fette alte un centimetro e mezzo, la zuccina per il lungo, la cipolla a spicchi e il pomodoro a metà. Disponete tutto in una zuppiera, salata leggermente e lasciate riposare per circa un'ora in modo da fare fuoriuscire l'acqua dalla verdure. Scolate e disponete su una griglia molto calda girando spesso. Mettete in una insalatiera le verdure grigliate e condite con l'olio, il pepe e il basilico tagliuzzato grossolanamente. Fate macerare per mezz'ora e servite.

*** La ricetta è facile e offre una miriade di fresche sensazioni, un "cocktail" di salute; ad esse si aggiungono quelle emozioni vivive, poiché il piatto sembra la tavolozza di un pittore.

** Vini - Preparazione tipologicamente magra, aromatica, fresca nella quale la rotondità dell'olio si vivacizza con il calore della griglia, in perfetto connubio. Si "sposa" con bianchi di buona intensità olfattiva, leggera sapidità, di buon corpo e razza, armonici:

* Orvieto classico secco 1990 - Castello della Sala in Orvieto - Fattorie dei Marchesi Antinori - Firenze

* Greco di Tufo 1990 - Az. Vinicola Mastroberardino - Atripalda (AV)

* Riesling Renano dell'Alto A-

dige 1991 - Maso Klausner - Hof; - Vitic. A.A. - Appiano (BZ)

* Albana di Romagna 1991 - Az. Vitivin. Tre Monti - Imola

* Franciacorta Pinot bianco 1991 - Az. Agr. Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

* Malvasia del Collio 1990 - cru spessa - Az. agr. Mario Schioppetto - Capriva (GO)

Temperatura ottimale: 10/12° C.

CUORI DI CARCIOFO RIPIENI

Ingredienti per 4 persone

8 cuori di carciofo; 300 gr di pisellini primavera; 1 limone; prezzemolo tritato; 1 cipolla piccola; burro; zucchero; sale; pepe

Tagliate i cuori di carciofo a scodella incidendoli con un coltello molto tagliente. Lessateli in acqua salata acidula con il succo del limone e scolateli. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con il burro. Unite i piselli, salate, pepate e fate cuocere aggiungendo in ultimo una presa di zucchero e il prezzemolo.

Riempite i fondi di carciofo con i piselli e servite.

*** Dice un vecchio proverbio veneto «l'unica regola ze quella

de non andar drio (dietro) a la regola», e questo è proprio il nostro caso.

È fuor di dubbio: i carciofi, soprattutto se crudi, sono i nemici del vino e per il loro elevato contenuto tannico e per la "pelosità" che lasciano in bocca. Provi, per credere, chi ancora non lo sapesse.

Il concorso di altri ingredienti tra cui il burro, piselli, cipolla, con il loro apporto aromatico, vivacizzato dal prezzemolo e dalle sensazioni acide del limone alternate alle dolci dello zucchero, creano attimi di equilibrio che, sommandosi, tendono all'armonia.

** Vini - ed ecco per questa preparazione magra, di media struttura, bianchi delicati leggermente fruttati, freschi, equilibrati su delizioso fondo amaro-gnolo:

* Frascati superiore 1991 - Cantine Coop. Gotto d'oro - Fratocchie di Marino (Roma)

* Verduzzo del Friuli 1990 - Az. Agr. Luigi Valle - Buttrio (UD)

* Nuragus di Cagliari 1990 - Vini classici di Sardegna - Cagliari

* Tocai del Collio 1991 - Az. Agr. F.lli Pighin - Risano (UD)

* Castel del Monte bianco 1991 - Az. Vitivin. Rivera - Andria (BA)

sé di Bolgheri, il Rosé di Alghero, il Regaleali e non dimentico i Pinot Rosa veneti e friulani. Serviteli a tavola a 12° C (al momento di berli avranno la temperatura ottimale di almeno un grado in più) in bicchieri a vetro sottile incolore, del tipo a calice, gambo lungo e corpo cilindrico leggermente svasato all'imboccatura, adatti per esprimere, rapide e fresche, le virtù del profumo e dell'aroma.

Variopinti piatti a base di uova troveranno il loro miglior inserimento nelle preparazioni semplici, alla crema o con maionese, accoppiati a delicati e morbidi vini bianchi come: Soave, Gambellara, Pinot bianchi e Cardonay, Riesling Italice triveneto e Oltrepò pavese, Sauvignon, Orvieto classico, Frascati, Biancolella e Bianchi di Ischia, Corvo di Casteldaccia, Alcamo, Vermentino sardo, Pigato di Albenga, ecc. serviti, non troppo freddi, sui 10° C, in bicchieri di vetro sottile, incolore, gambo lungo, dal corpo a calice e forma a tulipano perché lasci manifestare la fragranza dei delicati profumi e la ricchezza degli umori.

Per i piatti di carni, prevalentemente bianche in questo periodo in cui il mercato offre in abbondanza ovini, anche di importa-

zione, vini rossi giovani, dalla "beva" invitante e fresca, vivaci, di gradevole sapidità e di stoffa elegante; ne indico alcuni: Grignolino, Barbera vivace, Dolcetti, Freisa del Piemonte, Merlot triveneto, Bardolino, Bonarda dell'Oltrepò pavese, Lambrusco, Chianti dei colli senesi, pisani e aretini, alcuni Sangiovese di Romagna, serviti a non oltre i 14° C, in bicchieri a calice, gambo medio, corpo cilindrico o leggermente ovoidale, vetro sottile incolore.

Con i tradizionali dessert di primavera si possono servire vini che sono stati usati anche durante la stagione invernale: Asti spumante, Moscati naturali, Albana di Romagna amabile e passito, poi Vin Santi toscani e trentini versione amabile; "caldi e suadenti" passiti di Pantelleria e di Trani, di Caluso e di Chambave, per non trascurare i tipi della Sardegna tra cui Malvasia di Bosa, e il delizioso Malvasia delle Lipari.

Servili a tavola alla temperatura tra gli 8° e i 12° C, a seconda del tipo di dessert se caldo o freddo, oppure fuori pasto.

Per gli spumanti dolci si possono usare le tradizionali coppe che daranno le possibilità al vino contenuto di emanare rapida-

mente le espressioni aromatiche e dei profumi, le cui caratteristiche variano da vino a vino, mentre per i passiti liquorosi saranno ideali piccoli bicchieri a calice o tipo "sherry".

Abbiamo così visto che l'utilizzo dei vini, per chi ama la buona tavola, è determinato dall'andamento stagionale, concludendo che nel periodo primaverile sono più indicati vini "freschi", vivaci, fruttati e fragranti di giovinezza, di gradevole sapidità o morbidezza, a seconda dei piatti che debbono accompagnare.

Con ciò non deve intendersi che un morbido rosato salentino o un giovane Chianti dell'ultima vendemmia, non siano idonei nei mesi invernali, diciamo che sono più congeniali in questa stagione che esprime, come loro, vivacità e giovinezza.

INSALATA DI VERDURE ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone

1 peperone giallo; 1 melanzana; 2 zucchine; 1 cipolla; 1 pomodoro; olio extravergine di oliva; basilico; sale; pepe

Tagliate il peperone a falde eliminandone le parti bianche interne. Tagliate la melanzana a