

---

ANDREA LEONARDI MARCO PROVINCIALI

# PESCE & VINO ROSSO

BREVE GUIDA TRA LE ECCELLENZE  
DI UN PARADOSSO GASTRONOMICO TOSCANO





CANTINE

# GUADO AL MELO

---

*Guado al Melo si trova sulle prime pendici delle colline, nel cuore della DOC Bolgheri. E' curata dal lavoro di Michele Scienza e dalla sua famiglia, vignaioli da diverse generazioni di origine trentina.*

La cura del vigneto e il lavoro in cantina sono d'impronta artigianale, con particolare attenzione a un'agricoltura sostenibile. Il fine è di realizzare vini eleganti e piacevoli, che siano l'espressione più originale del territorio, delle persone e dei vitigni da cui nascono. La famiglia Scienza ha anche una particolare passione per la storia e la cultura del vino che cerca di raccontare attraverso un percorso culturale che si sviluppa tra le vigne e la cantina.

Quest'ultima, completamente interrata per rispetto dell'ambiente, è aperta al pubblico per la vendita diretta e le visite guidate.



Guado al Melo

#### INFO

GUADO AL MELO

[WWW.GUADOALMELO.IT](http://WWW.GUADOALMELO.IT)

LOC. MURROTTO 130/A  
CASTAGNETO CARDUCCI (LI)  
TELEFONO/FAX: +39 0565 763238  
INFO@GUADOALMELO.IT  
CONTATTO: ANNALISA MOTTA  
MOGLIE DI MICHELE SCIENZA



**JASSARTE**  
TOSCANA IGT ROSSO  
VITIGNI MEDITERRANEI E DI ORIGINE CAUCASICA  
13% VOL



# ORATA NAPPATA

IN SALSA DI VINO JASSARTE

Squamare l'orata e togliere lo stomaco con il gancio tecnico in modo tale da provocare un piccolo foro per non incidere la polpa.  
Fare la brunoise con le carote e la cipolla rossa e stenderla sul fondo di una pescera aggiungendo burro e olio.  
Adagiare l'orata sulla griglia e coprirla con il coperchio.

Rosolare a fuoco lento per 10 minuti senza girare.  
Versare l'80% di vino Jassarte e ridurre della metà.  
Dopo essersi assicurati che l'orata sia cotta, togliere la griglia con l'orata ancora sopra e tenere in caldo.  
Versare nel fondo della pescera un ramaiolo d'acqua fredda diluita con la fecola di patate.  
Mixare la salsa con il minipimer e passare al setaccio fine.  
Tenere in caldo la salsa diluendo con la parte restante di vino (20%).  
Togliere la pelle dall'orata e sfilettare accuratamente.  
Dividere in 4 porzioni equilibrando i filetti in parti e modi uguali.  
Mettere i filetti in 4 piatti centralmente ottimizzando la densità della glassa, nappare i filetti solo per metà.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

ORATA, kg. 1,4  
CIPOLLA ROSSA, gr. 150  
CAROTE, gr. 200  
BURRO, gr. 50  
OLIO EXTRA VERGINE, dl. 1  
JASSARTE, cl. 750  
FECOLA DI PATATE, gr. 30

## RISTORANTE MIRAMARE MARINA DI CASTAGNETO C.CCI

*Direttamente sulla spiaggia, con un arredo elegante sobrio e discreto, il ristorante Miramare ha una linea di servizio adeguata e coerente, senza inutili orpelli cerimoniali, teso solamente a mettere a proprio agio i clienti. La carta dei vini è strutturata per integrarsi al progetto gastronomico, tenendo conto della realtà del nostro territorio e di una accurata ricerca, di vini italiani ed internazionali, con caratteristiche e particolarità tali da rendere interessanti le proposte di abbinamento.*

## INFO

VIA DEL TIRRENO, 20/23  
TELEFONO 0565 745992