Dodicesima edizione Sparkling Menu: una versione tutta al femminile

Villa Franciacorta, l'azienda vinicola guidata da Roberta Bianchi e Paolo Pizziol, dedica la dodicesima edizione Sparkling Menù, la manifestazione di successo che iniziò nel 2002, alla genialità in rosa. "Un'edizione in rosa – spiega Roberta Bianchi – è stata fortemente voluta da me, da Paolo e Alberto P. Schieppati, direttore di Artù e coordinatore del progetto e della giuria, per dare un'opportunità di visibilità alle chef donna così poco presenti nel mondo dei media. Non credo nelle quote rosa, però so quanto sia complicato essere una chef donna, perché conciliare il lavoro in cucina, che già di per sé è di grande sacrificio, con la famiglia è un'impresa ardua". Quindi una declinazione tutta al femminile dell'evento che, per la prima volta, ha coinvolto nelle selezioni esclusivamente professioniste femminili che tra la primavera 2016 e l'estate 2017 sono state chiamate a realizzare nei propri ristoranti piatti gourmet in abbinamento a Cuvette Brut 2008. Dopo un anno e mezzo di incontri e valutazioni dei migliori abbinamenti realizzati da dodici chef donna, in un crescendo di esperienze enogastronomiche a tutto tondo in giro per l'Italia, Sparkling Menu è arrivata alla tornata finale. Tra le cinque concorrenti in finale, - Camilla Zerbini - Castello dell'Elfo (Lesignano de' Bagni, Parma); Nicoletta Ioli - Il Traghetto (Gabicce Mare, Pesaro Urbino); Mariangela Susigan - Ristorante Gardenia (Caluso,Torino); Cristina Cerbi dell'Osteria di Fornio (Fidenza- Parma) - è stata nominata vincitrice Lara Pasquarelli del Ristorante Claudio a Bergeggi

(Sv), con il suo piatto Cuore di astice blu bretone su riduzione alla Cuvette, crema di piselli, porro e limon cress. Questa composizione, con protagonista l'astice blu bretone, precedentemente decorticato e cotto al vapore, dal gusto delicato, è caratterizzata da note di limetta e anice, sapori che esaltano al meglio l'accostamento della componente alcolica del vino. Il porro si ritrova in due consistenze, croccante e nella salsa ottenuta dalla riduzione del Franciacorta Cuvette. Lara Pasquarelli nasce in cucina con un cognome importante, quello del papà Claudio che in Liguria ha fatto negli ultimi 50 anni la storia della ristorazione e che dal 1990 vanta la prestigiosa Stella Michelin. Lara Pasquarelli, classe 1984, è una giovane ed instancabile chef che mossa da un'infinita passione per la cucina sperimenta con maestria profumi e sapori sempre nuovi ed inusuali; puntigliosa e perfezionista è alla costante ricerca di quella semplicità estasiante che è il simbolo della sua cucina, delicata e mai banale.
Sparkling Menù nasce da un'idea di Villa, azienda franciacortina di Monticelli Brusati (Bs), che produce i suoi vini esclusivamente da uve coltivate e raccolte nei vigneti di proprietà, vinificate nel rispetto di una qualità assoluta. Per valorizzare ulteriormente il terroir, ogni Franciacorta Villa è frutto di un attento affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi ed è millesimato. Sono quindi "bollicine" importanti, dal bouquet intenso, suadente, complesso.
Come Villa Franciacorta Cuvette Brut 2008 millesimato, attorno al quale si è sviluppata la dodicesima edizione del concorso. Realizzata con uve Chardonnay all'85% e Pinot Nero per un 15% provenienti dai vigneti situati nella conca centrale della collina Madonna della Rosa, Villa Franciacorta Cuvette Brut 2008 millesimato nasce da una selezione sempre più accurata delle uve, dalla severità delle selezioni di pressatura, da un affinamento sui lieviti di più di sette anni. Nel bicchiere dominano i riflessi dorati, le sensazioni dolci di crosta di pane, di spezie, di nocciola e frutta secca. E' caratterizzata da un perlage delicato che sembra non finire mai e da grande morbidezza e cremosità che la rendono adatta ai palati più esigenti. La Cuvette è anche un gesto d'amore: è il regalo che Alessandro Bianchi fece a sua figlia Roberta e al genero Paolo Pizziol per il giorno del loro matrimonio, già pensando che si sarebbe potuta abbinare a tutto pasto.