



Zabaione al Moscato Passito di Strevi

Un delizioso fine pasto che si prepara in soli dieci minuti



Zabaione al Moscato Passito di Strevi (Foto © Paola Alemanno).

Strevi è un piccolo paese alle porte di Acqui Terme, in provincia di Alessandria, riconosciuto in tutto il mondo per la produzione del **Moscato Passito**. Il vino viene prodotto sulle colline che circondano il comune, nella cosiddetta Valle Bagnario, rispettando tecniche antichissime che risalgono all'anno 1078.

Nel 2005 il Moscato Passito ha ottenuto la denominazione DOC (denominazione di origine controllata) ed è entrato a far parte dell'elenco dei "**Presidi Slow Food**", un progetto nato per tutelare le produzioni minori di eccellenze enogastronomiche a rischio di estinzione.

Moscato di Strevi: come viene prodotto

Per la sua produzione vengono utilizzati soltanto i grappoli di uva più spargoli, cioè quelli i cui acini risultano radi. L'uva viene messa ad appassire al sole per circa 30/40 giorni, in maniera naturale. Successivamente si pulisce, si pigia e il mosto si mette a fermentare con parte delle bucce per 6 mesi. Resta poi in botti di rovere per almeno un anno e infine viene imbottigliato.

L'"**Associazione Produttori Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi**" ogni anno, durante la prima domenica di giugno, organizza la "**Passeggiata Slow**" per permette a chi interessato di scoprire il territorio di produzione di questa eccellenza enologica.

Usi in cucina e caratteristiche

A tavola, il **Moscato Passito di Strevi** si abbina con i formaggi stagionati, erborinati e piccanti ma anche con la frutta e con i prodotti di pasticceria a base di castagne, noci, nocciole e mandorle. Di colore oro, con riflessi ambrati, questo vino si serve preferibilmente a 13-14 gradi.

In questo caso abbiamo utilizzato il Moscato per fare uno zabaione, perfetto per concludere un pranzo o una cena. Lo zabaione – incluso fra i prodotti PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) piemontesi – è un fine pasto buonissimo per il quale occorrono soltanto 10 minuti. Si realizza con tuorli freschi, zucchero e un vino liquoroso, proprio come il Moscato della Valle Bagnario.



Zabaione al Moscato Passito di Strevi (Foto © Paola Alemanno).

Data di creazione

07/12/2019

Autore

paola-alemanno