

## Il vino per foie gras e patè

Abbinare i vini a foie gras e patè Aristocratico ed esclusivo, grasso che già il nome lo preannuncia, il fegato grasso o foie gras delizia

il palato con una sfumata tendenza dolce e una voluttuosa morbidezza, appena ravvivata da una delicata sapidità, venata da finissimo amarognolo. E' il frutto dell'alimentazione forzata dell'oca e dell'anatra, antica tradizione che resiste nella zona di Mortara e nella Valle del Ferro in Friuli Venezia Giulia. Roseo e grosso, fino a 800-1000 g di peso, il fegato grasso ottenuto dall'oca esprime note più raffinate e dolci, mentre è un po' più incisivo e rustico se ottenuto dall'anatra, quando non supera i 500-600 g. Nel sud-ovest della Francia il fegato grasso è preparato anche confit, cioè sterilizzato, avvolto nel suo grasso e confezionato in un vaso di vetro chiuso ermeticamente, oppure au torchon, quando è stretto in uno strofinaccio e immerso in un brodo aromatizzato. Al momento dell'aperitivo e dell'antipasto, proposto su tartine e crostini, il fegato grasso può essere accompagnato da Vendemmie tardive, muffati italiani o alsaziani, oppure da qualche grande Sauternes e Barsac, mentre in un'insalata con porcini e ovoli, può richiedere uno Chardonnay di corpo e di grande morbidezza, anche con un delicato tocco di barrique. Scaloppe appena scottate, con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia, oppure ancora con salse di frutti di bosco che danno una certa tendenza acida, possono essere riproposte con gli stessi muffati, mentre con dei tournedos alla Rossini si può optare per un rosso di grande morbidezza, come alcuni Merlot o Cabernet Sauvignon di diversa provenienza. Il pâté è un delizioso pasticcio di carni tritate più o meno finemente, di maiale e di pollo, di vitello e di coniglio, di oca e di anatra, di fagiano e di lepre, di cinghiale e di cervo, reso ancora più composito da un po' di tartufo nero, uova, spezie, Sauternes, Porto o Armagnac invecchiato. Il migliore è il pâté di foie gras, che deve contenere tra il 30 e il 50% di fegato grasso, morbido e invitante se servito con pane tostato e burro, a volte usato al posto del vero e proprio foie gras in piatti della cucina classica. Prestare però attenzione all'etichetta: il pâté de foies truffés contiene in genere fegato di maiale o di vitello tartufato, mentre solo se riporta d'oie o de canard è a base di fegato d'oca o di anatra ed è più pregiato, e il tartufo deve essere almeno il 3%.

**Autore:** Tommaso Anibaldi