

LA STAMPA
NORDOVEST

LA STAMPA web

in edicola

sport

news high tech

borsa

rubriche

speciali

editoriali



Accesso abbonati

Interni
Esteri
Cronache italiane
Economia
Cultura
Spettacoli
Sport
Pagine Speciali
Torino cronaca
Piemonte, Liguria,
Valle d'Aosta
Roma
Milano

Come ci si abbona

Versione per disabili



Il gioco dei Classici

Prima pagina
versione PDF
Editoriali e opinioni
titoli di oggi
Analisi
Barbara Spinelli
Buongiorno
Massimo Gramellini
La vignetta
Giorgio Forattini
Secondo me
Mina

settimanali

Torino Sette
Tuttolibri
Tuttoscienze
Tuttosoldi
Specchio

torinosette Il Ghiottone errante

di Cosimo Torlo

2 aprile 2004



Le rubriche di TorinoSette:

- ▶ La settimana
- ▶ Il pensiero debole
- ▶ Vicini e lontani
- ▶ Mystic Turistic
- ▶ Torino Set
- ▶ Muri & Duri
- ▶ Cattive ragazze
- ▶ Sportineria
- ▶ Sul filo della memoria
- ▶ Storie di città
- ▶ Parole
- ▶ Metaphysical Club
- ▶ Web Mistress
- ▶ Internet News
- ▶ Pappamondo
- ▶ Il ghiottone errante
- ▶ Gusti e disgusti
- ▶ Mercatini delle pulci
- ▶ Provincia News
- ▶ Musei in Provincia di Torino
- ▶ I locali al telefono
- ▶ Mappa delle radio torinesi
- ▶ Alcune radio online
- ▶ Chiese di Torino online

Altre rubriche da Torino:

▶ TORINO LAVORO

ARCHIVIO:

- ▶ Il Ghiottone errante della settimana
- ▶ 26 marzo 2004
- ▶ 19 marzo 2004
- ▶ 12 marzo 2004
- ▶ 5 marzo 2004
- ▶ 27 febbraio 2004



Sicilia en primeur 2003, ovvero una tre giorni davvero piacevole, dove il contatto con i sapori ed i gusti dell'isola hanno dominato i nostri sensi. Una realtà enologica in possente crescita, dove le donne sono protagoniste assolute di questo successo, con molte di loro al timone d'aziende note in tutto il mondo come la Vinzi Novara Di Gaetano della Firriato, Luigia Bernard de la Gatini delle Tenute Rapitalà, Francesca Planeta della Planeta, Florence Marzotto del Baglio di Pianetto, Carolina Cucurullo della Masseria del Feudo Grottarossa, José Rallo della Donnafugata.

Donne che producono vini eccellenti, bianchi e rossi ricchi di personalità e di suggestione, una dote che certo non manca a vini quali il Cometa '03 di Planeta, l'Haermosa '03 del Feudo Grottarossa, il Ficaligno '02 del Baglio di Pianetto, al Vigna di Gabri '02 per dire d'alcuni bianchi degustati. I rossi sono ancor più ricchi e rappresentativi; l'annata 2003 ha dato ottimi risultati, segnaliamo l'Harmonium ed il Camelot di Firriato, il Nuhar e il Solinero di Rapitalà, il Syrah di Planeta, Piana dei Salici del Baglio di Pianetto, Tancredi di Donnafugata.

Poi i passiti come il Ben Ryè da uve Zibibbo di Pantelleria e il Cielo d'Alcamo da uve Sauvignon e Catarratto di Rapitalà. Grandi vini che si accompagnano ai sapori veri di Sicilia, certo qui non c'è l'antica Focacceria San Francesco di Palermo che realizza sfiziosità quali i pani cà meusa, lo sfincione, la pasta chi sardi, ma basta poco per farsele in proprio.

Provate ad esempio il tonno a sfincione, procuratevi del tonno a fette per un chilo, 200 g di pangrattato, due cipolle, 500 g di pomodori, origano, sale e pepe. Bagnate in una teglia le fette di tonno in un battuto d'olio e sapori, coprite con il pangrattato, le cipolle, il pomodoro spellato. Passate a forno caldo per 15 minuti, badando solo a non fare seccare troppo il pesce.

Una bontà con i rossi segnalati, per i bianchi meglio le sarde Allinguate; pulitele, apritele a libro e fate marinare con l'olio, il limone, l'aceto, sale e pepe. Passatele nella farina, nell'uovo battuto e nel pangrattato. Friggete e servitele con foglie di lattuga. In piazza Nizza dalla famiglia Chiodi trovate il pesce fresco e la Sicilia è servita.

Pescheria Gocce di Mare

piazza Nizza 81
Torino
tel. 339/33.33.319