



In libreria

Nel fondo, Sandro Bottega autore del libro *I 100 piatti del Prosecco* (192 pagine – euro 19,90), arricchito da immagini fotografiche di grande suggestione. Le foto delle ricette sono di Ioris Premoli.

È da poco stato pubblicato il libro di Sandro Bottega *I 100 piatti del Prosecco*. Il volume, edito da Mondadori, è un viaggio attraverso le colline del Prosecco, patrimonio dell'Unesco, dove tradizione, ricerca e genuinità si amalgamano nel segno del gusto. Si tratta di una raccolta di ricette, dall'aperitivo al dolce, accompagnate da tante storie e curiosità. La tradizione culinaria di questo territorio ha saputo combinare quello che la natura offre spontaneamente con i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, dando vita a una cucina creativa fatta di abbinamenti e contaminazioni di sapori e profumi e di nuove modalità di cottura, sempre all'insegna della semplicità e della genuinità. Orgoglioso dell'enogastronomia, del paesaggio, della tecnologia e del patrimonio artistico della sua terra, Sandro Bottega ha voluto rendere omaggio alle genti ►

Bottega

I cento piatti

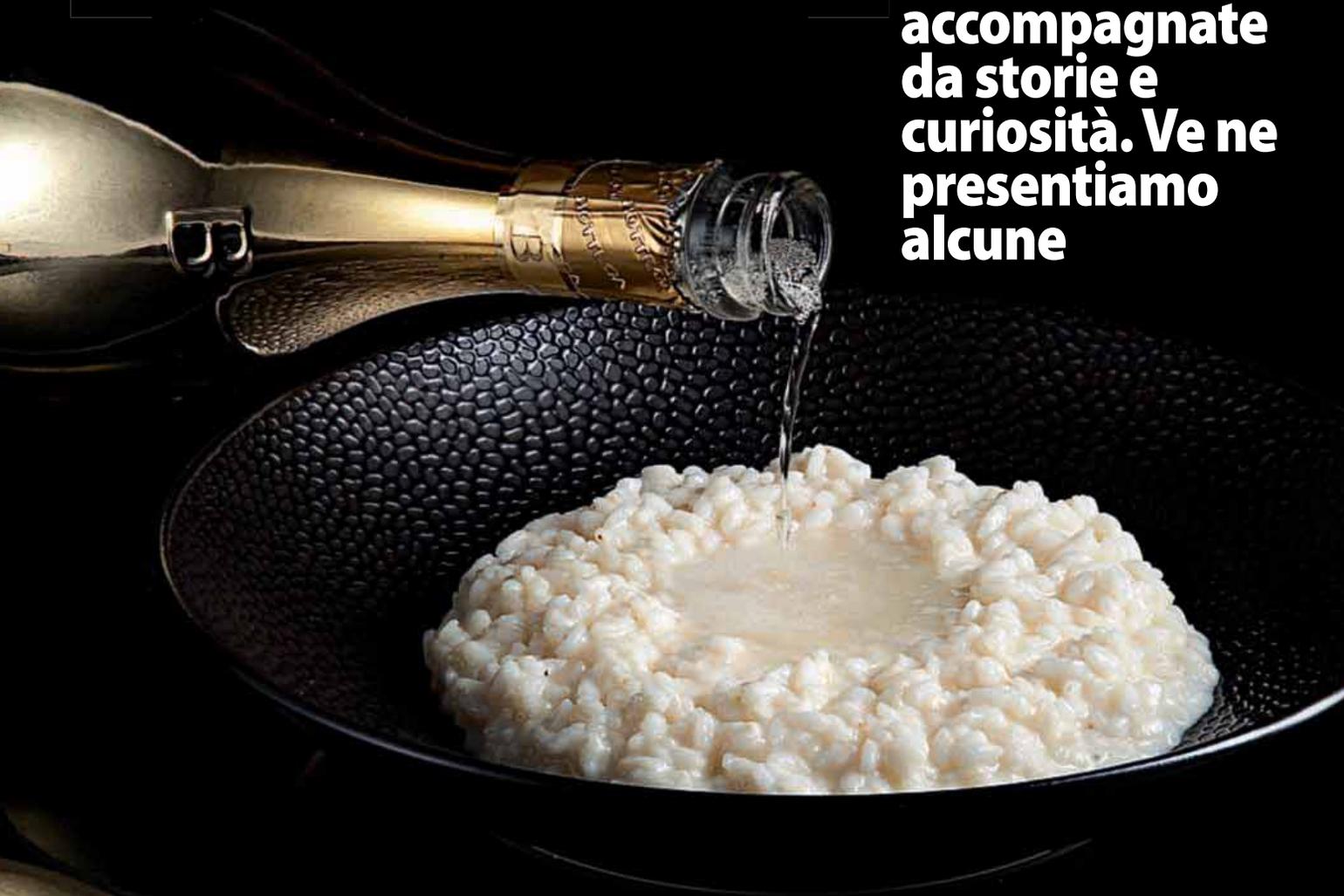
Risotto al Prosecco DOCG

Ingredienti per 4 persone 750 ml di acqua; 50 g di burro; una cipolla piccola; timo e spezie mediterranee (a scelta); 350 g di riso; 50 ml di Prosecco docg; 50 g di olio EVO; sale e pepe.

Procedimento Fai bollire l'acqua insieme al timo e alle spezie mediterranee, sale e pepe. Sciogli 50 g di burro in una casseruola, fai ammorbidire delicatamente la cipolla tritata finemente; aggiungi il riso e mescola per un minuto; aggiungi 100 ml di acqua,

alza la fiamma e cuoci rapidamente fino a ridurla della metà. Abbassa la fiamma e versa acqua infusa di timo sul riso un mestolo alla volta, mescolando bene; dopo ogni aggiunta, lascia assorbire l'acqua dal riso. Cuoci a fuoco lento, mescolando di continuo. Quando tutta l'acqua è stata aggiunta, continua la cottura per circa dodici-quindici minuti, fino a quando il riso è cotto, ma ricco e al dente; togli dal fuoco e lascia riposare per trenta secondi, aggiungi olio extravergine di oliva e mescola bene. Servi il risotto con pepe macinato fresco e, una volta sul piatto, con la forchetta fai un foro nel riso impiattato e versa sopra 50 ml di Prosecco docg.

**Nel suo libro
"I 100 piatti
del Prosecco"
Sandro
Bottega
ha raccolto
ricette,
dall'aperitivo
al dolce,
accompagnate
da storie e
curiosità. Ve ne
presentiamo
alcune**



del Prosecco

Moscardini di Caorle marinati

Ingredienti per 4 persone 20 moscardini di Caorle; 250 ml di aceto di vino bianco; 2 cipolle; 4 cucchiaini di olio EVO; pepe in grani; sale.

Procedimento Sbuccia le cipolle, tagliale a dadini e falle appassire in una casseruola con l'olio per circa dieci

minuti, bagnando con cinque cucchiaini di aceto; aggiungi l'aceto rimasto, porta a ebollizione e spegni il fuoco. Pulisci i polpetti, mettili in una pentola con abbondante acqua e fai bollire, sala un poco e cuoci per circa dieci minuti, fino a che saranno teneri. Sgocciolali, asciugali e disponili in un vaso di vetro, versa sopra la salsa di cipolle e aceto e il pepe in grani; lascia riposare per almeno dodici ore prima di servirli.



► schiette e laboriose che la abitano e che ne hanno creato e ne custodiscono la cultura.

Sandro Bottega nasce nel 1963 e fin da piccolo segue le orme paterne, lavorando nella distilleria di famiglia. Alla morte del padre, a 19 anni, lascia gli studi universitari e inizia a gestire in prima persona la piccola azienda familiare, trasformandola in pochi anni, insieme alla madre e ai fratelli, in uno dei leader del mercato della grappa e del prosecco.

Pur lavorando incessantemente e viaggiando in egual modo, coltiva la sua passione per la cultura e l'enogastronomia. Dopo aver scritto 6 libri in materia, apre nel mondo 20 ristoranti, che chiama Bottega Prosecco Bar, dedicati alla cucina veneta e italiana. È appassionato di genuinità, natura e tecnica, soprattutto in relazione al proprio territorio, dove per quattro secoli i suoi avi hanno coltivato terre e prodotto vini.

L'azienda, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega come Distilleria Bottega, ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a Nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target alto e medio-alto.

Tra le grappe, commercializzate con i marchi Alexander e Bottega, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique.

La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. Nelle due cantine distaccate, a Valgatarà (Valpolicella) e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi.

Completa l'offerta Bottega la linea Creams & Liquors, che comprende una gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Fiordilatte, Pistacchio. L'azienda, che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A., distribuisce i propri prodotti in 140 Paesi nel mondo. ■



Bottega I cento piatti del Prosecco

La passione è di famiglia

Sopra, Sandro, Barbara e Stefano Bottega, eredi e titolari dell'azienda fondata nel 1977 da Aldo Bottega come Distilleria Bottega.



Baccalà mantecato

Ingredienti per 6 persone uno stoccafisso di 800 g ca; 2 l di acqua; 1 l di olio di arachidi; sale e pepe.

Procedimento Metti lo stoccafisso, possibilmente di qualità Ragno, in acqua fredda per almeno due giorni, cambiandola più volte o lasciandola scorrere a filo. Rimuovi la lisca e gli spini, toglila la pelle. Mettilo in una pentola con l'acqua e fai cuocere a fiamma viva finché il

liquido bolle; regola al minimo la fiamma e cuoci per venticinque minuti al massimo. Togli dal fuoco e lascia raffreddare per almeno mezz'ora. Togli il baccalà dal liquido di cottura, di cui conserverai almeno mezzo litro che ti servirà per ammorbidire la crema. Passa nel mixer il baccalà, ponilo in una terrina con un po' di olio di arachidi e inizia a montare pazientemente a mano. Aggiungi un po' di liquido di cottura, poi un altro po' di olio di arachidi, alternando fino a che

l'olio è terminato e la crema di baccalà sarà montata. Aggiusta di sale e pepe, cui avrai aggiunto, se vuoi, anche mezzo spicchio d'aglio tagliato finissimo e un po' di battuto di prezzemolo; amalgama il composto con una spatola per non farlo smontare. Copri con la pellicola per alimenti e conserva in frigo. Servi il baccalà mantecato con della polenta, o dei crostini di pane abbrustolito, e un po' di erba cipollina (se non hai già messo l'aglio o il prezzemolo).