

Nove vini campani per il pranzo di Pasquetta



la pizza ripiena, uno dei simboli del pranzo pasquale o di Pasquetta di Adele Elisabetta Granieri

Avete già tutto pronto per la scampagnata, compreso cestino con set di piatti e posate di plastica sepolto in cantina sotto un dito di polvere e le scarpe da trekking coordinate alla borraccia usate una volta otto anni fa? Siete ancora in tempo per abbandonare l'idea della gita avventurosa fuori porta o del pic-nic con tovaglia a scacchi, a favore di qualche soluzione più realistica. Se temete che l'ennesimo pranzo con amici e parenti possa trasformarsi in un'epopea dalla noia mortale, forse è perché non avete ancora abbinato i vini giusti! Eccovi qualche suggerimento che farà sì che a fine pasto riusciate a guardare la suocera con occhi diversi.

Si comincia con la “fellata”, antipasto pasquale per eccellenza, composto da uova sode, ricotta salata, capocollo e pancetta, seguita da tortano, casatiello e pizza chiena.



il tortano napoletano



Il casatiello

La prima bottiglia da stappare è un rosso fresco come il [Gragnano "Ottouve" di Grotta del Sole](#) (a base di Aglianico, Piediroso e Sciascinoso a cui concorrono altre cinque varietà autoctone), caratterizzato da un bel colore violaceo vivo, profumi di ciliegia e marasca e da un sorso fresco e leggero o, in alternativa, il vesuvianissimo Gragnano di [Sorrentino](#) (a base di Aglianico, Piediroso e Sciascinoso), dai sentori di frutti rossi e violetta e dal gusto deciso.



Gragnano Ottouve di Grotta del Sole



Gragnano Sorrentino

Proseguiamo con il primo piatto, che di solito consiste in una pasta al forno, da

preparare in anticipo e trasportare facilmente, a cui abbiniamo un Piediroso dei Campi Flegrei, come “[Colle Rotondella](#)” di Cantine Astroni, dai sentori di ribes e rosa, seguiti dalle inconfondibili note minerali e dal sorso fresco e sapido, o quello di “Agnanum”, dai profumi di geranio e scorza d’arancia.



pasta al forno



Colle Rotondella, il Piediroso di Cantione Astroni

La portata successiva è sicuramente l'agnello, alla brace o al forno, con patate, cipolle e piselli, con cui beviamo un Campi Taurasini, come "Rasott" di Boccella, ben delineato su note di frutti di bosco e fiori, richiami terrosi e speziati e dal palato vibrante.



agnello alla brace



Rasott di Boccella

Valida alternativa può essere un buon Falerno del Massico, come “Rampaniuci” di Viticoltori Migliozi (Aglianico 70%, Piediroso 20%, Primitivo 10%), dal naso complesso di frutti rossi, spezie dolci, sottobosco e note balsamiche e bocca dalla trama fitta e giustamente tannica.



Falerno del Massico Rampaniuci Migliozzi

Concludiamo con l'immane pastiera, che abbinata ad un buon passito è ancora più buona.



la pastiera napoletana

In questo caso possiamo optare per “Proditio” di [Bambinuto](#), da uve Greco, un vino complesso e verticale, che oltre classiche note di uva passa, albicocca e fichi secchi, si arricchisce dei sentori minerali tipici del vitigno e fa seguire un sorso opulento e caldo, ma molto agile.

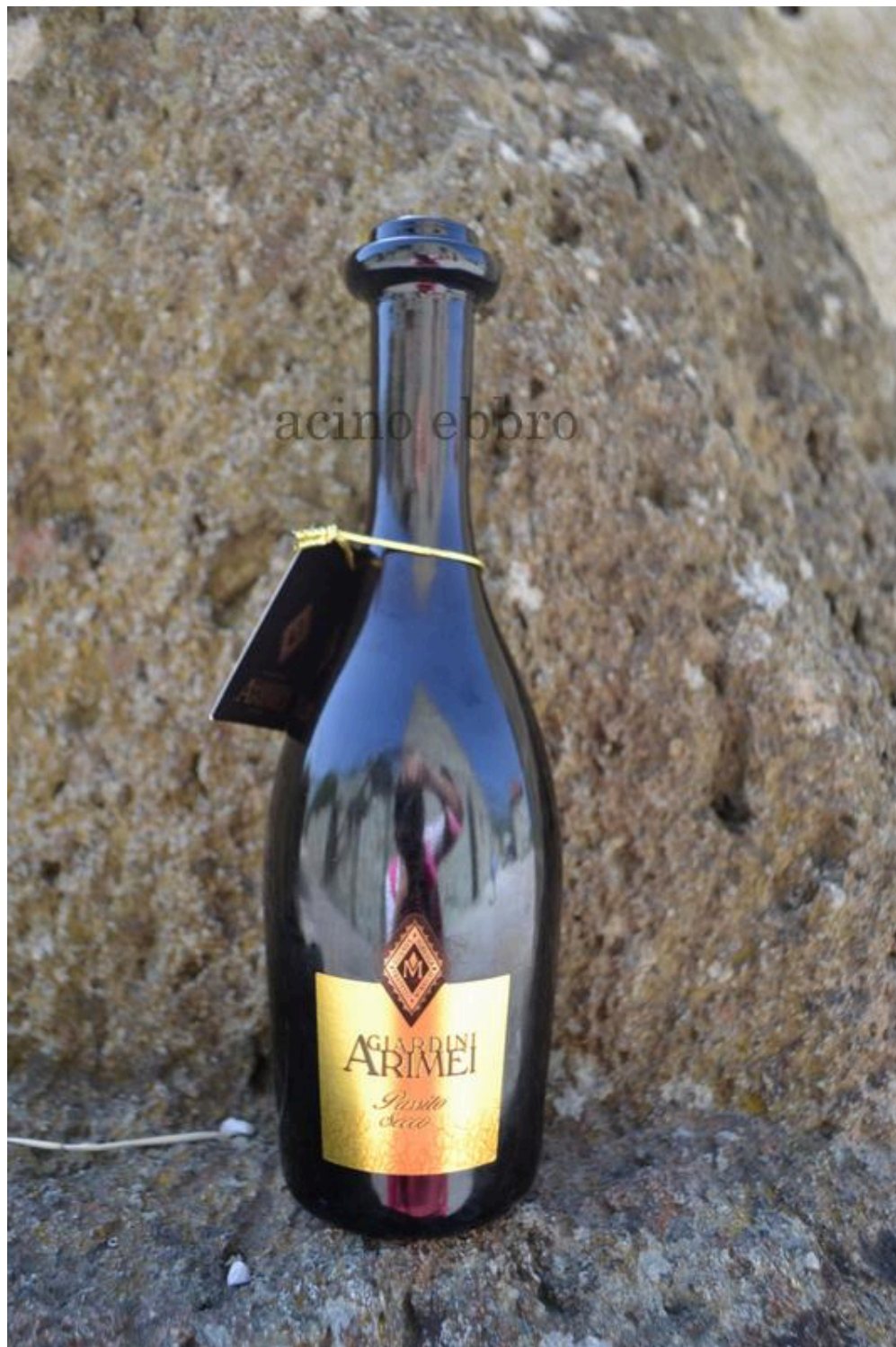


Passito Proditio di Babinuto

Valide alternative sono “Vo”, passito a base di uve Catalanesca di Cantine Olivella, dai profumi di miele, frutta secca e pasticceria e dal sorso equilibrato e non stucchevole o, per chi non ama le eccessive dolcezze, “[Giardini Arimei](#)” di Arcipelago Muratori, vino da uve surmature di varietà Montecorvo, Parracine, Ginestre, Belvedere e Fumarole, che gioca sulle note di frutta secca ed erbe aromatiche.



Ciro Giordano con VO, il passito di catalanesca di Cantine Olivella



il passito Giardini Arimei di Arcipelago Muratori

Per gli ostinati scampagnata: non dimenticate il cavatappi.