

L'Arte in Cucina

Periodico di cucina professionale e cultura enogastronomica contemporanea

Anno 2015

N. 104

L'ARTE IN CUCINA - Via Zanella, 44/7 - 20133 Milano - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 / conv. in L. 27/02/2004 n. 46 art. 1, comma 1, DCB Milano



M A G G I O / G I U G N O



Associazione Professionale Cuochi Italiani



L'azienda **Le Manzane** si trova a San Pietro di Feletto, a metà strada tra le Dolomiti e Venezia, nella fascia collinare della provincia di Treviso nel cuore delle terre del Prosecco, candidate ad entrare nel Patrimonio Mondiale dell'Unesco. Una cantina incastonata dentro la collina dalla quale escono vini che soddisfano anche i palati più raffinati, grazie anche alle caratteristiche geologiche e microclimatiche uniche. La zona dove si estendono i principali vigneti che si trova tra Tarzo e Conegliano chiamata **Manzana** (origine del nome), una fascia collinare ben esposta al sole, il cui terreno fertile è frutto della glaciazione würmiana. La sua storia affonda le sue radici a metà del Novecento. Nel **1958 Osvaldo Balbinot**, il capostipite della famiglia, intraprende una proficua attività commerciale nel settore vitivinicolo aiutato dalla moglie **Elsa** e successivamente dal figlio **Ernesto** nel territorio dell'Alta Marca Trevigiana. E' l'inizio di un sogno che ha percorso tre intere generazioni. Il figlio Ernesto, enologo, decide di mettere a frutto la passione e l'esperienza del padre. Nel **1984** fonda "La Vigna" e inizia a produrre e vinificare le proprie uve. Nel **1992**, con una chiara visione delle potenzialità aziendali, intraprende una nuova sfida che porterà alla nascita dell'attuale azienda agricola e inizia la commercializzazione del proprio vino con il marchio **Le Manzane**. Gli sforzi sono ampiamente ripagati. L'azienda, infatti, conquista in pochi anni il mercato italiano ed estero. Oggi è presente in ben 27 Paesi. L'azienda **Le Manzane** ha raggiunto questi

importanti traguardi grazie all'amore di una famiglia per la terra e i suoi prodotti meravigliosi. Ogni fase del processo produttivo, dalla vite alla bottiglia sul mercato, viene seguita con attenzione e cura per ogni dettaglio. **Ernesto** ha le mani rugose di chi sa lavorare le vigne, ma ha la determinazione di chi sa condurre un'azienda con obiettivi chiari. In tutto ciò che fa, trasmette energia e passione perchè per fare questo mestiere lavorare solo non basta: è necessario emozionarsi ed emozionare. In questi anni ha avuto accanto la moglie **Silvana** che, con la sua visione d'insieme, ha saputo anticipare i cambiamenti di un mercato in continua evoluzione, e il figlio **Marco** che ha deciso di seguire le orme paterne impegnandosi con entusiasmo affinché il sogno diventi ancora più ambizioso. La cantina si avvale di un sofisticato impianto di produzione e utilizza le più moderne tecniche di termovinificazione, stoccaggio termocondizionato e imbottigliamento automatico per garantire la qualità inalterata e la natura stessa del vino, con riduzione dei concimi e fitofarmaci nella coltivazione.





SPRINGO CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE RIVE DI MANZANA DOCG DRY

Rive di Manzana è una delle 43 "Rive" che indicano altrettante espressioni territoriali. "Rive", nella parlata locale, sono i vigneti posti in terreni scoscesi. Le uve Glera, che danno il Prosecco Superiore con denominazione "Rive", vengono ottenute da particolari appezzamenti inclinati. Il Prosecco Superiore Springo viene prodotto nel comune di Vittorio Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.50%

VARIETÀ DELLE UVE: Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Collina di Manzana nel Comune di Vittorio Veneto

GIACITURA: Collinare con forte pendenza, esposizione a sud

VENDemmIA: Raccolta manuale a settembre inoltrato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ED ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage fine e persistente, profumo ampio ed intenso di frutta polpa gialla, sentori di pesca, mela, banana e fiori di glicine, finale leggero di crosta di pane, sapore ricco, fresco, cremoso con buona pienezza e lunghezza in piena corrispondenza con il profumo, elegante ed armonico. Eccellente come aperitivo e per momenti di festa, accompagna benissimo anche i dolci a fine pasto. Servire a 7-8 °C.

LE MANZANE

VIA MASET 47/B - 31020 SAN PIETRO DI FELETTO (TV) - TEL. 0438 486606

FAX 0438 787881 - INFO@LEMANZANE.IT - WWW.LEMANZANE.COM

LO CHEF MARCO STOCCO DEL RISTORANTE CA' DEL POGGIO DI SAN PIETRO DI FELETTO (TV)
SUGGERISCE L'ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

ZUPPA DI PESCE FREDDA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 filetti di rombo, 2 filetti di scorfano,
2 filetti di lucerna, 2 filetti di San Pietro,
2 peperoni verdi lunghi, 1 limone
spremuta, 2 pomodori ramati, timo, olio
extravergine di oliva, sale.

PER IL COURT BOUILLON:

1 ciuffo di prezzemolo, 1 gambo di
sedano verde, 1 cipolla bianca piccola,
pepe in grani, sale, 1 calice di Springo –
Conegliano Prosecco Superiore Rive di
Manzana DOCG



PROCEDIMENTO

Prendere i filetti di pesce già pronti (eventualmente diliscarli e togliere la pelle) e tagliarli a cubetti di circa 1 centimetro. **PER IL COURT BOUILLON:** Mettere in una pentola in ebollizione il prezzemolo, il pepe in grani, 1 calice di Springo – Conegliano Prosecco Superiore Rive di Manzana DOCG, il sedano, la cipolla, il sale, e lasciare bollire per circa cinque minuti. Successivamente prendere i cubetti dei filetti di pesce e immergerli nel court bouillon facendoli cuocere per circa cinque minuti. Scolare il pesce recuperando l'acqua di cottura. Fare raffreddare il pesce. Mettere il pomodoro ramato in acqua bollente per due minuti, e, successivamente, snellirlo e tagliarlo a cubetti privandolo dei semi. Tagliare i peperoni verdi finemente a rondelle e metterli in una ciotola con circa un litro di acqua fredda. Spremere un limone e aggiungerlo al peperone con il sale e l'olio extravergine di oliva. Prendere un piatto fondo. Adagiare i pezzetti di pesce freddi nel piatto. Aggiungere due cucchiaini di court bouillon e per coprire completamente il pesce usare l'acqua con i peperoni. Aggiungere il pomodoro, il timo e completare con un filo di olio extravergine d'oliva.