



Nozzolino, Episcopo, Amarcord: trio di forza, passione e raffinatezza

Chef stellati e grandi birre al MarePineta Resort di Milano Marittima in occasione del secondo appuntamento con la kermesse gastronomica “A quattro mani con maestri della ristorazione”.



Alcune portate della serata (Foto © Riccardo Isola).

Carmine Nozzolino (*residente chef*) e **Donato Episcopo** (*guest*) conoscono bene la materia prima che mettono nel piatto. Una sapienza che viene personalizzata con calibrata e rispettosa manualità. A discapito e a riprova che l'esperienza non è solo appannaggio anagrafico.

Una firma a quattro mani, per un progetto gastronomico, la rassegna "[A quattro mani con maestri della ristorazione](#)", che abbiamo testato e che ci ha lasciato positivamente colpiti. Soprattutto per la giusta, anche se ancora da perfezionare, scelta di abbinamento con le birre di un grande interprete del brassaggio made in Romagna ([Birrificio Amarcord](#)).

Martedì 14 giugno, nell'eleganza asciutta ma tutt'altro che anonima del [MarePineta Resort](#) di Milano Marittima, è andato in scena, o meglio in tavola, il secondo dei quattro appuntamenti che vede coinvolti, ogni volta, due firme portanti del **Charming Italian Chef**, associazione che dal 2009 riunisce un centinaio di grandi professionisti e oltre cinquanta stelle Michelin.

In questa occasione protagonista assieme al resident Nozzolino è stato **Donato Episcopo** chef del ristorante "**La Corte**" **Hotel Villa Abbazia** di Follina. Classe 1973, originario di Corsi in provincia di Lecce, che vanta esperienza col trstellato Heinz Beck, ma anche il lancio di due strutture in Campania, il Marennà dei Feudi di San Gregorio e Casa del Nonno 13.

Nei tre piatti che ciascuno ha proposto, il gusto non ha mai ceduto importanza all'estetica, seppur curata, e si è puntato su un'armonia tra consistenze, gusti, e cromie.

I piatti della serata

Si parte subito forte con i *Cannoli croccanti di mais giallo di Marano, fonduta fredda di Montasio mezzano, purea grezza di broccoletto di Bassano, alici salate da noi e tagliatelle di seppia* (Episcopo), un piatto complesso nella sua essenziale stratificazione gustativa che lascia una bocca fresca, viva, minerale e pulita in perfetta corrispondenza con le materie prime utilizzate.



Alcune portate della serata (Foto © Riccardo Isola).

La seconda proposta è stata il *Calamaretto, ricotta di pecora e pomodoro infornato* (Nozzolino), inizialmente sfuggevole al gusto come questo cefalopode sa essere ma rotondo e "croccante" come risultante finale grazie anche ai giusti interventi riequilibrativi delle macchie di riduzione fumée.

Simpatico, gustoso per certi versi "fusion" è stato assaggiare i *Passatelli in brodo con Gallinella di mare* (Nozzolino) che ha anticipato la potente e presente carezza del *Risotto di riso Carnaroli Riserva San Massimo al concentrato di pomodoro datterino e provolone Del Monaco, spada al fumo di ulivo, battuto di melanzane e mentuccia* (Episcopo).

Arrivando verso il main course il *Carrè di maialino "in rosa", cipolla di tropea sotto cenere, composta di mele e rosmarino* (Episcopo) forse ha risentito del complesso sistema di gusti e persistenze che lo hanno preceduto. In questo piatto encomio per il caviale di mele al rosmarino. Infine l'integrante *Baba alla griglia, gelato al tabacco e visciole* (Nozzolino) ha chiuso una narrazione nel piatto con leggera ma fresca personalità fatta di incastri e giochi calibrati tra

consistenze e temperature.

Le birre



Birre Amarcord.

La competenza di **Giulia Minardi** (brand manager di Amarcord) ha accompagnato l'abbinamento tra le sei birre proposte e i piatti serviti. Dopo l'apertura con la chiara, beverina e facile **Gradisca** (5,2%), l'approccio è stato un crescendo continuo. Un gioco al rialzo che è frutto del non banale sforzo della proprietà del birrifico nato nel 1997 per la ricerca e l'utilizzo della qualità delle materie prime, acqua su tutte. Una ventennale passione per la birra che sta portando oggi il marchio di Amarcord ad essere un grande e personale interprete dell'artigianalità della birrificazione nazionale.

Seconda beva più strutturata, aromatica, fruttata è stata quella della **Midona limited edition** (8%) esplosa in un bouquet agrumato e amaro equilibrato e persistente. Terzo sorso e si è sfiorato il capolavoro. La firma del mastro birraio per eccellenza (Garrett Olivier) si sente e ti prende.

L'**Amarcord Riserva Speciale**, birra dedicata e realizzata per Tonino Guerra, è un tripudio di equilibrio e raffinatezza. Miele, visciole e prugne (frutti dimenticati ma identificanti della tradizione alimentare della Romagna più rustica) si abbracciano con le sensazioni fragranti del lievito di Champagne utilizzato per la rifermentazione in bottiglia. Ben 10% di alcolicità che spariscono in una fresca beva dissetante e tonica.

Tornati sulla terra con la **Bionda Golden Belgian ale** (6%), dorata, brillante ed elegante si è proseguito con la morbidezza e la tostata speziatura proposta dalla raffinata **Bruna Strong Belgian Ale** (7,5%).

L'abbinamento finale proposto, quello con la **Mora Imperial Coffe Porter** (9%), dove un blend di

caffè regala al palato complessità, aromaticità e ricchezza straordinarie confermano e attestano i grandi e ben auspicanti livelli su cui sta viaggiando “Amarcord”.

Data di creazione

16/06/2016

Autore

riccardo-isola