

Aqua Crua con il suo aqua cotta vince lo Sparkling Menu

Lo Sparkling Menu, arrivato alla sua undicesima edizione, è la serata conclusiva di due anni di ricerche fra gli chef, sfidati ad interpretare una loro creazione in un buon abbinamento con Villa Cuvette Brut. Una giuria di esperti verifica in Italia e all'estero le varie proposte. Le cinque migliori vengono portate in finale. "Sparkling Menu – afferma Alberto Schieppati, giornalista e referente maximo del concorso – è diventato in questi anni oramai un'istituzione. Nel corso del tempo si è evoluto. All'inizio si cercavano chef famosi ed affermati, poi siamo andati a caccia di talenti, di persone capaci di esprimere con passione, ricerca della qualità e tecnica, un'intuizione propria". Sparkling Menu nasce nel 2001 da un'idea di Villa, azienda franciacortina che produce i suoi vini esclusivamente da uve coltivate e raccolte nei vigneti di proprietà. Per valorizzare ulteriormente il terroir, ogni Franciacorta Villa è frutto di un lungo affinamento sui lieviti, ed è millesimato, come il Villa Franciacorta Cuvette Brut 2007 (85% Chardonnay, 15% Pinot Nero, affinamento parziale in barrique per sei mesi, successivi 66 mesi sui lieviti), attorno al quale si è sviluppata l'undicesima edizione del concorso. L'azienda Villa Franciacorta come di consueto, ha ospitato nella sua impressionante cantina all'interno di un borgo antico, in una dimensione spaziotemporale unica, la tappa finale. La serata ha visto protagonisti cinque chef: Giuliano Baldessari (Ristorante Aqua Crua), Carmelo

Sciarabba (Castello di Casiglio), Alberto Riboldi (Castello Malvezzi), Luca Bellanca (Ristorante Metamorphosis) e Teo Farnetich (Ristorante San Rocco). I piatti che si sono contesi la vittoria, votati da una giuria composta da oltre settanta giornalisti, sommelier e opinion leader, sono stati l'Aqua Cotta di Giuliano Baldessari (Ristorante Aqua Crua) e la pancetta di maiale senese con variazione di patate e profumo di nocciola di Luca Bellanca (Ristorante Metamorphosis). La differenza di punteggio tra questi due piatti è stata minima, ma il primo ha conquistato definitivamente la giuria per la qualità, l'inventiva e la fantasia. Aqua Cotta è una ricetta nella quale una crema di garusoli è racchiusa in un invo-

lucro di lattuga di mare, per poi essere cotta a vapore e servita con poco burro, del brodo di morchelle e scampi crudi. "Questo piatto – ha dichiarato Baldessari – nasce da un gioco di parole, ma soprattutto da una sfida: riportare il gusto del mare nel piatto, con equilibrio e piacevolezza". Un piatto di grande raffinatezza e delicatezza, nel quale i gusti si rincorrono, integri, per poi fondersi in un piacere complessivo sublime. Baldessari dimostra ancora una volta le sue indiscusse doti culinarie. Molto piacevole e ben riuscito anche l'abbinamento con il vino, parametro fondamentale per il giudizio definitivo. Cuvette, da sempre protagonista e ispiratrice delle creazioni degli chef, nel millesimo 2007 si esprime sinuosa ed elegante, profonda ma vivacizzata da sapidità e freschezza. Fiore all'occhiello di casa Villa, questo millesimato si distingue per struttura, generosa ed accattivante, e una piacevole verva sorbevole. Roberta Bianchi, titolare dell'azienda insieme al marito Paolo Pizziol, sono da sempre degli esemplari padroni di casa, ai quali va dato merito di aver avuto un'idea ante litteram di connubio cibo-vino di qualità avviando un concorso di livello. "Villa – racconta Roberta Bianchi – ha in tutti questi anni dimostrato di produrre vini ideali a tutto pasto, abbinandosi bene con vari tipi di cucina e portate. Villa Sparkling Menu? E' una lunga storia di gioie ed emozioni, un format che ha saputo fare dell'innovazione una tradizione".

