

Il Messaggero



TOCCO DI CLASSE

Estate all'odor di tartufo nero

In questa stagione il tartufo nero scorzone può regalare autentiche emozioni gastronomiche. Ne sanno qualcosa Francesco e Simone Panella, i fratelli intelligenti e scatenati che gestiscono la loro Antica Pesa a Trastevere. La tradizione per rassicurare e un guizzo di fantasia per emozionare, come è successo a Russel Crowe che è letteralmente andato giù di testa per un piatto di ravioli "al nero". Il trucco? Impasto acqua e farina per alleggerire, farcia di ricotta di capra per esagerare un poco e poi tanto

tartufo ripassato in burro fatto in casa al profumo di salvia. Per accompagnare, parola di Alessia Meli, sommelier, un vino antico capace di colpire al primo assaggio. L'idea è quella di lavorare su un vino antico, quel Falerno "severus, fortis, ardens" tramandato dagli antichi e resuscitato da Francesco Paolo Avallone. Oggi i figli Maria Ida e Salvatore continuano a portare avanti l'azienda Villa Matilde (www.fattoriavillamatilde.it), punto di riferimento leader per i vini della Campania.