



*La tradizione è
un'innovazione
riuscita.*

SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE

Un primo dalla forte personalità da ammorbidire con un calice di Pecorino

Publicato da Davide Paolini & L'Arusnate il 18/11/2015



Guardiagrele è un bellissimo borgo abruzzese dove, a pochi chilometri di distanza, l'amico Giacomo Santoleri coltiva da anni farro, orzo e lenticchie con grandi risultati. Da lui, in questo luogo lunare che mi ha lasciato il segno, ho assaggiato per la prima volta la **Ma'kaira**, pasta secca di orzo. Non sapendo come utilizzarla al meglio, mi sono fatto insegnare questa ricetta che ripeto spesso con grande successo.

Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghetti di orzo, 4 acciughe diliscate, 1 spicchio d'aglio schiacciato, ½ peperoncino fresco, 100 g di salsa di pomodoro, 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva, sale.

Procedimento

In una padella rosolate a fuoco moderato l'olio, l'aglio e il peperoncino. Aggiungete le acciughe lavate e tritate. Spegnete il fuoco appena si sono sciolte, togliete l'aglio e il peperoncino e unite il pomodoro. Proseguite la cottura per altri 5 minuti. A parte cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolateli al dente e saltateli in padella con la salsa di acciughe.

Curiosità: Orzo

Pianta cerealicola molto simile al frumento, trovata per la prima volta nel Kurdistan nel 6700 a. C., l'orzo è il più antico tra i cereali. Nei paesi del Medio Oriente e dell'Africa settentrionale è il principale alimento, mentre in Italia viene poco usato in cucina, si propone nella sua versione perlata solo in minestre e zuppe. Le regioni che ne fanno più uso sono l'Alto Adige e il Friuli.

-

Gli Abbinamenti de L'Arusnate

Per la ricetta di oggi ci vuole certamente un vino che vada a “pulire” con una buona, anzi spiccata, acidità il palato. Ho pensato pertanto di abbinarlo a un vino pecorino, vitigno che ha proprio nell’acidità una delle sue migliori e principali note caratteristiche. Il nome del vitigno sembra derivare dal termine “vino delle pecore”, ossia vino ottenuto con le uve delle viti coltivate nelle zone di transumanza dai pastori marchigiani ed abruzzesi. Scelgo il pecorino Vellodoro della **cantina Umani Ronchi** di Michele Bernetti. Ho avuto il piacere di incontrare recentemente Michele, di chiacchierare con lui e di degustare insieme alcuni vini francesi nel padiglione dei Grand Crus De Bordeaux al **Merano Wine Festival**, una delle poche manifestazioni in cui i *wine* lovers incontrano una grande disponibilità alla conversazione da parte dei produttori. Questo vino bianco riporta nel bicchiere, esaltandole, le note aromatiche derivanti da alte escursioni termiche tipiche del territorio che gli conferiscono pertanto un’ottima complessità di aromi e spesso un buon grado alcolico.



VELLODORO UMANI RONCHI

100% Pecorino

Terre di Chieti Pecorino IGT

Analisi visiva: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Analisi olfattiva: Ampio ed intenso bouquet di aromi (fiori bianchi, ginestra, acacia, susina bianca, mandarino)

Analisi gustativa: Ottima acidità accompagnata da sapidità, lungo finale minerale e morbidezza
Temperatura di servizio: 10°/11°
(bevuto a 9° in una giornata assolata era perfetto!)

-

**AZIENDA VINICOLA UMANI
RONCHI**

Via Adriatica 12, Osimo (AN)

071.7108019

wine@umanironchi.it

www.umanironchi.com