

Il **Gewürztraminer** altoatesino si differenzia da quello di altri luoghi nel mondo per l'eleganza e la freschezza, derivanti dal fatto che la sua maturazione avviene su terreni di ghiaia e argilla a quote particolarmente alte.

Il soave paesino di Termen, in tedesco Tramin, è da sempre la culla di questo vitigno, che più di ogni altro produce vini dagli incantevoli aromi di rosa, litchi e chiodi di garofano.

Con quali piatti e ricette si abbinano meglio queste etichette?

Grandi Chef da New York a Tokyo dimostrano come, accompagnando il Gewürztraminer alle loro creazioni raffinate, si riesca a regalare momenti emozionanti e indimenticabili.

Fettucine con trota affumicata

Lincoln Ristorante, New York, USA

“Il piatto “Fettucine alla trota affumicata in salsa di senape” è un classico, e accompagnarlo con il Gewürztraminer Nussbaumer della Cantina Tramin è un vero must”, racconta lo chef Jonathan Benno.

Il ristorante Lincoln, specializzato in vera cucina italiana, si trova nella Upper West Side Manhattan, a un passo dal Lincoln Center. “Dolce vita” è il motto dello chef Jonathan Benno, che padroneggia

la varietà della cucina italiana come pochi altri. “Quando sono in dubbio sulla scelta di un vino da abbinare a un piatto, perché temo che i diversi aromi possano non armonizzarsi, scelgo un **Gewürztraminer. Sono piatti impegnativi, come terrine, crostacei, cibi affumicati e naturalmente formaggi, quelli che si completano alla perfezione con questo vino**” spiega con entusiasmo Aaron von Rock.



**Executive Chef Jonathan Benno
& Sommelier Aaron von Rock**

Siamo nel cuore del business e del lifestyle newyorkese: al „Lincoln”, fatto quasi interamente di vetro ed è dotato di grandissime terrazze, lo chef Jonathan Benno (pupillo di Thomas Keller) prepara i suoi magnifici piatti italiani. Il sommelier Aaron von Rock costantemente ricerca entusiasmati e ancora sconosciute aziende vinicole, per sorprendere ogni volta i suoi ospiti.



LINCOLN Ristorante

Lincoln Center, 142 West 65th Street, New York, NY 10023
T: +1 212 359 6500, www.lincolnristorante.com

Chef de Cuisine: Jonathan Benno

FETTUCINE INTEGRALI CON TROTA AFFUMICATA E SALSA ALLA SENAPE

Ricetta per 4 persone

FETTUCINE

230 g farina 00
80 g farina integrale
150 g uova
8 ml olio extra vergine di oliva
Un pizzico di sale

SALSA ALLA SENAPE

50 g Crème Fraiche
2 g cumino tostato in polvere
5 g purea di aglio
7.5 g senape Dijon
7.5 g senape integrale
Sale e pepe quanto basta

TROTA AFFUMICATA

2 pezzi di trota affumicata
8 cucchiaini da tavola
di cavolo savoy
8 cucchiaini da tavola di radicchio
4 cucchiaini da tavola di olio extra vergine di oliva

Fettuccine: mettete tutti gli ingredienti in una planetaria e mixate finché non saranno ben incorporati. Mettete l'impasto su una superficie piana e lavoratela a mano finché non sarà compatta ed elastica. Servitevi dell'attrezzo per fare la pasta e impostatelo in modalità fettuccine, passate l'impasto nel tagliapasta. Cuocete le fettuccine in abbondante acqua bollente salata per 6-8 minuti scolandole al dente.

Per finire unite in una padella su fuoco medio alto il cavolo, il radicchio e fate cuocere per circa 1-2 minuti finché i bordi delle verdure non saranno dorati.

Unite anche la trota affumicata, la salsa di senape e l'acqua.

Fate saltare le fettuccine nella padella col condimento per 1 minuto circa per mantecare la pasta.

Decorate il piatto con prezzemolo fresco tritato e servite.

