



Abbraccio tra mare e terra in un coerente binomio di gusto

**Abbraccio tra mare e terra durante la cena-degustazione tenutasi, il 20 giugno, nel ristorante Calamare del Fantini Club di Cervia. I vini della Tenuta Masselina hanno accompagnato i piatti dello chef residente Matteo Magnani.**



Il Ristorante Calamare, sulla spiaggia del Fantini Club di Cervia.

I vini della prima collina faentina hanno incontrato i prodotti del mare Adriatico, in una cena degustazione al **Ristorante Calamare** sulla spiaggia del **Fantini club di Cervia**, dove la produzione in bianco della [Tenuta Masselina](#) di Castel Bolognese (RA) è stata accompagnata da alcuni piatti pensati e realizzati dallo staff dello chef residente **Matteo Magnani**.

C'è un dialogo coerente e non banale tra la proposta culinaria del locale della famiglia Fantini con l'identità in calice proposta dalla piccola azienda, di proprietà del noto marchio Cevico. Un confronto capace di creare giusti equilibri con ampi spazi di crescita, soprattutto per quanto concerne la produzione enoica della cantina che, comunque, affascina nella semplicità stuzzicante e nell'intrigante peculiarità di ogni singola produzione.

C'è qualità e pensiero accorto nell'assimilare il pesce azzurro, il territorio, le "paverazze" e la frutta di stagione con le sottili e persistenti bolle del **Pignoletto**, i tenui e sulfurei richiami dello **Chardonnay** (un leggero taglio di Sauvignon blanc c'è e si percepisce in modo gradevole) e le fiere e verticali sensazioni identitarie dell'**Albana**.

## Il menù della serata e i vini in abbinamento



I vini della Tenuta Massellina proposti nella serata.

La cena degustazione andata in scena martedì 20 giugno, a pochi passi da un Alto Adriatico dall'acqua trasparente e cristallina, e per questo quasi irriconoscibile, ha permesso a La Gazzetta del Gusto di poter avvicinarsi a questi divertenti esempi di matrimoni tra sabbie e argille.

Si parte con la **“Tartare di Gambero rosa di Mazzara del Vallo con ciliegie Corniola”** (Foto 1), un piatto che seppur non Adriatico in origine, non smentisce l'identità territoriale di questo prodotto che dal Mediterraneo, comunque, proviene. In abbinamento il **‘150 s.l.m’ Pignoletto Doc Vino frizzante 2016**. Un bouquet ridente e gaudioso di frutta gialla e sentori di agrumi non maturi si accompagna ad un perlage fine, persistente ed elegante. Nessuna ridondanza o scimmiottamento organolettico con i vicini Pignoletti bolognesi (di colle o pianura che siano) ma forte e precisa capacità di definirsi per quello che è: un buon vino da accompagnamento e aperitivo con nota mandorlata finale gradevole e aggraziata.



1. Tartare di Gambero rosa



2. Risotto alle poveracce



3. Alici

Tre piatti firmati dallo chef Matteo Magnani (Foto © Riccardo Isola).

Si passa così al **“Risotto alle poveracce con stridoli e pomodorini confit”** (Foto 2). Una delizia. Il Baldo è perfetto nella sua cottura e nella mantecatura. Gli ingredienti, minuziosamente calibrati, orchestrano una partitura di gusto alla “Nabucco”! L’abbinamento al **‘147 sIm’ Chardonnay Rubicone Igt 2016** è a dir poco sorprendente. Note minerali, sulfuree, da idrocarburo gentile accompagnano il palato alla pulizia che avviene, fresca e tonica, pronta ad accogliere un nuovo boccone di questo emozionante piatto tricolore.

Ed ecco **“Omega 3, Alici Sarde e Sgombro spinati e gratinati con mostarda di scalogno e pesto di spinaci”** (Foto 3), il capolavoro del mare e della mano dello chef Magnani. Freschissime le materie prime che si accompagnano ad un elegantissimo **Romagna Docg Albana secco 2016**. Forse non il perfetto vino per queste identità di sapore d’azzurro, ma comunque capace di rendere l’abbinamento fresco e abbastanza pertinente.

Infine si chiude la cena con **“Pesche Nettarine infornate al sale di Cervia e crema al vino”** (Foto 4) in abbinamento allo **Spumante Volli Doux**, non di produzione della Tenuta Masselina ma della casa madre Cevico, che spiazza per il perfetto e prolungato perlage in calice. Un vino fatto bene, con belle sensazioni quasi candite e fresche, ma che rischia di stancare un po’ per la sua eccessiva presenza zuccherina. Ma del resto è un dolce, no?



4. Pesche Nettarine infornate al sale di Cervia e crema al vino (Foto © Riccardo Isola).

## Tenuta Massellina: tradizione e innovazione enologica

Tenuta Massellina è un'azienda vitivinicola che sorge a Castel Bolognese (RA), ai confini con l'Emilia. 22 ettari di cui 16 vitati e 6 di bosco, sulle colline più occidentali della [Doc Romagna](#), un vero spartiacque tra le consuetudini produttive emiliane, dove predominanti sono i vitigni a bacca bianca e vini frizzanti, e quelle romagnole, legate alle varietà a bacca rossa, in particolare al Sangiovese. Da qui la scelta aziendale di puntare, oltre alle tradizionali produzioni di Sangiovese e Albana, anche al Pignoletto e allo Chardonnay, vitigno che ha trovato sulle colline di questa parte di Romagna una sua peculiare espressività organolettica.

### Data di creazione

21/06/2017

### Autore

riccardo-isola