

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 Termeno, 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.

## Risotto allo zafferano

Ristorante Le Calandre, Sarmeola di Rubano/Padova, Italia

“Raramente abbiamo assaggiato un vino con una così grande personalità. Il **Gewürztraminer Nussbaumer** è un caleidoscopio di profumi: note di rosa, mango, litchi, miele, arancia emanano dal bicchiere insieme a raffinatissimi sentori erbacei. Il Gewürztraminer Nussbaumer è un vino corposo e ben strutturato, gli aromi sono seducenti e complessi ma allo stesso tempo non si tratta di un vino pesante, anzi, sorprende con una eccellente freschezza. La persistenza in bocca è quasi infinita. Creare l'abbinamento perfetto, non è stato così semplice. Pesce,

carne, frutti di mare, le possibilità erano tante. Ma l'intensità di questo vino necessita di un abbinamento adatto. Insieme al nostro sommelier Angelo Sabbadin abbiamo infine deciso di proporre un risotto allo zafferano al profumo di liquirizia, **e qui abbiamo acceso fuochi d'artificio culinari**” racconta entusiasta lo chef Massimiliano Alajmo.

“Per enfatizzare al massimo il carattere del vino, lo serviamo leggermente meno freddo di come generalmente facciamo con i vini bianchi”, spiega il Sommelier Angelo Sabbadin.



**Chef Massimiliano Alajmo  
& Sommelier Angelo Sabbadin**

Il ristorante Le Calandre, vicino Padova, è, con le sue tre stelle Michelin, uno dei migliori ristoranti italiani. Lo chef Alajmo è una celebrità, grazie alla sua cucina leggera ma allo stesso tempo ricca di sapori. Il sommelier Angelo Sabbadin ama il suo lavoro, e riesce sempre a stupire anche i veri intenditori con eccellenti sorprese.



**Ristorante LE CALANDRE**

Via Liguria 1, 35030 Sarreola di Rubano, (PD) Italia

T: +39 049 630303, [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it)

Chef de Cuisine: Massimiliano Alajmo

## **RISOTTO ALLO ZAFFERANO E POLVERE DI LIQUIRIZIA**

*Ricetta per 4 persone*

200 ml di brodo di pollo

4 bustine di polvere di zafferano

Fate sciogliere lo zafferano nel brodo e lasciate bollire fino a ridurre di due terzi

2 litri di brodo di pollo

320 g di riso carnaroli

80 g di parmigiano grattugiato

70 g di vino bianco secco

60 g di burro

50 g di riduzione allo zafferano

15 g di cipolla tritata

12 ml di olio extra vergine di oliva

5 ml di succo di limone

4 g di polvere di liquirizia

Un paio di pistilli di zafferano

Una presa di sale

Una presa di zucchero

Saltate il riso in una padella capiente con l'olio e la cipolla; unite il vino bianco e lasciate che il riso lo assorba, mescolando spesso. Aggiungete il sale ai pistilli di zafferano, unite 30 ml di riduzione allo zafferano e successivamente il brodo, un mestolo alla volta. Una volta cotto il riso, levatelo dal fuoco e unitevi burro, parmigiano e succo di limone mescolando bene. Finite di mantecare con una piccola quantità di brodo e servite un piatto largo, lasciando che il risotto si distribuisca sulla superficie. Spolverizzate con la polvere di liquirizia e decorate con qualche goccia e spennellata di riduzione allo zafferano.

