**SOMMELIER PER LE FESTE
Nicola Bonera consiglia i migliori piatti della tradizione da abbinare a Franciacorta per Natale**

Quale miglior modo di un buon piatto e un abbinamento perfetto per stupire i vostri ospiti durante il Natale e festeggiare in grande stile? Nicola Bonera, esperto conoscitore di Franciacorta e talentuoso sommelier, ci guida tra alcuni gustosi piatti della tradizione, qui esaltati con l’accompagnamento di un buon Franciacorta. Scopriamoli insieme:

Tortellini in brodo di cappone, generosamente spolverati di Parmigiano Reggiano, piatto della tradizione del centro nord per antonomasia, consumato sia per il cenone della vigilia che per "scaldare" lo stomaco in vista del banchetto natalizio.

Un franciacorta brut, magari con affinamento di 24-30 mesi sui lieviti, con una piccola percentuale di Pinot nero, sarebbe compagno ideale, fresco e facile, immediato e con importante bevibilità, ottimo per esaltare le imponenti dolci dell'impatto e della farcitura.

Capitone, tipico della Campania: la sua forma, somigliante ad un serpente, rappresenta la vittoria dell'uomo su Satana, per l'appunto simboleggiato da un serpente che tenta Eva.

Ricetta che prevede alloro, limone e aglio; qui un franciacorta Satèn millesimato sarebbe la soluzione ideale, cremoso ed avvolgente, magari con una parte della vinificazione in legno, esalterebbe l'aromaticità degli ingredienti e, al contempo, accompagnerebbe il ricordo del capitone.

Vitello tonnato, squisitamente piemontese: saporito d'impatto ma rivelatore di una carne tenera e dolcissima a seguire. Ottimo abbinato ad un Franciacorta extra brut millesimato, da Chardonnay in purezza o con una piccola percentuale di Pinot nero, da una parte maturo grazie all'evoluzione sui lieviti, quindi capace di stemperare il sapore abbastanza deciso della salsa, dall'altra teso e fresco, per controbilanciare la tendenza dolce della carne e la parte grassa della salsa.

Zampone e cotechino, tradizionalissimi e gustosi, serviti con purea di patate, spinaci e talvolta mostarda senapata, dove un Franciacorta ha un ruolo centrale nel mitigare i caratteri rustici del piatto, stimolandone costantemente il riassaggio. Giocando con il colore tradizionale del maiale e con quello delle carni, un franciacorta rosè millesimato, da 100% Pinot nero esalterebbe la dolcezza e la parte collagenosa dei salumi da pentola, la forza e la struttura grazie alla macerazione con le bucce apporteranno quella capacità di resistere alla ricchezza di questi cibi delle feste.

Arrosto di tacchinella o faraona farcite di castagne con frutta glassata; altro grande piatto della tradizione, succulento, saporito, a tratti dolciastro, dove un Franciacorta Riserva pas dosé potrebbe esaltarsi, grazie alla combinazione di Chardonnay e pinot nero in percentuali più o meno paritarie; l'asciuttezza del vino controbilancerebbe alla perfezione le parti dolci, come il gusto del pollame, delle castagne e dei grassi utilizzati per la cottura.

Non resta che augurare buone feste a tutti! Cin-Cin!

***Il Consorzio Franciacorta*** *è l’organismo che garantisce e controlla il rispetto della disciplina di produzione del Franciacorta, primo vino italiano prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il lavoro del Consorzio si articola in diverse attività: dalla tutela del marchio e del territorio, alla valorizzazione del prodotto attraverso un continuo lavoro sul disciplinare e sul regolamento di produzione; dall’informazione al consumatore fino alla promozione del Franciacorta quale espressione di un territorio, di un vino e di un metodo di produzione. Fondato il 5 marzo del 1990 ha sede a Erbusco, nel cuore della Franciacorta. Il Consorzio è presieduto da Silvano Brescianini e conta 117 cantine.*