

GLI CHEF, I PIATTI, I VINI
Sabato 7 novembre

FABRIZIO TESSE* – Locanda di Orta, Orta San Giulio (No)

Milanese di nascita, si appassiona alla cucina e ne insegue il sogno con una serie di esperienze formative nel nord Italia ed in Spagna, finché si ambienta in Piemonte, prima come sous-chef del maestro Antonino Cannavacciuolo, e poi dal 2012 come chef della Locanda d'Orta dove, da vero "artigiano" gourmet, può permettersi di esprimere liberamente e osare nuovi abbinamenti. Tra i numerosi riconoscimenti, nel 2015 arriva la prestigiosa stella Michelin a coronare un sogno. CAPESANTE IN FOGLIA DI VERZA, CREMA DI TOPINAMBUR, LEGGERA "BAGNA CAÛDA" E CHIPS DI RADICI AMARE

In abbinamento con: TORRE ROSAZZA - Blanc di Neri – Spumante Metodo Classico Brut

Metodo classico a base di sole uve Schioppettino, vinificate in bianco e spumantizzate per 20 mesi in bottiglia. Blanc de Noir di alto lignaggio, combina la migliore tradizione spumantistica con il territorio friulano, lasciando esprimere sia la fresca acidità dello Schioppettino, sia il "corpo" delle uve a bacca rossa.

CRISTOFORO TRAPANI* – La Magnolia, Forte dei Marmi (LU)

Classe 1988, originario di Piano di Sorrento, ama da sempre la cucina. A soli 26 anni si distingue per aver collaborato con grandi chef stellati e pluristellati: da Heinz Beck ad Antonino Cannavacciuolo, passando per Moreno Cedroni e Davide Scabin ed ancora non dimentichiamo Mauro Colagreco e Giuseppe Aversa. Grazie alla manualità unita all'estro creativo crea piatti ricchi di sapori mediterranei che uniscono magistralmente Campania e Versilia.

"MESCAFRANCESCA" VONGOLE, ARSELLE, MARUZZELLE E FAGIOLI SCHIACCIONI

In abbinamento con: TENUTA SANT'ANNA - Lison DOCG, Goccia

Perfetto connubio tra storia e futuro questo vino prende vita da uve Tocai Italico. La vinificazione avviene con una tecnica semplice ma caratterizzante, le uve non vengono pressate lasciando una parte delle bucce integra. Il mosto, ottenuto solo per sgocciolamento, viene raccolto in particolari vasche d'acciaio e vinificato in assenza di ossigeno a temperatura controllata. Ampio e suadente, dalla delicata sapidità, ritrova nel finale la tipicità del retrogusto ammandorlato.

CATERINA CERAUDO* – Ristorante Dattilo, Strogoli (KR)

Classe 1987 originaria di Strongoli, Crotone, scopre il suo amore per la cucina già nel 2006 e con umiltà e determinazione si forma, dopo aver conseguito la laurea in enologia, presso la scuola di alta formazione di Niko Romito. Quando nel 2013 assume la responsabilità del Dattilo, il ristorante di famiglia ha già la Stella Michelin ed ogni giorno Caterina dimostra di saper mantenere questo ambito riconoscimento unendo la tecnica al rispetto dei cibi, esaltando con semplicità i sapori autentici di ciascun ingrediente. TRIGLIA, PANE E ARANCE

In abbinamento con: TORRE ROSAZZA Pinot Bianco DOC Colli Orientali del Friuli

Insignito nel 2015 del riconoscimento Tre Bicchieri del Gambero Rosso, è uno fra i vini più eleganti della produzione Genagrigola; dopo la fermentazione malolattica il Pinot Bianco resta sui propri lieviti per circa sei mesi per poi riposarsi in bottiglia con altri tre mesi di affinamento. Equilibrio ed eleganza in un bilanciato connubio di struttura e piacevole acidità.