

# [Villa Franciacorta e Massimiliano Poggi: storie d'amore a tavola](#)

scritto da Enzo Radunanza | 22/08/2019



**Lo chef bolognese ha ospitato nel suo ristorante di Trebbo di Reno una tappa della tredicesima edizione di Sparkling Menù, il concorso ideato dall'azienda di Monticelli Brusati per promuovere l'abbinamento a tutto pasto dei suoi eleganti millesimati**

Il 13 settembre a **Monticelli Brusati (BS)** si svolge la serata di gala per premiare il piatto e lo chef vincitori della tredicesima edizione di **Sparkling Menù**, il concorso ideato nel 2002 dall'azienda [Villa Franciacorta](#).

La storica realtà vitivinicola bresciana, oggi guidata dai coniugi **Roberta Bianchi e Paolo Pizziol**, è stata una delle prime a intuire le grandi potenzialità delle **bollicine Franciacorta** come vino "a tutto pasto" e, anche attraverso questo Concorso, ha dimostrato come esse non vadano solo relegate agli aperitivi e ai brindisi.

## Sparkling Menù 2019, finale il 13 settembre

Il meccanismo di **Sparkling Menù** è tanto semplice quanto affascinante e non privo di difficoltà per la presenza di una severa giuria presieduta dal giornalista **Alberto Schieppati** che, in ogni tappa valuta, i piatti preparati da importanti chef che tentano il corretto abbinamento con i millesimati Villa.

Anche in questa tredicesima edizione sono stati scelti dieci importanti locali italiani ed europei che, in altrettante serate, hanno proposto una **carrellata di ricette di alta cucina**, diverse per territorio, caratteristiche e stili e che hanno rispecchiato la personalità e il talento degli chef coinvolti.

### I finalisti di Sparkling Menù 2019

In ogni tappa, la giuria di giornalisti ed esperti ha assegnato un voto ad ogni piatto decretando i due finalisti che si contenderanno il podio di **Sparkling Menù 2019** nella serata del 13 settembre, nel borgo medievale di proprietà della cantina Villa Franciacorta.

In particolare, si sfideranno la **“Zuppa di pesce del “Paron” Paolo”** degli chef **Christian e Massimiliano Minchio** del Ristorante Villa Goetzen di Dolo (VE) e l’**“Asado de ternera con chimichurri”** dello chef **Mauricio Acosta** del Ristorante Bora da Besa in Svizzera. A dare ulteriore importanza alla serata, ci saranno altri grandi colleghi stellati Michelin che prepareranno sofisticate creazioni ideate per l’azienda ospitante.

### Villa Franciacorta, quando esaltare un terroir è possibile

Dal 1960 l’azienda **Villa Franciacorta** è gestita da un’unica famiglia che, con la cura in vigna e il talento nel processo di vinificazione, è riuscita a valorizzare ulteriormente un territorio capace di **imprimere ai vini un’impronta inconfondibile**.

I millesimati Villa ammaliano con caratteristiche organolettiche specifiche e di grande fascino che vanno dall’**accentuata aromaticità** alla **piacevole sapidità** trasmessa da un terreno ricco di argille sedimentarie e marne stratificate con rocce ricche di fossili marini. Oltre ai vini, l’azienda propone anche una **piccola produzione di grappa** commercializzata in sole due etichette.

### Villa Franciacorta e Massimiliano Poggi per una tappa dello Sparkling Menù 2019

Una delle tappe dello **Sparkling Menù 2019** si è svolta a Trebbo di Reno, a pochi chilometri da Bologna, presso il [Ristorante Massimiliano Poggi Cucina](#).

**Massimiliano Poggi** è una delle figure più rappresentative del panorama gastronomico [emiliano-romagnolo](#) per la lunga carriera costellata di successi, per l’indiscusso talento e perchè è stato tra i primi ad avere il coraggio di **rivisitare la cucina tradizionale** quando altri avevano ancora timore a staccarsi da una strada più rassicurante.

La sua formazione si è articolata tra la scuola alberghiera, i primi anni di lavoro in ristoranti della Riviera Romagnola e un importante periodo in Francia dove ha appreso tecniche di cottura innovative, l’arte dell’affumicatura e si è innamorato delle salse che non mancano quasi mai nei suoi piatti.

Fin dagli anni Ottanta è stato protagonista di diverse “avventure” in territorio bolognese,

introducendo un concetto nuovo e alto del “mangiare fuori casa” prima con il **Ristorante Il Cambio** e poi con **Vicolo la Colombina**, a cui da poco si è aggiunto il **Ristorante Massimiliano Poggi Cucina** ottenuto dal restauro di una suggestiva taverna medievale a Trebbo di Reno.

**Una grande creatività unita alla conoscenza delle materie prime, scelte con accuratezza**, sono i cardini di un percorso gastronomico sempre stimolante. Si percepisce una mano sicura che non tenta di sorprendere con particolari estrosità ma che, nello stesso tempo, dimostra una **personalità fuori dal comune** da cui provengono piatti innovativi, esteticamente eleganti ma rassicuranti perchè non tradiscono il legame con il passato e con il proprio territorio di cui lo chef è un **ambasciatore colto e raffinato**.

Ma al di là di ogni considerazione tecnica, è sempre un piacere visitare i suoi ristoranti in cui Poggi non manca mai di manifestare la sua essenza di uomo semplice e mai borioso. La discreta ma calorosa ospitalità fa sentire il cliente avvolto in un caldo abbraccio e non è un atteggiamento frequente o scontato.

## **Sparkling Menù 2019 al Ristorante Massimiliano Poggi Cucina**

Già vincitore dello **Sparkling Menù nel 2005**, quando era salito sul podio con una “**Cassata all’italiana con amarene scioppate**” servita nel **Ristorante Il Cambio**, Max Poggi si è rimesso in gioco anche nella tredicesima edizione del concorso, proponendo **5 portate interessanti** che, da un lato, hanno ben accompagnato 4 etichette di Villa Franciacorta e, dall’altro, hanno raccontato la storia dello chef patron, rendendo omaggio ad alcune tipicità dell’Emilia Romagna.

L’esordio è stato dei migliori grazie all’ “**Insalata russa**”, tra i piatti più iconici in casa Poggi, a **base di panna acida, caviale di trota e vodka**, che si è accompagnato con il “**Villa Franciacorta Mon Saten Brut 2014**” un millesimato dal perlage fine e persistente che anticipa un bouquet intenso fatto di crosta di pane, burro, camomilla. Al palato è un vino di buona acidità e piacevolmente sapido, ben armonizzato con un piatto da consistenze e sapori contrastanti ma ben equilibrati.

Si sentono il profumo e il sapore della Romagna nel “**Risotto ai frutti di mare**”, un piatto di preparazione complessa in cui il riso viene cotto in un brodo di cozze e vongole e poi mantecato fuori fuoco con l’aggiunta di cannolicchi e arselle. La dolcezza e la scivolosità dei frutti di mare è correttamente contrastata dall’acidità del limone che conferisce una bella freschezza e pulizia al palato. L’abbinamento con “**Emozione Brut 2014**” di Villa Franciacorta (85% di Chardonnay, 10% di Pinot Nero e 5% di Pinot Nero con vinificazione separata e tre anni e mezzo sui lieviti per accrescerne i profumi) è seducente anche se, probabilmente, la goduriosa sapidità e persistenza del vino sovrasta i sapori del piatto.

Più adeguato è sembrato l’abbinamento dello stesso **Emozione Brut 2014** con i “**Fusilli con cipolla di Medicina e Parmigiano**” con cui si torna nella campagna bolognese tanto cara a Poggi. Una ricetta emblematica del padrone di casa dove la ragionata, ma solo apparente, semplicità viene ravvivata da una stuzzicante **polvere di cipolla bruciata**.

Buono l’abbinamento del “**Villa Franciacorta Diamant Pas Dosè**” millesimato 2012 (80% Chardonnay e 20% Pinot Nero) con la “**Grigliata di pesce**”, un piatto tutt’altro che banale. Il trancio di branzino cotto al naturale viene affiancato da una sofisticata “**crema di grigliata mista**” e da uno spiedino di gamberi e calamari con polvere di limone bruciato.

Le bollicine del vino, importante e complesso, sono riuscite a pulire il palato facendo venire voglia di un altro boccone e di un altro sorso. La ricchezza di struttura del **Diamant Pas Dosè** è dovuta alla

sosta di 6/7 mesi in barrique prima di passare in acciaio per essere poi assemblato e completare il processo con 5 anni sui lieviti. Un vino carezzevole e soddisfacente che davvero si può adattare a tantissimi piatti, da quelli più semplici a quelli più articolati senza essere sminuito nella sua personalità.

La cena si è conclusa con un altro dolce omaggio al territorio ossia l'“**Amarena Fabbri e frutti di bosco**”, una mousse di lamponi e ribes con aceto balsamico e sfoglia di meringa abbinato al “**Briolette Rosè Demisec**” (50% Chardonnay e 50% Pinot Nero), un millesimato elegante e raffinato a partire dal colore rosa con riflessi ramati e dallo spettro olfativo ricco di frutti rossi, fiori e agrumi.