



L'Adriatico nel piatto e nel bicchiere: le triglie ed il cerasuolo d'Abruzzo

Dai poliedrici pesci estivi siamo passati a quelli autunnali, quindi sulle nostra tavole sono arrivati sardine, sogliole, saraghi e un pesce rossastro di gran gusto



Ricorderemo l'autunno 2019 come uno dei più temperati degli ultimi anni, con medie stagionali che ancora favoriscono ottime pescate, vere prelibatezze dalla rete al piatto.

In questo periodo dell'anno, tra i pesci più diffusi e ricercati dell'Adriatico ci sono la [triglie](#) insieme ad altri pesci giovani, nati tra la primavera e l'estate che non ancora si allontanano dalle coste.

Nel centro Italia, dove le coste non sono molto alte e frastagliate, sono più diffuse le **triglie di scoglio**, di maggior pregio rispetto a quelle di fango per colore e abitudini. La loro carne è fresca, delicata, tenera, gustosa e altamente digeribile.

Abbinamento Triglie e Cerasuolo d'Abruzzo: una serata per scoprirlo

Ma qual è un vino giusto da abbinare alle triglie o "*Risciule*", come si chiamano nel dialetto abruzzese, tenendo conto che è un pesce caratterizzato da un retrogusto terroso oltre alla sua tipica sapidità?

Nel corso di una cena-degustazione presso il ristorante [Essenza Cucina di Mare](#) di San Vito Chietino, alle portate a base di triglia sono state accostate alcune [etichette abruzzesi di vini rosati](#), esclusivamente da produzione biologica.

La cena si è aperta con una **triglia dalla carne bianca e morbida**, servita nel suo brodo di cottura che ne ha esaltato il profumo e la sapidità generando un connubio di sapori maracatamente "adriatici".



Triglia nel suo brodo di cottura (Foto © Andrea Mucci).

In abbinamento un [cerasuolo d'Abruzzo 2018](#) dell'azienda Agricosimo di Villamagna (Ch), dal colore rosato intenso, dai sentori di bacche rosse e amarene. Un vino morbido al palato, persistente e con un retrogusto gradevolmente mandorlato che ben si è sposato con la delicatezza e il bilanciamento di colori e sapori del piatto.

Come seconda proposta, una **triglia "zen 2.0"**, particolare perché panata esternamente con il panko, una delicata farina giapponese con un risultato di croccantezza eccellente. In abbinamento, un **cerasuolo d'Abruzzo 2018 "Nabucco"** dell'azienda Podere della Torre di Spoltore (Pe). Ai profumi più marcati di ciliegia e vagamente di crosta di pane, sono seguiti la freschezza al palato, la morbidezza e la buona consistenza. Piacevole il tocco di sapidità che non ha sovrastato la parte croccante del pesce.



Triglia “zen 2.0” (Foto © Andrea Mucci).

Il menù è proseguito con un ottimo **“Risotto triglia d’Autunno”**, con triglie, sedano ed arance in bianco abbinato ad un **cerasuolo d’Abruzzo 2018 dell’azienda Jasci e Marchesani di Vasto (Ch)**, un vino biologico in cui prevale la frutta rossa, la ciliegia in particolare, che ritroviamo anche in bocca. Buono l’abbinamento con questo risotto, di fatto semplice e delicato nei profumi e nel sapore, influenzato da un giusto dosaggio della triglia nel piatto, ben sposata con il sedano.



Risotto triglia d'Autunno (Foto © Andrea Mucci).

Per chiudere, una **triglia cotta in doppia consistenza**, esterna ed interna, accompagnata da rapa rossa e fagottini di verza con cialde di mais. Quest'ultimo abbinamento ha visto protagonista il vino rosato "**Le Pastorelle**", dell'azienda agricola **In Alto di Ofena** (Aq), un vino d'altura particolare in quanto di provenienza da terreni ubicati a ca. 400 mt. s.l. del mare. Un vino fine, dotato di buona freschezza e acidità, in buon equilibrio con un piatto in cui mare e terra si incontrano piacevolmente.



Triglia cotta in doppia consistenza (Foto © Andrea Mucci).

Considerata sin dall'antichità un pesce pregiato, la triglia si è confermata protagonista del mare, con il suo sapore intenso e saporito, ben cucinato nelle proposte e ben abbinato con i vini rosati regionali. La ritroveremo nei pranzi e nelle cene sino alla fine dell'anno con il clou della sua versatilità nei giorni natalizi.

Data di creazione

06/11/2019

Autore

andrea-mucci