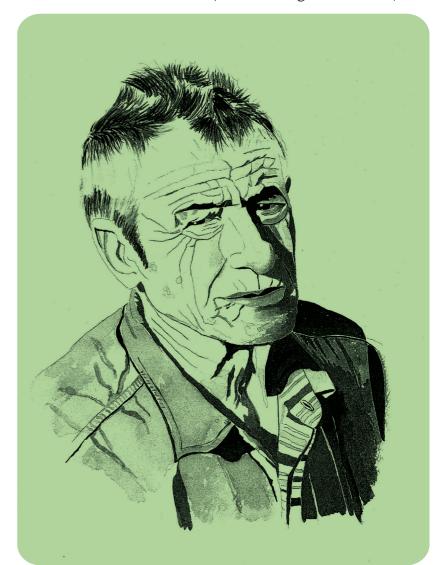
## Vite d'Ansonaco

ti racconto il vino dell'Isola (e cosa mangiarci assieme)



L'Ansonaco è uno dei segni più tipici di Isola del Giglio. Si tratta di un vino unico che si fa solo lì; espressione fedele del carattere degli isolani, diretto e riservato, caparbio e originale. Chi è stato al Giglio e ha bevuto il suo vino non se lo dimentica più. L'autore di questo racconto enologico e gastronomico insieme ne narra qui il percorso - dalla creazione dei terrazzamenti agricoli alla pianta, dai grappoli d'uva alla bottiglia – attraverso la sua esperienza personale e attraverso le vite di molti altri esperti isolani, che gli hanno anche suggerito le ricette giuste da abbinare all'Ansonaco.

## Pizza gigliese

Preparare impasto per pizza con lievito di birra, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale; lasciar lievitare in luogo asciutto e non freddo; preparare un soffritto di cipolla senza farla bruciare ma solo appena imbiondire, aggiungere il pomodoro e far restringere; dividere l'impasto della pizza in due parti, una due terzi dell'altra, stendere l'impasto maggiore (due terzi del totale) su una teglia, farcire con il soffritto di cipolla e pomodoro, aggiungere acciughe a piacimento (non troppe). Coprire con l'impasto per pizza rimasto (un terzo) e mettere in forno per 15-20 minuti a 220°.

Giovanni Rossi è impegnato da alcuni anni con il fratello Simone nell'impresa agricola Fontuccia, che produce vino Ansonaco a Isola del Giglio: ha ottenuto nel 2012 un prestigioso riconoscimento da Wine Spectator per il passito "Nantropò" e per il vino "Senti oh!", seguito nell'aprile di quest'anno dal premio internazionale "5 Star Wines" in occasione del Vinitaly.

Illustrato da Tiziano Mariuz Poesie di Tonino Ansaldo









Vite d'Ansonaco

