



Polenta con le spuntature

| di Katuscia Rotoloni 13/02/21

Piatto povero di antichissime origini, lo abbiniamo al Nebbiolo d'Alba Roccheri 2017 dei Marchesi di Barolo.

Regina del periodo invernale, la polenta - che scaldava le giornate più fredde - è un piatto conviviale diffuso in tutto il territorio italiano con tante varianti. Prima che fosse scoperta l'America e il mais ne diventasse il protagonista, era preparata con vari cereali comuni sul territorio nazionale (orzo, farro, segale, miglio, grano saraceno, frumento e soprattutto in zone di montagna, farina di castagne e di fagioli).

Ingredienti per 4 persone:



1,2 kg spuntature di maiale, 800 g passato di pomodoro, 1 bicchiere di vino rosso di corpo, 1 spicchio d'aglio, mezza cipolla bianca, 1 carota, ½ peperoncino, Pecorino o Parmigiano grattugiato (secondo i gusti), olio evo q.b., sale q.b.

Per la polenta: 375 g farina di mais bramata, 1,5 l di acqua, sale grosso q.b.

Procedimento:

Pulire le spuntature e rosolarle a fuoco vivace in un ampio tegame con 4 cucchiari di olio evo. Abbassare il fuoco. Sfumare con il bicchiere di vino rosso lasciare evaporare.

Aggiungere la cipolla tritata insieme alla carota, aggiungere lo spicchio d'aglio, il peperoncino e lasciare appassire dolcemente.

Unire il passato di pomodoro e lasciare sobbollire per 45-50 minuti finché la carne delle spuntature sarà morbida.

Preparare la polenta: far bollire l'acqua con il sale e aggiungere la farina a pioggia frustando continuamente e far cuocere circa 45 minuti-1 ora.

Versarla in tegamini di coccio singoli oppure tradizionalmente sulla spianatoia (un'asse conviviale), aggiungere il sugo con le spuntature e spolverizzare di pecorino o se si preferisce di parmigiano reggiano grattugiato.

Servire ben calda.

Vino in abbinamento:

(a cura di Stefania Vinciguerra)

Nebbiolo d'Alba Roccheri 2017 Marchesi di Barolo

Rosso rubino, con riflessi granato. Al naso note fragranti, che richiamano i frutti di bosco, poi profumi floreali di viola e rosa selvatica. A rendere il quadro più complesso una leggera nota di vaniglia. Il sapore è intenso, corposo, armonico ed equilibrato, con tannini morbidi, mai troppo in evidenza.

Zona di produzione: vigneti all'interno del comprensorio a Doc del Nebbiolo d'Alba. Dalle colline calcareo argillose di medio impasto il nebbiolo estrae abbondanza di oligoelementi che ne arricchiscono la struttura; dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo preleva profumi fragranti e fruttati.

Vitigno: nebbiolo 100%. Le viti vengono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline di buona pendenza, a volte assai ripide.

Vinificazione: l'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce si protrae per tutta la fermentazione: periodici rimontaggi soffici, con mosto che ha, giorno dopo giorno, una gradazione alcolica più elevata, permettono di estrarre delicatamente tannini e colore in modo



graduale e selettivo. La separazione delle bucce avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

Maturazione: Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente in tempi brevi. Il vino viene posto a maturare in botti di rovere di piccole dimensioni e successivamente assemblato in botti di dimensioni maggiori, che ne completano l'evoluzione, affinano l'armonia e accrescono l'ampiezza del bouquet. Il plateau di maturazione è compreso fra i 2 e gli 8 anni.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti consigliati: grazie alla sua struttura, accompagna egregiamente antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostate o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.

QUESTA RICETTA E' OFFERTA DA MARCHESI DI BAROLO

