

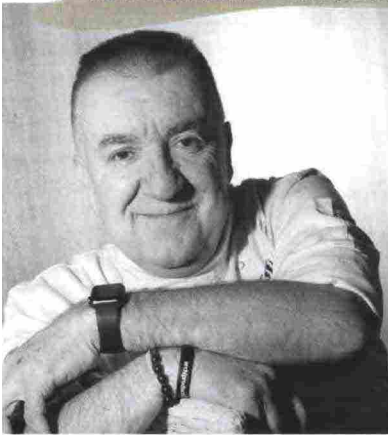
LE STELLE PER

Ricette firmate dai migliori chef stellati del territorio Langhe Roero e Monferrato per accompagnare il vino spumante ASTI Docg e il Moscato d'ASTI Docg simbolo di una Regione dalla ricca offerta gourmet. Concludiamo questo viaggio con gli chef Enrico Crippa, del Ristorante Piazza Duomo, e Massimo Camia del Ristorante Massimo Camia (entrambi provincia Cuneo) e brindiamo al nuovo anno con le bollicine di ASTI Docg.



Gli chef stellati delle province di Asti e Cuneo brindano con l'ASTI Docg

Ristorante ★ Massimo Camia, La Morra (Cn)



Con un curriculum che spazia dal settore alberghiero alla ristorazione, lo chef Massimo Camia, una stella Michelin, rende onore al territorio delle Langhe. È a La Morra, tra le colline dove nasce il Barolo, che nel 2013 inaugura con sua moglie Luciana Massimo Camia Ristorante, raffinato locale in grado di sorprendere con passaggi disinvolti dalle avanguardie molecolari alla cucina più genuina e tradizionale.

Chef Massimo Camia

Croccante...gianduja



Ingredienti:

10 rossi normali
8 gusci di Moscato
8 cucchiari di zucchero
quattro fogli di gelatina ammollata
Sciogliere a bagno maria:
mezzo chilo di cioccolato al latte e 300 g di pasta di nocciole
un litro di panna montata (a freddo)

Procedimento:

Amalgamare e lasciare riposare una notte. Prima di lavorarla passare in planetaria per lavorarla. Stendere la pasta fillo, (potete trovarla in negozi adeguati), pennellare con del bianco d'uovo sbattuto, coprire con un altro foglio e pennellare con burro fuso. Spolverare con zucchero a velo e tagliare, dando la forma preferita. Cuocere in forno a 210° C, finché caramella. Fare degli spumoni con la mousse, accostare le cialde di fillo, spolverare con farina di nocciole e pistacchi grattugiati.

ASTI Docg SOTTO LA LENTE

Lo sapevi che...?

1 L'Asti è Docg, un riconoscimento di qualità e certificazione del prodotto. E' previsto un disciplinare che definisce il territorio di produzione, le rese per ettaro e le caratteristiche organolettiche.



2 Nasce al 100% dall'uva Moscato bianco, su un terreno particolarmente calcareo tipico di queste zone collinari (sono 52 i comuni coinvolti nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo).

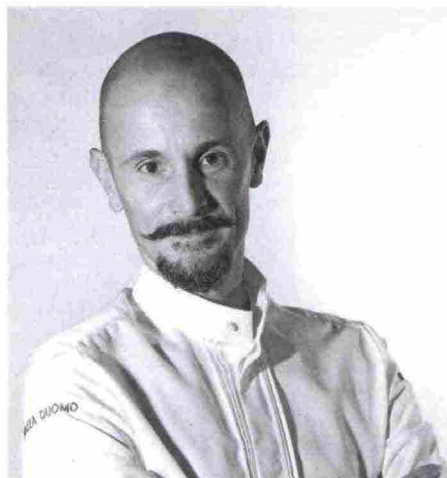


Asti Docg

HEARST CREATE PER CONSORZIO D'ASTI

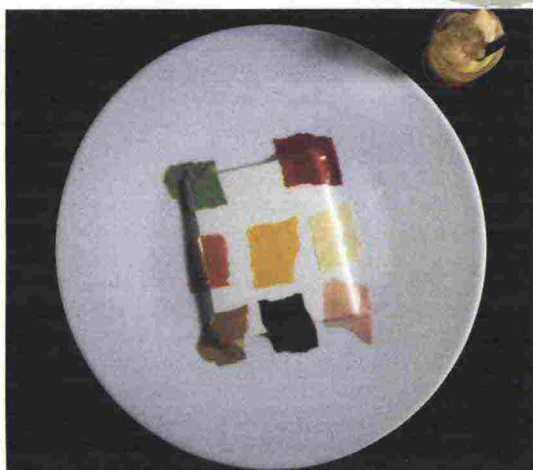
Ristorante *** Piazza Duomo, Alba (Cn)

Il contesto è quello delle Langhe, tra colli e vigne. Gli ingredienti in cucina provengono dalla cultura piemontese: dai tartufi ai funghi, dalla carne alle nocciole. Ai fornelli Enrico Crippa, tre stelle Michelin, dal 2005 alla testa di Piazza Duomo ad Alba. Un'avventura intrapresa con i Cerreto, famiglia di imprenditori vinicoli, con l'intento di valorizzare il buon mangiare e il buon bere tipici della regione. Crippa riesce nella sfida puntando sugli ottimi prodotti locali, ai quali affianca una raffinata produzione di ortaggi ed erbe. Materia prima scelta, che nelle sue mani si tramuta in opera d'arte.



Chef Enrico Crippa

Panna cotta Matisse



Ingredienti per 4 persone:

270 g di latte fresco	400 g di base della panna cotta
350 g di panna	1,3 g di agar agar
70 g di zucchero semolato	1 kg di polpa di frutta
un quarto di stecca di vaniglia	100 g di glucosio in polvere.

Procedimento:

Unire gli ingredienti per la base della panna cotta e portarli a bollire. Filtrare la panna cotta e lasciarla raffreddare. Aggiungere alla panna cotta base l'agar agar e portarlo a ebollizione, versare il composto negli stampini e conservare in frigorifero. Una volta ben raffreddata rovesciare la panna cotta su un tagliere e dividere le porzioni. Unire la purea di polpa di frutta al glucosio in polvere, mixare leggermente. Stendere sottilmente il composto ottenuto su di un foglio Silpat e asciugarlo in forno per 3 ore a 50°C. Una volta che le sfoglie risulteranno asciutte, spezzettarle in forme irregolari, non più grandi di circa 2 cm. Mettere la panna cotta nel piatto, reidratare in acqua fredda le sfoglie per qualche secondo e adagiarle sulla panna cotta separando bene i colori.

3

Inconfondibile il suo profumo, che ha la freschezza e l'intensità dell'uva appena raccolta. Trovi sentori di pesca bianca, salvia, tiglio, fiori di acacia e molti altri.



4

Tutta la filiera è tracciata e i controlli sono continui su vigneti, uve, mosti e sul prodotto finito, grazie a un centro di eccellenza quale il Laboratorio di analisi del Consorzio per la tutela dell'ASTI Docg.

www.astidocg.it

5

DOLCE o SECCO?

Forse conosci bene l'ASTI Dolce Docg, ma oggi l'ASTI è anche in versione Secco! E puoi consumarlo come aperitivo e durante tutto il pasto!



Un'iniziativa a cura del magazine IDEA www.ideawebtv.it