

03 Settembre 2020

## Tempo di vendemmia: l'uva è protagonista anche a tavola

Che sia bianca oppure nera, l'uva sa sposarsi con i tanti sapori dell'autunno spaziando dall'antipasto al dolce



Delizie di settembre

Settembre è tempo di vendemmia e di nuove idee da portare in tavola. Ecco allora che i **grappoli d'uva**, protagonisti della stagione, possono diventare l'ingrediente perfetto per ricette inaspettate. Che sia bianca oppure nera, l'uva sa sposarsi con molti sapori della cucina mediterranea (e non solo), spaziando senza sforzo tra il dolce e il salato, i primi e i secondi piatti; e perché no? anche l'antipasto e il dolce. E se non bastasse, a fare la differenza nella stagione autunnale ci pensa anche il **vino**. Dosato al momento giusto e scelto con cura, infatti, il nettare di bacco diventa un alleato irrinunciabile per ricette a base di carne, o risotti al profumo di funghi. Ma andando con ordine, non si può che cominciare tessendo le lodi dell'uva da tavola per eccellenza che sa addolcire spuntini e pasti leggeri, degustata così com'è: al naturale. Ne è un esempio l'**uva di Puglia**, come la varietà Regina Igp, croccante e robusta al punto giusto per finire subito in tavola, da sola oppure accompagnata da una selezione di formaggi locali per un antipasto caratteristico.

In ogni portata, il segreto sarà dunque **giocare sui contrasti**. L'uva si accompagna con prodotti dal gusto forte, come salumi e formaggi invecchiati. Per aprire le danze si può allora scegliere di preparare sfiziosi **spiedini di uva**, alternando quella bianca a quella nera con formaggi stagionati, frutta secca, pere e mini salsicce. La dolcezza degli acini può essere interessante anche come stuzzichino da aperitivi, oppure per farcire panini al latte, o piccole focacce destinate a palati raffinati. Passando invece ai primi piatti, si può sperimentare un **abbinamento con la pasta**, insieme ad una dadolata di verdure di stagione, oppure con cubetti di speck o pancetta saltati in padella, da spolverare con Parmigiano Reggiano o Pecorino.

Le note dolci acidule dei grappoli, specie quelli di uva bianca, sanno inoltre donare un tocco davvero unico a **secondi piatti** a base di carne, come arrostiti di tacchino e maiale, ma anche uno sfizioso spezzatino al pollo. L'uva sa inoltre stupire in abbinamento a delicati piatti di pesce. Se si pensa invece ai **dolci**, non si può certo ignorare la classica crostata decorata con acini di ogni genere. Oppure la **schacciata all'uva** rossa di

tradizione toscana, o ancora le tante torte caserecce all'uva fragola. Degna di nota è anche la **confettura** fatta con questi frutti, ma anche il **sugo d'uva**: specialità della tradizione emiliana che unisce farina, zucchero e mosto d'uva ? in genere l'Ancellotta, molto scura e zuccherina. Un ottimo dessert di stagione, da presentare anche con l'aggiunta di zabaione e zenzero, o una spolverata di cannella.

Se ancora non ne avete abbastanza di vendemmia e grappoli, allora potete portare anche il **vino tra i fornelli**. In questo caso, la regola d'oro è quella di servire in tavola la stessa bottiglia che si è utilizzata per cucinare un determinato piatto. Si sceglierà dunque un rosso per il brasato e per la selvaggina; mentre per il pesce, i frutti di mare, la carne bianca o le salse di colore chiaro è preferibile utilizzare il vino bianco. Le possibilità sono poi tante, e tutte portano con sé i profumi dell'autunno: dal **risotto al vino rosso con salsiccia**, a quello con i **funghi porcini al vino bianco**, oppure ancora le linguine cotte nel vino rosso e poi saltate con aglio e olio e peperoncino, giungendo infine alle salsicce fatte invece in padella con il vino bianco. L'importante saper scegliere la bottiglia, è vero, ma anche i **tempi giusti**. Nel caso dei soffritti, ad esempio, va utilizzato a inizio cottura, per esaltare il sapore e lasciare un piacevole retrogusto. Se s'intende marinare la carne, andrà usato ancora prima. Rosolerà invece insieme alla carne in caso di stufati e brasati per ?sgrassarne? il gusto intenso, regalando un tocco di pregiato profumo a questi piatti di stagione.

---