TRAVAGLINO
dal 1868 grandi vini

Travaglino Gran Cuvée
e
"Pomodoro farcito di piovra alle olive taggiasche" di Tommaso Arrigoni
per un
San Valentino seduttivo

La ricetta firmata dallo Chef Tommaso Arrigoni del ristorante Innocenti Evasioni una stella Michelin e le bollicine Gran Cuvée di Travaglino si uniscono per rendere indimenticabile l'appuntamento d'amore per eccellenza.

Pomodoro e Pinot Nero insieme "rafforzano il piacere", attivano i sensi, stimolano il cervello.
Ce lo insegna Apuleio che scriveva: "*Il vino basta a vincere la viltà del pudore ed a mettere in forza il piacere*".
Se poi il vino è il Gran Cuvée di Travaglino, metodo classico ottenuto da Pinot Nero in purezza, la seduzione diviene assoluta.
Anche il pomodoro ci mette del suo: fin dall'antichità era considerato un cibo capace di accendere la passione per la sua forma a cuore e il suo colore rosso; non a caso veniva chiamato Pomo d'Amore. Oggi è provata la sua capacità di stimolare il testosterone.

Facile con queste premesse rendere San Valentino un'occasione per una serata speciale per la coppia e perché no, un'opportunità per scaldare una storia divenuta un po' tiepida.

Le bollicine Gran Cuvée di Travaglino inebriano con il loro perlage vivace e persistente che predispone subito all'allegria e incantano con i sentori di mela matura, crosta di pane e mandorle. Affinate sui lieviti per oltre 42 mesi sono ottenute dai migliori cru di Pinot Nero i cui grappoli vengono raccolti a mano in cassetta a metà agosto, dopo aver tratto forza e vigore dall'energia del sole...e si sente: l'incontro si scalda.

Tommaso Arrigoni ha creato in abbinamento
"*Pomodoro farcito di piovra alle olive taggiasche con olio al peperoncino*"
un pomo succoso pieno di sorprese appaganti

Ingredienti per 2 persone

2 pomodori ramati
400 gr. piovra
Olive taggiasche in olio extravergine
Basilico fresco
Olio all'aglio
Olio al peperoncino
Filetti di acciughe sott'olio
Una patata lessata
Un mazzetto di rucola

Preparazione

Cuocere la piovra in acqua salata e acidulata per almeno 3 ore, farla raffreddare e eliminare la pelle. Tagliarla a pezzetti unirvi le olive taggiasche a rondelle, il filetto di acciuga tritato e la patata tagliata a pezzetti. Condire il tutto con sale, olio all'aglio, olio al peperoncino e julienne di basilico.
Sbollentare per pochi secondi i pomodori e pelarli. Tagliare la parte inferiore e con l'aiuto di uno scavino, eliminare i semi e la polpa. Farcire i pomodori con la piovra e disporli sul piatto di portata guarnito con foglie di rucola e olive taggiasche. Servire a temperatura ambiente.

Travaglino Gran Cuvée: euro 19,70

www.travaglino.it

Ufficio stampa
OTTO
Milena Camparada – Alessandra Beretta m.camparada@ottoidee.itT
tel. 02-45470850