

la Repubblica

Otto vini per otto piatti: la Pasqua a tavola tra spumanti e abbacchio

di Francesco Bruno Fadda

Le ricette tradizionali delle festività di tutto il Paese, abbinati ad altrettanti vini, per rinnovare i pranzi delle feste.



31 MARZO 2021 5 MINUTI DI LETTURA

Emergenza, restrizioni, difficoltà. Ma Pasqua è e resta una giornata di festa da condividere, da dedicare alla famiglia, agli amici. E mai come in questo lungo periodo buio, al di là del significato e del valore di questa festività per i credenti, l'etimologia del termine - che deriva dall'ebraico "pesach" ovvero "passare oltre", "tralasciare" - racchiude il sentimento più comune e diffuso in tutte le case del mondo. Ristoranti chiusi, gite fuori porta vietate e spostamenti limitati, privazioni senza deroghe ma che possiamo trasformare in un momento di ritorno al passato, quello della festa in casa, della nonne e delle mamme che preparano le ricette della tradizione pasquale, dei nonni e papà che scelgono le bottiglie migliori dalla cantina, mentre i bambini attendono di scoprire quale sorpresa cela il loro uovo. Ritualità e gesti romantici troppo spesso persi o relegati a ruoli secondari in quella tempesta incalzante e frenetica che chiamiamo quotidianità. E chissà che l'emergenza mondiale che ha velato di nero quest'ultimo anno, non sia anche l'occasione per riprenderci i nostri tempi, le nostre belle abitudini.

Prosecco, Lugana e Abbacchio alla scottadito: Pasqua tra calici e piatti (tipici)

"Chi vuol esser lieto, sia: di doman non c'è certezza. Donne e giovinetti amanti, viva Bacco e viva Amore! Ciascun suoni, balli e canti!". Un tratto della "Canzona di Bacco" sonetto festoso scritto da Lorenzo de' Medici, è l'inno esemplare al "carpe diem", cogliere l'attimo, di gioia e di spensieratezza. Un suggerimento, prima della carrellata di otto calici e otto piatti del ricettario di Sapori da dedicare alla domenica di Pasqua e al lunedì dell'Angelo, che certamente può aiutare.

La selezione



G. Merotto Cuvée del Fondatore Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato 2019 - Pizza al formaggio 230 msl a Col San Martino per le uve che compongono questo Brut dal carattere deciso, nobile ma per niente austero. Una bolla delicata, divertente e sfacciatamente invitante fin dalla prima occhiata al perlage fine che fa bella mostra di sé nel bicchiere. Il rimando alla seta viene spontaneo, una seta chiara come la frutta bianca e vivace, come gli agrumi che si intrecciano con l'anima minerale che spezza la linearità e crea una decisa verticalità nell'olfatto come al palato. Equilibrato ma non "assennato", bensì decisamente vitale, è del tutto coerente al naso

come al palato, dove in chiusura tornano, freschi, i frutti. Perfetto per sostenere e ripulire la corposità della pizza al formaggio e dare un tocco di gentilezza a un antipasto rustico. *Gioviale apertura delle danze.18-19 €*