



Un firmamento di gusto tra vino e cibo

A Villa Franciacorta si è svolta la serata conclusiva di Sparkling menù 2019. Premiati gli chef Massimiliano e Christian Minchio e Mauricio Acostac. Assieme a loro gli stellati Enrico Bartolini e Mauro Elli



Un'immagine di Villa Franciacorta dove si è tenuta la serata di gala (Foto © Riccardo Isola).

L'**abbinamento cibo vino** è forse una delle caratteristiche storiche più contemporanee e apprezzate del made in Italy culinario. La cucina e la cantina s'incontrano lungo tutto lo Stivale stuzzicando la fantasia di chi crea e appagando la passione del buon mangiare per chi si siede a tavola. La cosa non è banale. Il connubio è una delle carte vincenti della multiforme identità di gusto italiana.

Lo sanno bene a **Villa Franciacorta**, storica cantina di Monticelli Brusati (Bs), curata dal punto di vista enologico dal giovane e molto promettente **chef de cave Luca Moradi**, nel cuore di una delle capitali dello sparkling italiceo a pochi chilometri dal Lago d'Iseo.

Qui, da tredici anni, si organizza un concorso, lo **Sparkling menù** appunto, basato su questo incontro: valorizzare i prodotti della vigna attraverso il *savoir faire* di chef e cuochi tra i più importanti del Belpaese e non solo. Consistenze e bollicine s'incontrano così in una [sfida emozionale e creativa](#) che vuole e riesce a mettere al centro l'inarrivabile know-how artigianal-enogastronomico di queste terre e questi professionisti.



Un selezione di vini Villa Franciacorta (Foto © Riccardo Isola).

Sparkling Menù 2019: il Galà dinner e i premiati

Venerdì 13 settembre, all'interno delle sale di rappresentanza dell'azienda è andato di scena il **Galà dinner**, momento finale del concorso enogastronomico che ha fatto tappa in importanti ristoranti italiani e stranieri.

Un centinaio di ospiti hanno potuto conoscere e apprezzare le creazioni vincitrici della **tedicesima edizione di una competizione** che premia il merito e l'estro nel saper abbinare i **Franciacorta Villa** con piatti e creazioni gourmet.

Ecco così che la **“Zuppa di pesce del Paron Paolo”** degli chef **Massimiliano e Christian Minchio**, del [ristorante Villa Goetzen](#) di Venezia (abbinamento con l'intrigante e suadente Diamant Franciacorta Pas Dosè Millesimato 2013 – 15% Pinot noir e 85% Chardonnay – Sboccatura marzo 2019) e l'**“Asado de ternera con chimichurri”** dello chef **Mauricio Acostac**, del ristorante **Bora da Besa** di Lugano (accompagnamento con il Cuvette Franciacorta Brut Millesimato 2012 – Cru richiamante le migliori espressioni provenienti dalla Cote de Bars, composto da 15% Pinot noir e 85% Chardonnay – Sboccatura ottobre 2018), **ex aequo hanno raggiunto la vetta del concorso** battendo, ai punti, gli altri numerosi sfidanti.



La foto finale dei vincitori con i titolari di Villa Franciacorta (Foto © Cintia Soto).



Gli chef vincitori dell'edizione e i loro piatti (Foto © Cintia Soto).

Tocchi stellari in piatto

Durante la cena hanno brillato anche altre presenze. Si tratta di una novità, voluta dagli organizzatori, di avvicinare alla presentazione dei vincitori del concorso anche testimonianze in

piatto da parte di alcuni chef stellati.

In questa “prima assoluta”, hanno stupefatto i commensali le creazioni del bistellato [Enrico Bartolini](#) e dell'altra stella Michelin presente, [Mauro Elli](#). Per il secondo si è trattato di un primo fuori menù rappresentato da “**Uovo in crosta su crema di acciughe**” a cui ha fatto seguito la sua “**Patata americana cremosa e croccante con verdure all'agro di lime**”. Entrambi i piatti erano abbinati all'estroso e fragrante **Extra Brut Millesimato 2013** (90% Chardonnay e 10% Pinot noir – Sboccatura 2018).



Mauro Elli e la “Patata americana cremosa e croccante con verdure all'agro di lime” (Foto © Cintia Soto).

Bartolini ha, invece, ammaliato i commensali con un estasiante ed equilibrato “**Riso e latte, civet di sottobosco ed emulsione di melograno**” (abbinamento fatto con la carezzevole e esuberante potenza del **Bokè Franciacorta Rosè brut Millesimato 2014** – 70% Pinot noir e 30% Chardonnay – Sboccatura gennaio 2019).



Enrico Bartolini e “Riso e latte, civet di sottobosco ed emulsione di melograno” (Foto © Cintia Soto).

Ha chiuso il percorso un'interpretazione di piccola pasticceria curata da **Giovanni Cavalleri** accompagnata con il romantico e sornione **Briolette Franciacorta Rosè Demi-sec** (30% Pinot noir e 70% Chardonnay – Sboccatura novembre 2018).

Data di creazione

19/09/2019

Autore

riccardo-isola