

Con i **"Dolci Morsi di Nebbiolo"** ho voluto celebrare un vitigno meraviglioso affiancato ai meravigliosi sorrisi di due belle donne... Elena e Paola Conti!

Quindi ho preso una mia ricetta e l'ho rielaborata interamente e dedicata a loro e al loro nettare Di.Vino!

Sono dei biscotti integrali, una struttura di pasta frolla, ma totalmente privi di grassi aggiunti, quindi senza nessun condimento tipo burro, margarina, strutto e oli vari.

La farina è di Sbrulen Bio, un contadino che semina e macina vicino a casa mia, oltretutto biologica e macinata a pietra, aggiungo poi lo zucchero, un po' di cacao, della fecola di patate per rendere la loro struttura un po' più delicata, poche uova, e impasto il tutto con il meraviglioso Nebbiolo delle Cantine del Castello Conti... Ricamo poi l'impasto con delle meravigliose nocciole bio della stessa terra del Nebbiolo del caro amico Andrea Giaccardi dell'Orto Pian Bosco di Fossano, un Sovversivo del Gusto come me, un contadino che rastrella le nocciole a mano tra un nocciolo abbandonato e riconquistato piano piano a suon di mani e sudore. Ho voluto unire il Nebbiolo a delle buonissime nocciole piemontesi proprio per celebrare quella terra meravigliosa e piena di cose buone!

Adoro trasformare il vino dalla sua forma liquida in qualcosa di solido e buono da mordere, è quasi un procedimento alchemico... per questo li ho chiamati Dolci Morsi di Nebbiolo, delicatamente tagliati a mano uno per uno!

Daniele Marziali