



## Il gusto del gusto

ROBERTO  
GIANNINO

# Le sorprese in cucina del Barolo chinato

**E**' nel lontano '800, periodo di scarse medicine e grandi malattie, che sulle colline di Serralunga, nelle Langhe, il farmacista Filippo Cappellano continua a mescolare estratti di erbe medicinali diverse tra di loro. Trovata una miscela che lo soddisfa, per equilibrio e sapore, decide di mescolarla ad un vino importante, e quale lo è più del Barolo? Nasce così, ammantato di mistero il Barolo chinato. Il suo successo è immediato: viene usato come curativo, digestivo, aperitivo, per le puerpere e i bambini gracili e per la malaria, allora molto diffusa nelle zone umide. Ma mentre Cappellano passa alla storia, un'altra famiglia di farmacisti, gli Zabaldone di Monforte, mette a punto un vino analogo, e con loro c'è l'Astigiano Giulio Cocchi che, capendone l'importanza, comincia anch'esso a produrlo e diffonderlo anche oltre i confini Italiani. Rinomato ed apprezzato anche a New York, Caracas e Ad-

dis Abeba, vive in Italia una stagione di grande splendore che si interrompe negli anni del Dopoguerra, ma per merito della ditta Bava di Cocconato, attualmente proprietaria del marchio Giulio Cocchi, e di altri pochi ma bravi produttori, il Barolo chinato è ritornato a far parlare di sé. Non è solo un Elisir da bere, ma sposa bene anche la cucina e in particolare i dolci a base di cioccolato, lo zabaione e la cacciagione. Provate a fare uno zabaione con 4 tuorli, 4 cucchiaini di zucchero e 4 di barolo chinato, ben montato lasciatelo raffreddare e incorporate 150 grammi di panna montata molto delicatamente. Potete utilizzare questa crema per accompagnare dolcetti al cioccolato, alle mandorle e alle nocciole. Prendete dei savoiardi, tagliateli in 4 pezzi ciascuno, bagnate ogni pezzo con un cucchiaino di barolo chinato, lasciateli inzuppare bene e poi passateli nel cioccolato fondente, fateli raffreddare su carta forno. Avrete dei deliziosi dolcetti molto semplici per le feste o per quando ne avete voglia.

## La ricetta

### Petto d'anatra al Barolo chinato

**■** 1 petto d'anatra, 200g di composta di ciliegie, 50 g di scaglie di cioccolato fondente 1 bicchierino abbondante di Barolo Chinato 1 bicchierino di aceto balsamico olio, sale, pepe Preriscaldate il forno a 180°. Scottate il petto d'anatra sulla fiamma poi mettetelo in una teglia da forno. Riducete il Barolo della metà in un pentolino, spennellate il petto con mezzo bicchierino di aceto balsamico, aggiungete la composta e metà del barolo ristretto e mettetelo in forno per 15 minuti. Spennellate nuovamente il petto



col rimanente aceto balsamico e rimettetelo in forno ancora 5 minuti. Servitelo adagiato nella sua salsa, cosparso di scaglie di cioccolato e del restante Barolo Chinato. Potete guarnirlo con semi di cardamomo, fettine di patata e di cipolla di Tropea lesse.