

ALICE ITALIAN COOKING ENTERTAINMENT

# cucina ALICE

GENNAIO 2019 - € 4,50

**24 SCUOLE DI CUCINA  
104 RICETTE**

IN TV  
CINQUE SERIE  
**221**  
GHI

**PIZZA  
OCCHIO  
AL CORNICIONE**

**BUON ANNO**

PIE FARCITA DI CAPODANNO,  
TIMBALLO DI PASTA INTRECCIATA,  
ROLLE DI COTECHINO IN CROSTA,  
ASTICE ARANCIA E ZENZERO,  
MELAGRANA DI PASTA CHOUX E ZABAIONE

**BRUNO BARBIERI**  
CHEF 7 STELLE IN CARRIERA

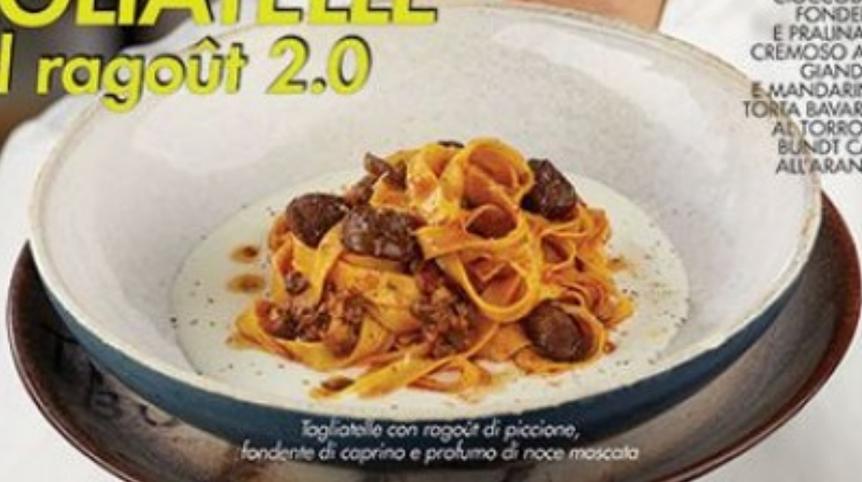
## TAGLIATELLE al ragôut 2.0

**DELIZIE  
ORTOLANE**

CREMA  
DI CAROTE  
E CURCUMA  
GAMBERI  
E LARDO,  
RISO VENERE  
SPADA, CAVOLI  
E VERZE

**PASTICCERIA**

SEMIFREDDO  
CIOCCOLATO  
FONDENTE  
E PRALINATO,  
CREMOSO ALLA  
GIANDUIA  
E MANDARINO,  
TORTA BAVARESE  
AL TORRONE,  
BUNDT CAKE  
ALL'ARANCIA



*Tagliatelle con ragôut di piccione,  
fondente di caprino e profumo di noce moscata*





DOC

# RUCHÈ, IL PRINCIPE ROSSO DEL MONFERRATO

SIAMO DI FRONTE A UN VINO DI INNEGABILE FASCINO,  
CON ORIGINI SCONOSCIUTE E SENTORI COSÌ PARTICOLARI  
CHE LO DISTINGUONO NETTAMENTE DAGLI ALTRI VINI PIEMONTESI.

di GUIDO MONTALDO (@GWY\_MONTALDO)



Il Ruchè è un vitigno tra i più rari nel Monferrato astigiano. Fu probabilmente importato dalla Borgogna da monaci che lo impiantarono vicino al convento scomparso di S. Rocco. Merito del suo salvataggio fu del parroco don Giacomo Cauda (1960), per questo viene chiamato anche il "vino del Parroco". La cantina Montalbera invece ha condotto studi sul DNA, che lascerebbero supporre una vera e propria originalità del vitigno, simile in alcuni tratti al Pinot Nero. Destinato in passato al consumo familiare, era il vino delle "grandi occasioni", offerto alle persone più care; nel tempo il Ruchè ha mantenuto questi tratti, facendosi riconoscere e apprezzare in tutta Italia e anche all'estero. Il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato ne rappresenta il punto di riferimento della filiera. [www.viniastimonferrato.it](http://www.viniastimonferrato.it)



## 1. Bava: Ruchè e la cultura dei vini del Monferrato astigiano

La famiglia Bava coltiva vigne fin dal 1600 e nel 1911 costruì la sua prima cantina. Oggi con 52 ha di vigneti e 20 di prati e boschi, distribuiti in tre cascine, coltivati con la stessa sensibilità di un tempo e l'attenzione di una volta, produce un'agricoltura sostenibile con un impatto ridotto sull'ambiente. Ognuna delle tre cascine ha una storia e caratteristiche proprie e

arricchisce la gamma con vini di carattere differente. Oltre al Ruchè, Bava è esclusiva dell'Albarossa, un incrocio da Nebbiolo per Barbera, creata nel 1938 dal prof. Giovanni Dalmaso. Quindi delle Barbere di Pianoalto e i grandi Nebbioli di Cascina Scarrone. [www.bava.it](http://www.bava.it)

## 2. Bersano una storia di terre, uomini e tradizione

La storia di Bersano inizia nei primi anni del '900 a





Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Nel 1935 Arturo Bersano, uomo di cultura, prese le redini della cantina e dopo 30 anni, oggi le famiglie Massimelli e Soave, titolari di Bersano, hanno consolidato una imponente realtà di cascine dove, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono uve di grande qualità. Tra i vini più blasonati il Ruchè di Castagnole Monferrato, la Barbera D'Asti Docg Superiore, il Barolo Docg oltre intriganti bollicine metodo classico, per finire con il Brachetto D'Acqui Docg e lo Spumante Moscato D'Asti Docg San Michele.  
www.bersano.it

America alla ricerca dell'oro durante la "Golden rush". Grazie ai proventi derivanti da questa attività, nel 1921, fu acquistata la casa in via al Castello, fino a poco tempo fa sede dell'azienda e oggi trasformata in museo. Oggi l'azienda produce circa 180.000 bottiglie di cui circa 100.000 di Ruchè Docg, si estende su 28 ettari di cui 21 coltivati a vigneto ed è l'azienda agricola a gestione familiare più grande che si trova nell'area dei 7 comuni del Ruchè. Dal 2017 la cantina ha scelto di produrre esclusivamente Ruchè e Viogner.  
www.ferrarisagricola.com

modernissima cantina per la vinificazione e l'invecchiamento dominano oltre i 15 ha di vigneti adagiati dolcemente tra le colline di Montemagno e Castagnole Monferrato, in una delle migliori zone vinicole del Piemonte. La cantina elabora due tipologie di Ruchè: la prima, di maggiore immediatezza, affina in acciaio; mentre la seconda gode di un passaggio di alcuni mesi in barrique, che conferisce una maggiore

Ben 82 ha sono impiantati a Ruchè, corrispondenti al 60% dell'intera denominazione; mentre le altre varietà sono Barbera e Grignolino. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, producendone una tipologia certificata vegana.  
www.montalbera.it

### 3. Ferraris: quattro generazioni di viticoltori

Una storia che parte da lontano, quando il bisnonno di Luca Ferraris, attuale titolare, da Castagnole emigrò in

### 4. La Mondianese: la casa del Ruchè

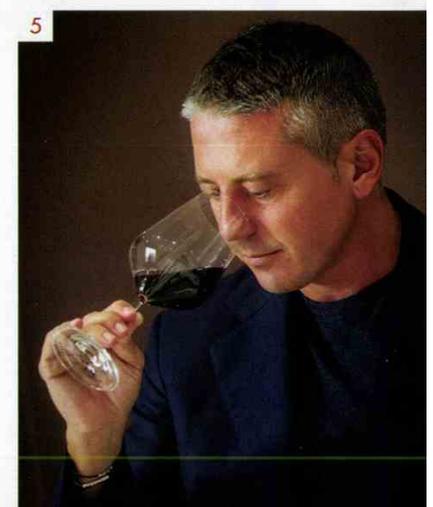
Una scommessa d'amore e di passione per il vino e la sua antica cultura ha dato nuova vita all'Azienda Agricola La Mondianese. L'antico podere ottocentesco rinnovato e la



struttura. Sono prodotte anche alcune tipologie di Barbera d'Asti e Grignolino Doc.  
www.lamondianese.com

### 5. Montalbera: mission Ruchè

L'azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio dell'800 in un anfiteatro di colline e vigneti che si estende su 175 ha vitati tra Monferrato e Langhe. La cantina è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico.



VINI E RICETTE:  
GLI IMPERDIBILI  
ABBINAMENTI  
DI ALICE

pag. 84



*Timballo in piedi  
in crosta*



Ruchè di  
Castagnole  
Monferrato Docg  
Bava.

Aromatico con  
profumi di rosa  
e viola e note  
di pepe bianco.  
Gusto morbido,  
caldo  
e persistente.

pag. 39



*Polenta croccante,  
fonduta di groviera,  
luganega e porcini  
secchi*



Ruchè Docg  
S. Pietro Realto  
Bersano.

Molto intenso,  
aromatico,  
con sentori  
floreali di  
rosa e note  
speziate.  
Armonico e  
vellutato.

pag. 17



*Tagliatelle con  
ragoût di piccione  
fondente  
di caprino  
e profumo  
di noce moscata*



Cremosina  
Barbera d'Asti Docg  
Superiore Bersano.  
Rosso importante,  
granata profumo  
ricco di lamponi e  
viola, pieno  
e complesso.

pag. 42



*Ragù di ossobuco agrumi  
spuma di patate  
e terra di pane*



Ruchè Docg L'accento  
Montalbera.  
Grande profondità  
e fascino, trionfo al  
naso di frutta rossa,  
viola passita e tipica  
speziatura che torna  
al palato.

pag. 50

*Morbidele di tacchinella  
con semi di lino*



Barbera d'Asti  
Docg superiore  
Nuda.  
Intensa, potente  
e caratteristica,  
con sentori di  
cassis e prugne  
disidratate che  
si alternano  
a tabacco,  
cuoio  
e spezie.



pag. 143



*Tortini di verza con  
prosciutto cotto e  
broccoli*



Albarossa Doc  
La Pieve Bava.

Uva  
piemontese  
ottenuta da  
incrocio da  
Nebbiolo di  
Dronero  
X Barbera,  
creato nel  
1938.

pag. 147



*Slaw di cavolo cappuccio  
bianco e viola con braciolo  
di maiale mele e cumino*



Ruchè Docg  
La Tradizione  
Montalbera.

Intenso e aromatico,  
con spiccati sentori di  
petali di rosa e violetta,  
piccoli frutti rossi  
e spezie dolci.

pag. 20



*Tazza di patate  
e animelle in gratin  
con burro all'aglio limone  
e prezzemolo e salsa  
di porcini*



Sant'Eufemia Ruchè  
Docg Ferraris.

Fresco,  
intenso, con aroma  
di fiori e frutta  
come rosa  
e ciliegia.  
Aromatico  
e gustoso  
al palato.

pag. 150

*Pizza Ariccia*



Opera Prima  
Ruchè Docg  
Ferraris.  
Dedicato al  
fondatore  
dell'azienda.  
Elegante  
e fine con  
sensazioni  
gustative  
calde e  
morbide.



pag. 133

*Zuppa di zolfini  
e porcini  
con cotechino di cinta  
senese e vincotto*



Ruchè Docg  
La Mondianese  
Bouquet con i  
tipici sentori di  
petali di rosa e  
frutti di bosco  
in confettura.  
Palato caldo  
e armonico.



pag. 145



*Orecchiette con cavoletti  
cavolo nero speck e crescenza*



Clasic Ruchè Docg Ferraris.  
Trama olfattiva elegante e  
complessa. Dove prevalgono  
aromi di petali di rosa, su  
sentori di confettura e ciliegie.  
Chiude con venature speziate.

pag. 138



*Rollé di cotechino  
in crosta di patate*



Ruchè Docg La Mondianese.  
Aprono i tipici sentori di fiori  
e bacche rosse, per ampliarsi  
a ricche sensazioni speziate  
dovuta al legno. Lunga  
persistenza in bocca.