

Lo chef consiglia

Dalle passerelle della moda ai calici delle nostre tavole, non ci sono dubbi: a trionfare è il colore simbolo di freschezza e luminosità.

La bella stagione è in arrivo, anzi in città è decisamente sbocciata: i suoi colori, sapori e odori irrompono con prepotenza, suggerendo le tendenze che saranno protagoniste nei mesi più caldi dell'anno. Che si parli di un abito o di un bicchiere di vino da sorseggiare in compagnia davanti a una tavola imbandita. E così il colore bianco diventa la promessa di quella leggerezza che tutti noi abbiamo invocato durante l'inverno. Come dimostrano gli eventi dedicati alle uve che hanno animato la città nel mese di maggio.

QUATTRO CAVALIERI PER IL VINO DELLE DAME

Non poteva esserci location migliore del regale Palazzo Gnudi per accogliere l'incontro tra il bianco di Custoza, anticamente chiamato il Vino delle Dame, e l'alta gastronomia felsinea. Dopo un viaggio tra sedici cantine del Consorzio veneto, ha preso inizio il Premio Custoza, singolar tenzone a colpi di forchetta tra quattro chef, scelti tra i più noti della città. A giudicare gli accostamenti proposti una selezionata giuria di esperti. Ed ecco che l'eccellenza culinaria ha accolto il carattere fine ed originale e la fresca eleganza del sapore di questi bianchi. Al sapore vellutato e leggermente aromatico del Passito, Marco Fadiga dell'omonimo bistrot ha accostato una zuppa tiepida di fragole al basilico con gelato al fior di panna, aggiudicandosi il Premio Emozione. È invece dalla tradizione emiliana – condita con un tocco mediterraneo – che Mario Ferrara del Ristorante Scacco Matto ha attinto per contrastare il sapore corposo del Bianco Superiore: per questo, ha guadagnato il Premio Tradizione con dei tortelli al friggione con pomodorini datterini. Quando l'occhio vuole la sua parte, nascono creazioni come l'insalata dolce di Marcello e Gianluca Leoni de Il Sole, creata per assecondare il sentore di fruttato dello Spumante, cui è stato assegnato il Premio Arte. Rimanere nel solco della tradizione, reinterpretandone alcuni aspetti: così sono nati i tortelli ripieni di carciofi al brodo di scampi ideati da Massimiliano Poggi che si sono sposati con il sapore morbido e piacevolmente amarognolo del Bianco. Allo chef del Ristorante Al Cambio il Premio Innovazione.



Gli chef e parte della giuria. Da sinistra, Mario Ferrara, Giovanna Morassutti (Consorzio Tutela del Bianco di Custoza), Massimiliano Poggi, Giuseppe Vaccarini (Presidente della giuria e sommelier di fama internazionale), Marcello Leoni, Marco Fadiga, Gianfranco Maraniello (Direttore del Mambo) e Claudia Nicoli (Ambasciatrice italiana dello champagne nel mondo)