

I consigli

Dallo spumante in edizione speciale ai tè più rari
una scelta di doni gastronomici di sicuro effetto

Tutto il buon gusto di un regalo

FEDERICO DE CESARE VIOLA

Non c'è smartphone, cravatta o profumo che tenga. Anche quest'anno la strenna più amata sarà a tema enogastronomico. Che il regalo, però, sia al passo con i tempi: il classico cesto della drogheria sotto casa non è più ammissibile nemmeno se indirizzato al detestabile capufficio (o forse sì?). Non serve aguzzare chissà quale ingegno per scegliere prodotti di qualità. Per il Natale 2014 la vecchia e cara boîte à chapeau, rigorosamente rossa, sembra essere l'oggetto del desiderio. Perché dentro, invece del cappello, ci sono i cioccolatini ripieni dell'azienda piemontese Bodrato oppure i cantucci al cioccolato fondente, i biscotti della salute e i cookies di frolla ricca alla cannella (attenzione: danno dipendenza) in quella del biscottificio Antonio Mattei di Prato. Non è una cappelliera ma una cassetta di legno (da ricoprire con le stoffe riciclate della Sartoria Sociale "Al Reves") la confezione proposta da Natura in Tasca, il progetto della famiglia Tasca d'Almerita nato per promuovere i piccoli artigiani e le eccellenze siciliane.

Restiamo ancora in Sicilia, con due grandi vini dolci che posso-

no sorprendere anche negli abbinamenti a tutto pasto: il Marsala Soleras, Vergine di riserva ventennale della storica cantina Rallo, e il Ben Ryé di Donnafugata, passito di Pantelleria prodotto dalle viti ad alberello appena divenute Patrimonio dell'Umanità. Nel mondo delle bollicine e dei distillati si consuma la consueta battaglia tra designer: Iris Van Herpen per Dom Pérignon Vintage 2004, Versace per Disaronno, Shepard Fairey per il cognac Hennessy VS. E perché accontentarsi della glaccette riesumata in cantina quando c'è la Mini Ice Bucket creata ad hoc per custodire, a temperatura costante, il nuovo G.H. Mumm Millésimé 2006? In alternativa c'è il coffret trasparen-

Mumm Millésimé 2006? In alternativa c'è il coffret trasparente "So Bubbly Bath" che contiene un Moët & Chandon Impérial in versione Jeroboam sospeso tra bolle dorate. Chiudiamo con i consigli per la lettura: chi ha le mani impegnate può optare per l'audiolibro (Emons) "La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, letto da Paolo Poli. E tra i bestseller gastronomici di queste festività sarà "Giuseppino", il nuovo libro di Joe Bastianich scritto con Sara Porro e pubblicato da Utet. Da non perdere l'appendice, con il glossario Bastianich-Italiano.



LO SPUMANTE Vittorio Moretti 2004

• *Bellavista*

La Riserva Speciale Vittorio Moretti 2004 "avvolta" dalle note del Fidelio



IL CAVIALE Cavalier caviar club

• *Agroittica*

Sei varianti di caviale Malossos a basso contenuto di sale, tra cui l'Oscietra