€ 4
DICEMBRE
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/0019/A.P./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99 - PORTOGALLO € 7,30

IL SESTO DI 6 NUMERI DA COLLEZIONARE

ISSN 1121-1504
IN EDICOLA DAL 01.12.20

NATALE

DIRETTORE PER UN MESE **ANTONINO CANNAVACCIUOLO**

75 ricette per le feste + **PANETTONE** IMBOTTITO DI COSE BUONE

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

DOVE TUTTO ACCADE

Primo ad aprire e ultimo a chiudere, è il bar il cuore pulsante di Villa Crespi, il relais di Antonino Cannavacciuolo sul lago d'Orta **di ANGELA ODONE**

Non ha ancora un nome, il bar (ci stanno pensando), ha però un suo buonissimo carattere: accoglie a qualsiasi ora del giorno (e di gran parte della notte) qualunque ospite di Villa Crespi abbia voglia di bere un caffè, mangiare un piatto di paccheri dégagé, sorseggiare un drink o rilassarsi, semplicemente. La selezione dei distillati è sconfinata nella preziosa bottigliera, che è la prima cosa che colpisce entrando, insieme al fascinoso samovar e al bagliore del marmo di Carrara, scelto direttamente in cava per il grande restauro del 2018. La carta dei cocktail cambia tre volte durante l'anno, ma alcuni «signature» si trovano sempre. Da provare, oltre al White Lady 2.0, che arricchisce la versione classica con poco zucchero e un tocco di Champagne, anche il Pia 1879 dedicato a Pia Travelli, la moglie di Cristoforo Benigno Crespi, colui che fece costruire la villa intitolandola a lei. Un drink femminile, vellutato come una carezza, quella (così si dice) dello spirito della signora Pia che ancora aleggia tra quelle mura, per proteggere e dispensare cose belle. *villacrespi.it* ■

White Lady 2.0

Raffreddate una coppetta da cocktail tenendola in freezer oppure riempiendola di **ghiaccio** mentre preparate il drink; in questo caso, andrà svuotata prima di versarvi il cocktail. Raccogliete in uno shaker con ghiaccio 3 cl di **gin Fulmine**, 1,5 cl di **succo di limone** e 1 cl di **sciroppo di zucchero**. Shakerate energicamente per 9-10 secondi, poi filtrate nella coppetta fredda. Colmate con lo **Champagne Colin** e aromatizzate e decorate con una **scorza di arancia**.

Con il giusto spirito

FLOREALE
COLIN CUVÉE ALLIANCE BRUT TRADITION
Fresco, con accenni di fiori, pera e spezie. Si presta magistralmente alla miscelazione grazie al perlage sottile e alla spuma fine. *meregallipremium.it*

PREMIATO FULMINE
Potete anche chiamarlo La tigre Elettrica questo London Dry Gin asciutto, agrumato e «profumato (ma non troppo)». Medaglia d'oro nella Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2020. *glep.it*