



## COMUNICATO STAMPA

### **UN BRINDISI AL BRACHETTO D'ACQUI DOCG A TUTTE LE DONNE**

#### LA RICETTA DELL'8 MARZO: RISOTTO PROFUMATO TUTTO DA PROVARE

Era il vino prediletto dalla bella Cleopatra e ancora oggi la sua delicata aromaticità lo fa amare soprattutto al palato femminile. Il **Brachetto d'Acqui Docg** rende omaggio alle donne nella Giornata internazionale a loro dedicata l'8 marzo.

“Oggi è una festa - ricordano dal Consorzio di tutela - ma è importante ricordare che questa giornata nasce per celebrare le conquiste sociali e politiche delle donne, spesso ancora oggi vittime di discriminazioni e di violenze”.

Un brindisi virtuale al Brachetto d'Acqui a tutte le donne e alle loro conquiste. Vino da uva aromatica, a bacca rossa, è uno dei vitigni autoctoni più antichi del Piemonte: oggi la Docg viene prodotta in 26 Comuni in un'area compresa tra il Sud dell'Astigiano e l'Alessandrino, soprattutto nell'Acquese.

Ecco l'originale ricetta dall'8 marzo per sperimentare una nuova versione del risotto.

#### **RISOTTO AL BRACHETTO D'ACQUI, ZENZERO E FRUTTI DI BOSCO**

250 grammi di riso Carnaroli o Vialone nano

150 cl di Brachetto d'Acqui Docg

100 grammi di frutti di bosco

Zenzero fresco (1 cucchiaino)

60 gr di robiola di Roccaverano stagionata Dop.

Sale e pepe quanto basta

Qualche fogliolina di timo

Olio extra vergine di oliva

Mettete in una casseruola due cucchiaini di olio extra vergine di oliva e fate tostare il riso per un paio di minuti, poi sfumatelo con il Brachetto d'Acqui Docg. Versate un mestolo di acqua calda alla volta, facendolo sempre assorbire prima del successivo. Dopo circa 10 minuti unite lo zenzero grattugiato, alcune foglioline di timo ed infine i frutti di bosco. Aggiungete sale e pepe quanto basta. Proseguite la cottura per altri 5 minuti. Incorporate la robiola di Roccaverano a pezzetti facendola sciogliere nel risotto. Mescolate delicatamente fino a fine cottura. Coprite con un coperchio per un minuto e, subito dopo, mescolate prima di servire.

In questa ricetta non vi è soffritto né brodo per ottenere un sapore più delicato e conservare tutta l'aromaticità del Brachetto d'Acqui Docg.

Altre ricette su: [www.brachettodacqui.com](http://www.brachettodacqui.com)

Info: [info@brachettodacqui.com](mailto:info@brachettodacqui.com)