



**Pubblicazione:** Identità Golose Web  
**Luogo:** Italia  
**Data:** 26 ottobre 2023

**IDENTITÀ**  
GLOSE *web*  
Magazine  
internazionale di cucina

## Calici di classe: Identità Golose Milano per il Consorzio Tutela Lugana DOC

Il viaggio alla scoperta dei vini della Lombardia continua tra vino e assaggi in armonia. Il menu speciale di Edoardo Traverso che ha interpretato l'eleganza del Lugana Doc con piatti intensi, come lo Spaghettino mantecato con emulsione all'astice e limon



Gli abbinamenti che hanno allietato la nostra serata a *Identità Golose Milano*

Continua il nostro viaggio alla scoperta dei grandi vini di Lombardia. Il freddo tipico della stagione, come è giusto che sia, inizia a farsi sentire e l'ambiente piacevole e caldo di *Identità Golose Milano* diventa il luogo perfetto per assaggi di classe, proprio nel cuore di Milano.

Il *Consorzio Tutela Lugana DOC* tutela vini che nascono su un ecosistema unico: infatti, quelle della zona, sono argille stratificate di origine morenica e di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali, che nella fascia più collinare della Doc si fanno via via più sabbiose. Non è una terra facile da lavorare: tanto è compatta e dura in tempi di siccità, quanto diventa molle e fangosa dopo la pioggia. Queste specifiche caratteristiche regalano al vino profumi vigorosi, netti, tra la mandorla e l'agrume, oltre ad acidità, sapidità e a una struttura ben equilibrata.

Inoltre nella Lugana il microclima, influenzato positivamente dalle brezze temperate del lago di Garda, è mite e abbastanza costante, con poche escursioni termiche tra il giorno e la notte. Una "culla climatica" perfetta per valorizzare le peculiarità di un'uva particolare come la Turbiana.

Per la cena speciale lo chef Edoardo Traverso ha interpretato con la sua cucina i vini del *Consorzio Tutela Lugana DOC* che unisce i territori del Garda meridionale, in equilibrio tra Lombardia e Veneto. Il percorso dello chef parte dall'assaggio dei vini, per creare, su misura un percorso che racconti il territorio a 360 gradi. Ecco, quindi, la ricerca di ingredienti locali, che permetta di richiamare nel piatto i profumi e i sapori dei luoghi di riferimento. Un esempio, il limone del Garda, una preziosa specie autoctona dalla buccia sottile e profumata e con accentuato grado di acidità.

Il menu è stato caratterizzato da una particolarità femminilità e delicatezza, perché lo chef Traverso ha voluto dedicarlo alle donne produttrici di Lugana DOC che sono sempre di più. E, ora, scopriamo nel dettaglio i piatti della nostra buonissima cena e i vini in abbinamento.



Dopo il benvenuto a cura della cucina, un *Sablè con ricotta e pomodorino confit*, l'inizio è col *Fiore di Ricciola, emulsione di pomodorino datterino e finocchietto*. Massima purezza per preservare la freschezza della ricciola cruda, battuta con delicatezza e arricchita con una emulsione di datterino giallo e rosso. Per completare il piatto, un germoglio di finocchietto. Ancora una volta Traverso dimostra di puntare sul prodotto.

L'abbinamento è armonico con il Lugana Doc Santa Cristina 2022 di *Zenato*. Prodotto al 100% con uve Trebbiano di Lugana, questo vino illumina il calice con il suo giallo paglierino. Impressiona al naso con un profumo poliedrico e fragrante, fresco e fruttato, nel quale si riconoscono sensazioni di uva, pesca, cedro e pompelmo con il tocco tropicale dell'ananas. Anche al gusto si manifesta un vino piacevolmente fresco e minerale. Chi volesse provarlo a casa, deve sapere che è perfetto per numerosi piatti gastronomici, dall'aperitivo alle carni bianche e soprattutto il pesce di lago