

€ 4
MARZO
2022

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

SOUFFLÉ
TUTTI I SEGRETI
PER FARLO
CRESCERE BENE

**MANGIARE
DA REGINA**
LE RICETTE
DI CATERINA
DE' MEDICI

**UN NUMERO
DEDICATO
ALLE
RAGAZZE**



Che babà!

SOFFICE, DECISAMENTE SFIDANTE, CON IL SAPORE DEGLI AGRUMI

#LACUCINAITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

00178 OTTAVIOLO (MI) - TEL. 02 4761001 - WWW.LACUCINAITALIANA.IT - PIAZZA VENEZIA, 1 - 00187 ROMA - TEL. 06 47701 - FAX 06 4770211 - E-MAIL: REDAZIONE@LACUCINAITALIANA.IT - PUBBLICITÀ: PUBBLICITÀ@LACUCINAITALIANA.IT

Nel bicchiere

STEFANIA VIRONE VITTOR

Coordinatrice del sito

#Afrodisiaco – Vanno bene i vini rossi, morbidi e avvolgenti, strutturati e abbastanza alcolici.

«Questo test mi ha molto divertito, il risultato è stato inaspettato, ma del resto fragole, cioccolato e vino rosso sono le mie passioni. Azzeccato!».



Alto Adige Cabernet Mummelter 2017
Cantina Bolzano. Con grigliata mista.
40 euro, kellerei-bozen.com

Cannonau di Sardegna Riserva Dimonios
2019 Sella&Mosca. Con coppa di maiale
al forno. 13,50 euro, sellaemosca.com

BEATRICE PRADA

Stylist

#Stuzzicante – Stappa vini bianchi, profumati, accattivanti e mai banali.

«Che sia un romanzo, un film o un bicchiere di vino, quando trovo qualcosa che mi intriga, cerco di approfondirne la conoscenza, proprio come dice il test».



Soave Classico Brognoligo 2020 Cecilia
Beretta. Con risotto ai frutti di mare.
13,50 euro, ceciliaberetta.it

Pomino Bianco 2020 Marchesi
Frescobaldi. Con crostini con burro
e salmone. 9 euro, frescobaldi.com

MARIA VITTORIA DALLA CIA

Caporedattrice

#Saggio – Ama i vini rossi strutturati, longevi e profondi.

«Sono un po' sorpresa del risultato. Da giovane sarei stata del tutto d'accordo, ma il mio gusto è cambiato e oggi preferisco i vini leggiadri a quelli complessi, che bevo più di rado».



Amarone della Valpolicella Classico
Castasera 2016 Masi. Con il risotto
all'Amarone. 36 euro, masi.it

Chianti Classico Poggio Teo Riserva 2018
Fattoria di Valiano. Con l'arrosto.
23 euro, piccini1882.it

VALENTINA VERCELLI

Esperta di vino

#Intenso – Perfetti i vini bianchi secchi, di bevuta complessa e intrigante.

«Anche se non ho un vino preferito, è vero che bevo più spesso i bianchi. Ora sono innamorata dei Riesling con bassa gradazione, equilibrio tra dolce e acido e... note di idrocarburi!».



Gavi dei Gavi 2021 La Scolca.
Con orata al sale. 25 euro, lascolca.net

Trentino Pinot Bianco Préal 2019
Cantina Tablino. Con bocconcini
di pollo alle erbe. 24 euro, tablino.it

BRENDAN ALLTHORPE

Art Director

#Spiritoso – La preferenza va ai vini spumanti fruttati, aciduli e leggermente dolci.

«Ho sicuramente un debole per i dolci, quando si tratta di cucinare, e un amore per l'aceto che hanno portato a questo risultato».



Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Dry Millesimato 2021 Maschio.
Con pane, burro e acciughe.
7 euro, cantinemaschio.com

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut
Santa Margherita. Con crostini

Scopri il tuo profilo

Vinhood (vinhood.com) aiuta a conoscere il proprio carattere gustativo e a orientare le scelte sui tipi di vino più adatti: partite dalla «carta vino» e poi seguite il «test del gusto» rispondendo alle domande in sette passaggi.

