d'Amico, 12

tel. 090 9224479 - info@piccolocasale.it

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì (tranne agosto)

CHEF: Andrea Scibilia e Francesco Cafeo

CUCINA: tradizionale creativa

ROYAL DI CIPOLLOTTI CON ASTICE E CREMA DI PISELLI**IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO****INGREDIENTI** PER 4 PERSONE:

Q.tà netta per il cipollotto:

- 400 g di cipollotto bianco
- olio, sale e pepe, vino bianco q.b.

Per la royal:

- 600 g di panna, 20 g di parmigiano
- 3 tuorli, 1 uovo intero

Per l'astice pulito:

- olio q.b., 1 rametto di timo
- 1 spicchio d'aglio, 1/2 peperoncino
- acqua di cottura q.b.

Per l'astice cotto:

- 4 astici, acqua q.b.
- 1 cucchiaio d'olio, sale q.b.

Per il brodo di piselli:

- 300 g di bucce di piselli

- 100 g di scalogno
- pomodoro salato q.b.
- 1 mazzetto di erbe

Per la crema di piselli:

- 300 g di piselli sgranati freschi
- brodo di piselli q.b., olio q.b.

PREPARAZIONE

Preparare la salsa royal mettendo insieme la panna, il parmigiano, i 3 tuorli e l'uovo intero. Pulire, tagliare, stufare con olio il cipollotto e sfumare con vino bianco. Stendere in piatti fondo big e versare all'interno la royal. Cuocere a bagnomaria a 150° C per 8 minuti. Di seguito cuocere l'astice pulito in acqua di cottura col mezzo peperoncino, lo spicchio d'aglio ed il rametto

di timo e successivamente ripassare in padella con olio, acqua di cottura e sale. Per la crema di piselli preparare il brodo con le bucce di piselli, lo scalogno, il pomodoro salato e le erbe; stufare con lo stesso i piselli sgucciati, bagnandoli con il brodo e passare al mix. Servire l'astice sopra la royal, le verdure, la crema di piselli e infine olio a filo. Accompagnare con VecchioFlorio.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE LA NOUVELLE CUISINE

Termini Imerese (Pa) - via Falcone Borsellino, 92

tel. 091 8115825 - lanouvellecuisine@virgilio.it

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì

CHEF: Natale Giunta

CUCINA: creativa

SCALOPPA DI TONNO MEDITERRANEO AL PROFUMO DI FOIS GRAS

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600 g di filetto di tonno fresco (in fette da 150 g circa)
- 100 cl di marsala Terre Arse
- 60 g fois gras (in patè)
- una noce di burro
- olio, sale e pepe

PREPARAZIONE:

Infarinare i filetti di tonno, rosolare il burro nella padella antiaderente e cuocere il tonno fino a totale doratura bagnando lentamente con il marsala. Servire nel piatto e decorare con fois gras (15 g circa per porzione); condire con olio, sale, pepe q.b. e servire accompagnando con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE WINE BAR MATTONI ROSSI

Genova -via Corsica, 5/R

tel. 010 5701973 - mattonirossi@yahoo.it

GIORNO DI CHIUSURA: domenica

CHEF: Guglielmo Valenti

CUCINA: ligure

SCALOPPINE DI RICCIOLA AL MARSALA

IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g di ricciola tagliata a fettine
- 250 g di patate bollite
- 6 pomodorini di Pachino
- 2 foglie di basilico
- 2 spicchi d'aglio
- farina q.b.
- una noce di burro

PREPARAZIONE:

Rosolare lo spicchio d'aglio in una padella antiaderente. Infarinare le fettine di ricciola e disporle in padella fino a farle dorare. Bagnare con marsala ed aspettare che lo stesso evapori. Aggiungere una noce di burro infarinata a fuoco lento, in modo che si formi una cremina. Spegnerne la fiamma e procedere con la bollitura delle patate pelate e tagliate a rondelle. Disporre in una padella uno spicchio d'aglio e far rosolare aggiungendo il basilico, i pomodorini tagliati a metà e le patate tagliate a rondelle.

Rosolare e disporre intorno al piatto con le scaloppine. Servire ed accompagnare con VecchioFlorio.

Ricetta elaborata da:
RISTORANTE OSTERIA DA SALVO
Milano - viale Certosa, 298
tel. 02 38005680
GIORNO DI CHIUSURA: lunedì
CHEF: Rosanna Messina
CUCINA: siciliana

TARANTELLO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO DORATO

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg di tarantello di tonno
- 100 g di sesamo dorato
- 1 scorza di limone verdello
- 250 g di riso nero canadese
- 300 g di verdure miste tagliate a juliana (4 carote, 4 zucchine, 4 finocchi, 2 cespi di radicchio trevigiano)
- 1 cipolla
- grecale rosso q.b.
- brodo vegetale q.b.
- aceto balsamico di Modena (media anzianità)
- micrì q.b.
- olio, sale di Mozia, pepe nero

PREPARAZIONE:

Si prepara un pilaf con riso nero e brodo vegetale. Le verdure vengono gratinate in forno a 220° C con la cipolla e servite in timballetto. Il tonno viene passato ad olio, sale e pepe e poi, panato nel sesamo dorato, cotto al forno a 260° C, lasciando il cuore a 50° C. Servire in piatto da 3l disponendo separati la piramide di riso, il timballetto ed il tonno scaloppato.

Condire regolando con un ristretto di grecale rosso, aceto balsamico e micrì. Guarnire con le scorzette di limone e

servire accompagnando con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE GIGI MANGIA

Palermo - via Principe di Belmonte, 104/D

tel. 091 587651 - mangia8@tin.it

GIORNO DI CHIUSURA: domenica

CHEF: Gigi Mangia

CUCINA: regionale rivisitata



Dolci

CASSATELLE DOLCI

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di farina
- 200 g di farina 00
- 1 cucchiaio di olio
- marsala Terre Arse q.b.
- 500 g di ricotta
- 3 cucchiai di zucchero
- scaglie di cioccolato q.b.
- 1 limone
- zucchero a velo

PREPARAZIONE

Lavorare la ricotta con una forchetta aggiungendo 2 cucchiai di zucchero, le scaglie di cioccolato e la scorza del limone grattugiata.

In una ciotola versare la farina, aggiungere 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio d'olio e marsala quanto basta per ottenere un composto omogeneo.

Stendere la pasta con il matterello per ottenere una sfoglia non molto sottile e ricavarne dei triangoli.

All'interno dei triangoli di pasta mettere un cucchiaio di abbondante ricotta, chiudere i lembi a formare un panzerotto e friggerli in

abbondante olio caldo.

Posizionarli su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e successivamente in un vassoio; spolverare con lo zucchero a velo e servirli ben caldi accompagnati dal Terre Arse.

Ricetta elaborata da:
RISTORANTE CORTILE DI VENERE 2
 Valderice (Tp) - via Tonnara
 tel. 0923 592700

GIORNO DI CHIUSURA: mercoledì
 chef: Vincenzo Naso
 CUCINA: tipica siciliana

CASSATINE SICILIANE IN CROSTA DI CANNOLO CROCCANTE E RIDUZIONE DI MARSALA

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 3 uova
- 200 g di farina di semola
- 400 g di ricotta di pecora
- 50 g di zucchero
- 100 g di zucchero a velo
- 2 strati di pan di spagna
- 100 g di canditi
- 80 g di strutto
- 1 bicchiere di marsala Terre Arse

PREPARAZIONE:

Unire in una terrina due uova intere ed un tuorlo; sbatterle unendo progressivamente lo zucchero, la farina di semola, lo strutto ed infine 1/4 di bicchiere di marsala vergine, fino a rendere l'impasto compatto. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare. Nel frattempo procedere alla lavorazione della ricotta: con una frusta elettrica lavorare la ricotta unita a 100 g di zucchero a velo fino a renderla cremosa; aggiungere 1/4 di bicchiere di marsala vergine ed infine la frutta candita. Ricoprire uno stampo con uno strato di pan di spagna tagliato sottile, riempirlo

con della crema di ricotta e chiuderlo con un altro strato di pan di spagna. Capovolgere il tutto sull'impasto precedentemente stirato a sfoglia e formare una copertura a cupola. Infornare a 175° C per 10 minuti. Disporre in un piatto la cupoletta e decorare con una riduzione di marsala. Servire accompagnando con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE IL PIACERE

Firenze - via G.D'Annunzio, 49/B - C - D

tel. 055 602605

GIORNO DI CHIUSURA: domenica

CHEF: Emanuele Merito

CUCINA: creativa

CHARLOTTE DI PATATE E PERE

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 g di patate bianche
- 300 g di pere
- 20 g di amido per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 200 g di zucchero
- amido q.b.
- 50 cl di Targa Riserva 1840

PREPARAZIONE:

Bollire le patate, sbucciarle e passarle a setaccio; pelare le pere, grattugiarle e mettere tutto in una casseruola.

Aggiungere lo zucchero, la vanillina, l'amido e mescolare il tutto. Mettere l'impasto in degli stampini a bagnomaria e passare in forno preriscaldato a 180° C per 10 minuti. Portare ad ebollizione il Targa ed aggiungere man mano l'amido fino a raggiungere la densità gradita. Sformare gli stampini e sistemare nel piatto aggiungendo l'emulsione al marsala. Servire accompagnando con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE AL PORTICCIOLO

Cefalù (Pa) - via C.O. di Bordonaro, 66

tel. 0921 921981 - info@alporticciolo.it

GIORNO DI CHIUSURA: mercoledì

CHEF: Giuseppe Gatto

CUCINA: Regionale e nazionale

CROSTATA DI RICOTTA AL PISTACCHIO

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g di pasta frolla
- 300 g di ricotta fresca di pecora
- 200 g di pistacchio
- 100 g di zucchero
- latte q.b.
- 1 cucchiaino di marsala Targa Riserva 1840

PREPARAZIONE:

In un recipiente unire lo zucchero alla ricotta e successivamente passare il tutto a setaccio a maglia fine. Mettere all'interno di un frullatore il pistacchio, una spruzzata di latte e il Targa e lavorare il tutto affinché si trasformi in una pasta ben omogenea, che andrà unita alla precedente ricotta. A questo punto stendere la pasta frolla con un matterello fino allo spessore di 1/2 cm, foderare lo stampo e riempirlo con il composto di ricotta; decorare sopra con strisce di pasta frolla. Mettere in forno preriscaldato a 180° C per circa

40 minuti. Servire accompagnando con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE ENOTECA
 LOCANDA DEL VINATTIERE
 Valverde (Ct) - via Fontana, 10
 tel. 095 7211865 - info@locandadelvinattiere.it
 GIORNO DI CHIUSURA: martedì
 CHEF: Nino Statella
 CUCINA: creativa della tradizione

CROTIN DE CHEVRE IN GLASSA DI ZUCCHERO AL PROFUMO D'ARANCIA E CAFFÈ

IN ABBINAMENTO AL BAGLIO FLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 crotin de chevre (stagionato almeno 10 giorni)
- 1 arancia
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1/2 bicchiere di marsala
- 1/4 di bicchiere di brandy
- caffè in polvere q.b.
- olio al caffè (con olio di cultivar biancolilla)
- pistacchi di Bronte (sgusciati e pestati) q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare quanto segue in ciotole e bicchieri: lo zucchero, il caffè in polvere, i pistacchi, il marsala, il brandy, l'olio al caffè

(mettendo 30 g di caffè in chicchi in 25 cl di olio extravergine d'oliva, meglio se di cultivar biancolilla o taggiasca, per almeno 3 giorni). Ricavare dall'arancia 2 scorze di circa 4 x 3 cm e spremere il succo. Mettere su fuoco vivo una padella (preferibilmente di rame, ma va bene anche antiaderente) e strizzare una scorza d'arancia ricavandone l'essenza; mettere i 3 cucchiaini di zucchero e con l'altra scorza rimestare lo zucchero per qualche secondo, aggiungere il marsala, un po' di succo d'arancia e una presa di caffè in polvere (come per salare). Far restringere leggermente l'intingolo e mettere il crotin tagliato a metà, ricavando due

facce, in cottura per 20-40 secondi circa, facendo attenzione che non si sciolga. Flambare con il brandy e fare restringere nuovamente l'intingolo di una densità morbida non densa. Mettere 2 crotin e mezzo in piatti separati, cospargere la glassa sopra il crotin aggiungendo una presa di caffè, un filo d'olio al caffè ed infine 2 prese di pistacchi. Servire accompagnando con Baglio Florio.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE OSTERIA TANO PASSAMI L'OLIO

Milano - via Villoresi, 16

tel. 02 8394139

GIORNO DI CHIUSURA: domenica

CHEF: Antonio Bigica, Gaetano Simonato

CUCINA: creativa

CUDDRUREDDRI (DOLCI CON FICHI)

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g di farina 00
- 250 g di strutto, 125 g di zucchero
- 1/2 bustina di lievito
- 2 bustine di vanillina
- latte q.b.
- 500 g di fichi secchi, 100 g di zuccata
- 100 g di cioccolato fondente
- 1/2 bustina di cannella
- 200 g di mandorle tostate
- la buccia grattugiata di un limone e di un'arancia
- caffè amaro q.b.
- diavoletti (per la decorazione)

PREPARAZIONE:

Amalgamare delicatamente la farina con lo strutto; aggiungere lo zucchero, la vanillina ed il lievito. Versare il latte e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per 1 ora e mezza. Macinare i fichi secchi, le mandorle, la zuccata ed il cioccolato ed aggiungere le bucce di limone e di arancia, la cannella e, se necessario, un po' di caffè per ammorbidire il tutto. Prendere una noce di pasta, fare un cerchio e spianare con il matterello. Nel centro poggiare un cucchiaino di fichi conditi, chiudere a mezza luna ed

intagliare a piacere con un coltellino. Spolverare di diavoletti. Infornare a 180° C per 15 minuti sino ad una doratura uniforme e servire accompagnando con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:
ENOTECA SIKELIA

Castellammare del Golfo (Tp) - via G. Medici, 53
tel. 393 998825 | info@enotecasikelia.com

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì

CHEF: Rita Gisella Gagliano

CUCINA: mediterranea

GELATO DI ZABAIONE AL MARSALA BAGLIO FLORIO

IN ABBINAMENTO AL BAGLIO FLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 350 g di latte intero di alta qualità
- 175 g di panna fresca
- 8 tuorli d'uovo
- 170 g di zucchero
- 125 g di marsala Baglio Florio

PREPARAZIONE:

Versare in una casseruola il latte, la panna e 70 g di zucchero. Portare a bollore mescolando delicatamente, poi togliere dal fuoco e lasciare intiepidire. In una ciotola battere con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero restante e aggiungere a filo il marsala sempre montando con la frusta. Versare il composto ottenuto in una casseruola a fuoco lento, amalgamando delicatamente con un cucchiaino di legno, aggiungere il composto di latte e panna, a filo, facendo addensare senza

mai raggiungere il bollore. Una volta addensato il tutto versare in una ciotola fredda. Attendere che si raffreddi e passare nella gelatiera per la mantecazione finale. Servire accompagnando con Baglio Florio.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE SIRIO

Formia (Lt) - via Unità d'Italia, 128

tel. 0771 790047 - info@ristorantesirio.it

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì sera e martedì (dal 15/9 al 15/6); mercoledì mattina e martedì (dal 16/6 al 14/9)

CHEF: Sirio Ferrari

CUCINA: toscana e del territorio

LE MELINE DEL CAFFÈ DUOMO IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 mele
- 60 g di burro
- 10 cl di vino Corvo Bianco
- 80 g di zucchero
- 20 g di cannella in polvere
- 200 g di gelato al pistacchio (Bar Duomo)

PREPARAZIONE

Pelare le mele e con lo scavino fare delle palline.

Metterle in una padella ed aggiungere il burro. Farle rosolare leggermente a fuoco medio ed aggiungere il vino, la cannella e lo zucchero e continuare la cottura per circa 5 minuti avendo cura di coprire la padella con un coperchio.

A cottura ultimata mettere in un piatto ed accompagnare col gelato al pistacchio.

Servire accompagnando con VecchioFlorio.

Ricetta elaborata da:
RISTORANTE CAFFÈ DUOMO
Cefalù (Pa) - piazza Duomo, 19
tel. 0921 921271 - ristorante@seriocefalù.it
GIORNO DI CHIUSURA: martedì
CHEF: Pasquale Serio
CUCINA: regionale

MOUSSE AL PISTACCHIO

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g di ricotta
- 200 g di panna montata
- 100 g di gocce di cioccolato fondente
- 200 g di pan di spagna a fette
- 50 g di cioccolatini fondenti per decorazione
- 150 g di pistacchi di Bronte
- 100 g di pasta di pistacchi

PREPARAZIONE:

Aggiungere alla ricotta la pasta di pistacchi, la panna montata, le gocce di cioccolato e 100 g di pistacchi interi; amalgamare il tutto.

In una terrina creare un letto di pan di spagna e versare il composto ottenuto. Portare il tutto a temperatura 0 per circa 1 ora. Sformare il dolce, ultimare decorando coi cioccolatini fondenti e la restante parte di pistacchi. Servire accompagnando con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE PASTICCERIA ANGELINO

Trapani - via Ammiraglio Staiti, 85/A

tel. 0923 26922 – 28064 - info@angelino.it

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì

CHEF: Giampiero Galati

CUCINA: tipica locale

PINOLADA AL MARSALA

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 350 ml di panna fresca
- 6 uova
- 200 g di zucchero
- 150 g di pinoli
- 100 g di uvetta
- 6 stecche di colla di pesce

Per la salsa:

- 30 g di burro
- 1 bicchierino da caffè di marsala

PREPARAZIONE:

Montare i 6 tuorli d'uovo con lo zucchero sino a renderli chiari e spumosi. A parte montare gli albumi a neve ben fermi; quindi lasciar riposare in frigo. Nel frattempo montare la panna. Tritare i pinoli grossolanamente ed amalgamarli ai tuorli montati, quindi aggiungere la panna e l'uvetta precedentemente ammollata nel marsala e strizzata. Amalgamarvi anche il bianco d'uovo ed aggiungere la colla di pesce previa ammollatura e strizzatura, leggermente sciolta in un pentolino. Per la salsa, fondere il burro in una

padellina aggiungere il marsala e lasciare riposare.

Servire accompagnando il composto con la salsa.

Accompagnare con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

OSTERIA ENOTECA LA VOLPE E L'UVA

Pietrasanta (Lu) - piazza Matteotti, 42

tel. 0584 72570 - osterialavolpeluva@hotmail.com

GIORNO DI CHIUSURA: martedì in inverno e tutte le
mattine in estate

CHEF: Roberto Sabbatini

CUCINA: tipica locale rielaborata

RICOTTA CON MARMELLATA DI FICHI E CANNELLA

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di ricotta di pecora siciliana
- 200 g di fichi secchi
- 100 g di zucchero semolato

Per guarnire:

- 2 fragoloni
- 2 fichi secchi
- 2 foglie di menta fresca
- cannella in polvere
- zucchero a velo

PREPARAZIONE:

Tagliare i fichi in 4 e metterli in casseruola con lo zucchero. Farli cuocere per circa 2 ore a fuoco basso girando di tanto in tanto.

Setacciare in una ciotola la ricotta e formare 4 quenette.

Velare il fondo di ogni piatto con la marmellata di fichi e sopra adagiarvi la ricotta.

Profumare il tutto con cannella in polvere, zucchero a velo e guarnire con i fichi, la menta e le fragole.

Servire accompagnando con Terre Arse.

Ricetta elaborata da:

RISTRANTE FONTANA... DAL 1938

Trapani - via San Giovanni Bosco, 22-26

tel. 0923 24056 - giannifontana10@virgilio.it

GIORNO DI CHIUSURA: martedì

CHEF: Giovanni Fontana

CUCINA: regionale rivisitata

SFOGLIO BIONDO

IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per il panetto grasso:

- 400 g di burro, 150 g di farina
- 1/2 bicchiere d'acqua, sale q.b.

Per il panetto magro:

- 400 g di farina, 150 g di burro
- 1 bicchiere d'acqua, sale q.b.

Per la crema pasticcera:

- 1 l di latte, 4 uova
- 100 g di zucchero, 2 cucchiari di amido
- la scorza di un limone, 1 bustina di vanillina

PREPARAZIONE:

Per il panetto grasso, ammorbidire il burro con la farina e l'acqua ed aggiustare di sale. Comporre un panetto e lasciare riposare

in frigo circa 1 ora. Per il panetto magro, impastare la farina con il burro ed aggiungere poco alla volta l'acqua. Aggiustare di sale. Per la crema pasticcera, mettere a bollire il latte con la scorza di limone e la vanillina. A parte sbattere le uova con lo zucchero tenendo da parte 2 albumi. Unire al composto l'amido e versare nel pentolino del latte. Mescolare delicatamente ed infine unire i 2 albumi montati a neve. Stendere il panetto magro e poggiarvi sopra il panetto grasso; avvolgere per 3 volte l'impasto (il panetto grasso assieme al panetto magro) in modo da formare lo sfoglio, facendo attenzione che il burro non fuoriesca.

Fare riposare 1 ora in frigo e, non appena l'impasto è compatto, prenderne una parte (circa metà) e stenderla su 1 teglia ben asciutta; infornare per 20 minuti a 180° C. A fine cottura uscire lo sfoglio dal forno e fare raffreddare. Tagliarlo orizzontalmente, aprirlo e versare la crema pasticcera, chiudere e spolverare con zucchero a velo. Servire accompagnando con VecchioFlorio.

Ricetta elaborata da:

TRATTORIA BIONDO

Palermo - via G. Carducci, 15

tel. 091 583662 - trattoriabiondo.pa@virgilio.it

GIORNO DI CHIUSURA: mercoledì

CHEF: Benedetto Biondo

CUCINA: siciliana

SFORMATINO CALDO CON RICOTTA E GELATO ALLA CANNELLA

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 200 g di pasta frolla classica
- 200 g di ricotta fresca
- 60 g di zucchero
- 20 g di frutta candita
- 20 g di scaglette di cioccolato
- burro e farina bianca q.b.
- 100 g di gelato alla cannella
- 1 stecca di cannella, zucchero a velo e cacao q.b. per la decorazione

PREPARAZIONE:

Imburrare e passare con farina bianca 4 stampini a forma di crostatina. Stendere la pasta frolla, foderare gli stampi e riempirli con gli altri ingredienti precedentemente impastati (ricotta, zucchero, frutta candita e scaglette di cioccolato). Chiudere con la pasta frolla rimasta e cuocere in forno a 160° C per 20 minuti circa. Servire ancora caldo con il gelato alla cannella. Decorare il piatto con una stecca di cannella, zucchero a velo e cacao. Accompagnare con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE LA CAPINERA

Taormina (Me) - via Nazionale Spisone, 177
tel: 0942 626247 - ilacapinera2003@yahoo.it

GIORNO DI CHIUSURA: lunedì

CHEF: Pietro D'Agostino

CUCINA: territoriale rivisitata

TORTINO DI CAROTE CON GELATO ALL'AMARETTO E PUREA DI ALBICOCCHE

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per il tortino di carote:

- 100 g di carote grattugiate
- 2 tuorli d'uovo; 2 albumi d'uovo
- 100 g di farina di mandorle
- 35 g di farina 00, 3 g di lievito chimico
- un pizzico di sale

Per il gelato:

- 2 tuorli d'uovo, 100 g di panna
- 80 g di zucchero, 15 g di glucosio
- 180 g di latte, 10 amaretti

Per la purea di albicocche:

- 100 g di albicocche
- 25 g di zucchero
- 25 g di acqua

PREPARAZIONE:

Per il tortino, montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere le carote, la farina, il lievito e per ultimo l'albume montato a neve con un pizzico di sale; adagiare il composto in appositi stampini monodose e cuocere in forno preriscaldato per 20 minuti a 170° C.

Per il gelato, montare i tuorli con lo zucchero ed il glucosio, far bollire gli amaretti con il latte e la panna ed aggiungerli alle uova montate; rimettere sul fuoco e portare a temperatura di 85° C. Lasciare raffreddare il composto e poi passarlo nel mantecatore per gelato.

Per la purea, portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero, aggiungere le albicocche e frullare. Servire il tortino accompagnando con il gelato e guardando con la purea di albicocche.

Accompagnare con Targa Riserva 1840.

Ricetta elaborata da:

RISTORANTE HOTEL CARIGNANO

Torino - via Carlo Alberto, 35

tel. 011 5170171 - fb.sitea@thi.it

GIORNO DI CHIUSURA: sabato mattina

CHEF: Ruggero Orlando

CUCINA: piemontese rivisitata ed internazionale

Piatti pronti



ALBICOCHE DISIDRATATE RICOPERTE DI CIOCCOLATO

IN ABBINAMENTO AL BAGLIO FLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- albicocche disidratate
- cioccolato fondente

PREPARAZIONE

Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente, intingere a caldo le albicocche e lasciare raffreddare.

Servire su un piatto di portata accompagnando con Baglio Florio.

ABBINAMENTO:

I sapori secchi e morbidi di nocciola, mandorla, miele e vaniglia si fondono col cioccolato ed esaltano il dolce dell'albicocca.

AMARETTI MORBIDI DI SASSELLO

IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- amaretti morbidi di Sassello

PRESENTAZIONE:

Disporre gli amaretti su un piatto di portata e servire accompagnando con VecchioFlorio.

ABBINAMENTO:

Le calde note di nocciola, mandorla e vaniglia si fondono con la dolce morbidezza delle mandorle.

CULATELLO CON MARMELLATA DI ARANCE E CIOCCOLATO AL PEPERONCINO

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 12 fette di culatello di Zibello
- 24 quadrucci di cioccolato al peperoncino
- 12 cucchiaini da tè di marmellata di arance

PREPARAZIONE

Disporre al centro di ogni fetta di culatello 2 quadrucci di cioccolato al peperoncino e un cucchiaino di marmellata di arance, ripiegare a fagottino e servire accompagnando con Terre Arse.

ABBINAMENTO:

Le calde note di mandorla, vaniglia e liquirizia si esaltano con il gustoso sapore del culatello e la dolce sensazione della marmellata di arance si fonde con il piacevole pizzicore del cioccolato al peperoncino.

FICHI RICOPERTI DI CIOCCOLATO RIPIENI DI SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO **IN ABBINAMENTO AL BAGLIO FLORIO**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- fichi ricoperti di cioccolato
- cioccolato fondente
- scorze d'arancia candite
- mandorle tostate salate
- scaglie di parmigiano reggiano

PREPARAZIONE

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, intingere le scorze d'arancia candite e lasciare raffreddare.

Incidere a metà i fichi ricoperti di cioccolato ed inserire una scaglia di parmigiano reggiano e una mandorla tostata salata. Servire il tutto accompagnando con Baglio Florio.

ABBINAMENTO:

I sapori secchi e morbidi di nocciola, mandorla, miele e vaniglia si fondono col cioccolato esaltando l'insieme.

FORMAGGIO DI FOSSA E GELATO AL GELSOMINO

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- formaggio di fossa
- gelato al gelsomino

PRESENTAZIONE:

In un piatto di portata porre una fetta di formaggio di fossa ed accostarvi due sfere di gelato al gelsomino.
Servire accompagnando con Terre Arse.

ABBINAMENTO:

Le calde note di mandorla, vaniglia e liquirizia avvolgono il deciso sapore del formaggio di fossa e si fondono esaltate dalla freschezza del gelato.

INSALATINA DI CAMPO FIORI DI BORRAGINE E BOTTARGA DI TONNO

IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 50 g di bottarga di tonno
- 1 limone
- 1 mandarino
- olio extravergine d'oliva, sale e pepe
- 200 g di insalatina
- 24 fiori di borragine

PREPARAZIONE:

Preparare una citronette con il succo del limone e del mandarino spremuti ed emulsionati con l'olio extravergine d'oliva, il sale e il pepe. Disporre l'insalatina in ogni piatto e posarvi la bottarga di tonno tagliata a fettine sottilissime, guarnire ogni piatto con 6 fiori di borragine e condire con la citronette. Servire accompagnando con VecchioFlorio.

ABBINAMENTO:

Le calde note di nocciola, mandorla e vaniglia avvolgono il deciso sapore della bottarga di tonno ammorbidendolo.

MOSCIAME DI TONNO IN INSALATA CON FIORI DI GINESTRA

IN ABBINAMENTO AL TERRE ARSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 100 g di mosciame di tonno
- 1 limone
- olio extravergine d'oliva, sale e pepe
- 200 g di insalatina
- 24 fiori di ginestra

PREPARAZIONE:

Preparare una citronette con il succo di limone spremuto ed emulsionato con l'olio extravergine d'oliva, il sale e il pepe. Disporre l'insalatina in ogni piatto e posarvi il mosciame di tonno tagliato a fettine sottili, guarnire ogni piatto con 6 fiori di ginestra e condire con la citronette.

Servire accompagnando con Terre Arse.

ABBINAMENTO:

Le calde note di mandorla, vaniglia e liquirizia avvolgono il deciso sapore del mosciame di tonno in un caldo abbraccio reso delicato dalla presenza dei fiori.

PANPEPATO

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- panpepato

PRESENTAZIONE:

Disporre una fetta di panpepato su un piatto di portata e servire accompagnando con Targa Riserva 1840.

ABBINAMENTO:

Le calde note di frutta secca, datteri, albicocche e prugna stufata esaltano la piccante sensualità del panpepato.

PATÉ DI PERNICE

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 200 g di paté di pernice
- 50 g di burro
- 10 cl di marsala Targa Riserva 1840
- pane alle mandorle
- pistacchi di Bronte

PREPARAZIONE:

Ammorbidire il burro e lavorarlo con il Targa, inglobare il paté di pernice e servire su fette di pane alle mandorle calde. Decorare con pistacchi di Bronte sminuzzati e servire accompagnando con Targa Riserva 1840.

ABBINAMENTO:

Le calde note di frutta secca, datteri, albicocche e prugna stufata si fondono meravigliosamente con la morbida consistenza del paté.

PECORINO FRESCO CON CIOCCOLATO FONDENTE 70% GIAVA E SENAPE DI DIGIONE

IN ABBINAMENTO AL TARGA RISERVA 1840

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- pecorino fresco
- cioccolato fondente 70% Giava
- senape di Digione (Maille)

PREPARAZIONE:

Spalmare su ogni quadrucchio di cioccolato un po' di senape di Digione e adagiarvi sopra un pezzo di pecorino fresco. Servire accompagnando con Targa Riserva 1840.

ABBINAMENTO:

Le calde note di frutta secca, datteri, albicocche e prugna stufata giocano con la sensualità del cioccolato, la freschezza del pecorino e la piccante malizia della senape.

SALUMI CONCIATI ALLA BIRRA E TABACCO

IN ABBINAMENTO AL VECCHIOFLORIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 60 g di salumi conciati con la birra e il tabacco
- pane di segale
- burro salato

PRESENTAZIONE:

Disporre i salumi nel piatto, servire con pane di segale e burro salato.
Accompagnare con VecchioFlorio.

ABBINAMENTO:

Le calde note di nocciola, mandorla e vaniglia si fondono a meraviglia con le note di tabacco.

INDICE DELLE RICETTE

<i>Antipasti</i>	ABBINAMENTO	PAG
Crocante al sesamo	terre arse	21
Polpettine di sarde con cipollata e pomodoro Sammarzano	baglio florio	22
Rotolino di tonno rosso pinna gialla al marsala Baglio Florio	baglio florio	23
Terrina di fegato grasso d'oca marinato con tartufo	terre arse	24
Tortino di sarde su letto di vellutata di fave e borraggine	terre arse	25

<i>Primi piatti</i>	ABBINAMENTO	PAG
Busi di pasta fresca con finocchietti di montagna e dentice	terre arse	27
Cecatelli con petto d'oca	vecchioflorio	28
Mezze penne al miele dei Nebrodi	targa riserva 1840	29
Nido di tagliolini con gamberi bianchi di Sicilia e gongorzola	targa riserva 1840	30
Penne al baffo	vecchioflorio	31
Perciatelli con filetti di aringa affumicata, melanzane e pecorino	terre arse	32
Tagliolini freschi ai filetti di triglia	baglio florio	33
Zuppa di pesce spada alla pantasca	terre arse	34

<i>Secondi di carne</i>	ABBINAMENTO	PAG
Capretto in tegame	vecchioflorio	36
Coniglio al cioccolato	targa riserva 1840	37
Filetto Repubblica di Sbarre	vecchioflorio	38
Quadrato di maialino da latte al forno	terre arse	39
Quaglie al marsala	baglio florio	40

<i>Secondi di pesce</i>	ABBINAMENTO	PAG
Costolette di gallinella di mare	terre arse	42
Filetto di occhiata al forno	terre arse	43
Involentino di mupo farcito	baglio florio	44
Royal di cipollotti con astice e crema di piselli	vecchioflorio	45
Scaloppa di tonno mediterraneo al profumo di fois gras	terre arse	46
Scaloppine di ricciola al marsala	vecchioflorio	47
Tarantello di tonno in crosta di sesamo dorato	targa riserva 1840	48

<i>Dolci</i>	ABBINAMENTO	PAG
Cassatelle dolci	terre arse	50
Cassatine siciliane in crosta di cannolo croccante	terre arse	51
Charlotte di patate e pere	targa riserva 1840	52
Crostata di ricotta al pistacchio	targa riserva 1840	53
Crotin de chevre in glassa di zucchero	baglio florio	54
Cuddruredri (Dolci con fichi)	targa riserva 1840	55
Gelato di zabaione al marsala Baglio Florio	baglio florio	56
Le meline del Caffè Duomo	vecchioflorio	57
Mousse al pistacchio	targa riserva 1840	58
Pinolada al marsala	targa riserva 1840	59
Ricotta con marmellata di fichi e cannella	terre arse	60
Sfoglio biondo	vecchioflorio	61
Sformatino caldo con ricotta e gelato alla cannella	targa riserva 1840	62

Tortino di carote con gelato all'amaretto e purea di albicocche targa riserva 1840 63

Piatti pronti

	ABBINAMENTO	PAG
Albicocche disidratate ricoperte di cioccolato	terre arse	65
Amaretti morbidi di Sassello	vecchioflorio	66
Culatello con marmellata di arance e cioccolato al peperoncino	terre arse	67
Fichi ricoperti di cioccolato ripieni di scaglie di parmigiano reggiano	targa riserva 1840	68
Formaggio di fossa e gelato al gelsomino	vecchioflorio	69
Insalatina di campo fiori di borragine e bottarga di tonno	baglio florio	70
Mosciami di tonno in insalata con fiori di ginestra	terre arse	71
Panpepato	targa riserva 1840	72
Patè di pernice	baglio florio	73
Pecorino fresco con cioccolato fondente e senape	vecchioflorio	74
Salumi conciati alla birra e tabacco	targa riserva 1840	75



INDICE DEI RISTORATORI

PROV	LOCALITA'	RISTORANTE	PIATTO	ABBINAMENTO	PAG.
AG	Agrigento	Ristorante Kòkalos	Quaglie al marsala	baglio florio	40
AN	Ancona	Ristorante Enopolis	Costolette di gallinella di mare	terre arse	42
AN	Poggio	Ristorante Hotel Fortino Napoleonico	Rotolino di tonno rosso pinna gialla al marsala Baglio Florio	baglio florio	23
CT	Catania	Ristorante Ambasciata del Mare	Perciatelli con filetti di aringa affumicata, melanzane e pecorino	terre arse	32
CT	Catania	Ristorante Antica Marina	Tagliolini freschi ai filetti di triglia	baglio florio	33
CT	Valverde	Ristorante Enoteca Locanda del Vinattiere	Crostata di ricotta al pistacchio	targa riserva 1840	53
CZ	Lamezia Terme	Ristorante Novecento	Filetto Repubblica di Sbarre	vecchioflorio	38
FI	Firenze	Ristorante Il Piacere	Cassatine siciliane in crosta di cannolo croccante	terre arse	51
GE	Genova	Ristorante Wine Bar Mattoni Rossi	Scaloppa di tonno mediterraneo al profumo di fois gras	terre arse	46
LT	Formia	Ristorante Sirio	Gelato di zabaione al marsala Baglio Florio	baglio florio	56
LU	Pietrasanta	Osteria Enoteca La Volpe e L'Uva	Pinolada al marsala	targa riserva 1840	59
ME	Caprileone	Ristorante Antica Filanda	Coniglio al cioccolato	targa riserva 1840	37
ME	Milazzo	Ristorante Piccolo Casale	Involentino di mupo farcito	baglio florio	44
ME	Stromboli	Ristorante Punta Lena	Filetto di occhiata al forno	terre arse	43
ME	Taormina	Ristorante La Capinera	Sformatino caldo con ricotta e gelato alla cannella	targa riserva 1840	62
MI	Milano	Ristorante Osteria Tano Passami l'Olio	Crotin de chevre in glassa di zucchero	baglio florio	54
MI	Milano	Ristorante Osteria Da Salvo	Scaloppine di ricciola al marsala	vecchioflorio	47
MI	Milano	Ristorante La Tana del Riccio	Quadrato di maialino da latte al forno	terre arse	39
PA	Castelbuono	Ristorante Nangalarruni	Capretto in tegame	vecchioflorio	36
PA	Cefalù	Ristorante Al Porticciolo	Charlotte di patate e pere	targa riserva 1840	52
PA	Cefalù	Ristorante Caffè Duomo	Le meline del Caffè Duomo	vecchioflorio	57

PROV	LOCALITA'	RISTORANTE	PIATTO	ABBINAMENTO	PAG.
PA	Cefalù	Ristorante La Botte	Tortino di sarde su letto di vellutata di fave e borraggine	terre arse	25
PA	Palermo	Ristorante Al 59	Busi di pasta fresca con finocchietti di montagna e dentice	terre arse	27
PA	Palermo	Ristorante Gigi Mangia	Tarantello di tonno in crosta di sesamo dorato	targa riserva 1840	48
PA	Palermo	Ristorante Wine Bar 091	Crocante al sesamo	terre arse	21
PA	Palermo	Trattoria Biondo	Sfoglio biondo	vecchioflorio	61
PA	Sferracavallo	Ristorante Temptation	Penne al baffo	vecchioflorio	31
PA	Termini Imerese	Ristorante La Nouvelle Cuisine	Royal di cipollotti con astice e crema di piselli	vecchioflorio	45
PA	Villagrazia Carini	Ristorante La Baronia	Cecatelli con petto d'oca	vecchioflorio	28
RG	Vittoria	Ristorante Fichera	Polpettine di sarde con cipollata e pomodoro Sammarzano	baglio florio	22
RM	Roma	Ristorante Hotel Holiday Inn Parco dei Medici	Nido di tagliolini con gamberi bianchi di Sicilia e gongorzola	targa riserva 1840	30
RM	Roma	Ristorante Il Simposio	Terrina di fegato grasso d'oca marinato con tartufo	terre arse	24
SR	Siracusa	Ristorante Ionico a Ruta e Ciauli	Mezze penne al miele dei Nebrodi	targa riserva 1840	29
TO	Torino	Ristorante Hotel Carignano	Tortino di carote con gelato all'amaretto e purea di albicocche	targa riserva 1840	63
TP	Castellammare G.	Enoteca Sikelia	Cuddruredri (Dolci con fichi)	targa riserva 1840	55
TP	Castellammare G.	Ristorante del Golfo	Zuppa di pesce spada alla pantasca	terre arse	34
TP	Trapani	Ristorante Pasticceria Angelino	Mousse al pistacchio	targa riserva 1840	58
TP	Trapani	Ristorante Fontana... dal 1938	Ricotta con marmellata di fichi e cannella	terre arse	60
TP	Valderice	Ristorante Cortile di Venere 2	Cassatelle dolci	terre arse	50

