



## Riso & Champagne così lontani, così vicini

*A Milano una serata ha riunito due prodotti e due aziende diversi, accomunati dallo stesso nome (e qualità) – Isos – che significa “uguale”*

È stato un incontro felice, all'insegna di un'apparente casualità, quello che ha riunito a **Milano**, nel lussuoso ristorante **Vòce Aimò e Nadia**, due eccellenze accomunate solo dallo stesso nome – **Isos** – ma appartenenti a due prodotti e a due aziende completamente diversi: uno **champagne** e un **riso carnaroli**.

Quella dello **champagne Isos** è del resto una storia già di suo curiosa: prodotto com'è da 7 *vignerottes* della Champagne – **Les Fa'Bulleuses** – che nel 2015 hanno deciso di associarsi «al fine di promuovere *l'art champenoise* al femminile, ma anche per creare un momento di scambio e di condivisione». A partire da quel nobile intento, queste sette *jeunes filles* hanno deciso, nel 2018, di unire la stessa quantità del proprio vino in una sola etichetta dando vita a **Isos**, che in greco significa uguale.



Lo champagne Isos è prodotto da Les Fa'Bulleuses, 7 vigneronnes della Champagne (Foto © Ermanno Bidone).

Spiega **Alberto Massucco** distributore esclusivo in Italia di questo champagne (oltre che produttore a sua volta delle iconiche bollicine francesi):

«Isos è un prodotto meraviglioso specchio del talento e della passione di 7 donne straordinarie. Lo champagne protagonista di questo incontro è la Cuvée 2018: 36% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 14% Meunier, messi rigorosamente in parti uguali da Laureen Baillette, Hélène Beaugrand, Claire Blin, Charlotte De Sousa, Mathilde Devarenne, Sophie Moussie e Delphine Brulez. Il risultato è un naso ricco e fruttato, caratterizzato da pulizia e freschezza, ma soprattutto vitale, vibrante, in perfetto stile Fa'Bulleuses. Accanto allo champagne proponiamo un Isos Coteaux: ancora Chardonnay, Pinot Noir e Meunier che si legano elegantemente attraverso il frutto di 7 terroirs distinti in perfetto equilibrio».

Stesso discorso per il **riso Isos** dall'azienda [Campo dell'Oste](#) che nei suoi 40 ettari nel Basso Pavese coltiva solo **Carnaroli** in purezza. E dove Isos rappresenta il "cru" dell'intera produzione perché parte dalla scelta delle spighe migliori, per poi affinarsi tramite la selezione dei chicchi tutti della stessa dimensione così da raggiungere l'omogeneità in cottura.



Il riso Carnaroli in purezza servito nel corso della cena (Foto © Ermanno Bidone).

«Con Isos abbiamo voluto creare un riso unico, frutto di una selezione dei migliori chicchi della varietà Carnaroli. – racconta **Andrea Bianchi**, titolare di **Campo dell'Oste** – Un lavoro di analisi e ricerca che abbiamo presentato per la prima volta nel 2021 e che ha subito incontrato le aspettative della ristorazione. Lo si trova solo presso l'azienda, oppure sulle tavole dei migliori ristoranti del Nord Italia».



Lo chef Fabio Pisani (Foto © Ermanno Bidone).

A partire, dunque, da due percorsi completamente distinti è parsa stimolante e azzeccata l'idea suggerita dalla giornalista gastronomica **Cristina Viggè** di riunire in una serata dedicata le due indubbie eccellenze coinvolgendo un grande cuoco come **Fabio Pisani** (titolare con lo chef **Alessandro Negrini** del **Vòce** ma anche dello storico stellato milanese **Il Luogo di Aimo e Nadia**): suoi i due ottimi piatti serviti – il **Riso, topinambur e nocciole** e il delizioso dessert **Riso, zafferano e cioccolato** – accompagnati entrambi da **Isos Coteaux**.

**Data di creazione**

28/10/2024

**Autore**

giovanni-caldara