



ETICHETTA ENCHANTÉ

Elegante, fascinosa, meravigliosa. Come una diva. Capace di incantare e di emozionare a livello polisensoriale. La bottiglia (meglio ancora se magnum) di Palmes d'Or Brut by Nicolas Feuillatte sa bene come conquistare occhi, naso, tatto e palato: con un abito dorato e noir molto charmant; un tono giallo-avorio chiaro e luminoso; un bouquet floreale e un sapore minerale e complesso. Un nettare prezioso dall'allure vintage, visto che il suo processo di invecchiamento dura almeno nove anni. Una cuvée intensa e fragrante, mirabolante nella sua année 1999, che nasce da uve chardonnay (delle aree di Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Avize e Montgueux) e pinot nero (delle zone di Bouzy, Verzy, Aÿ e Ambonnay). E il merito va a Guillaume Roffiaen, directeur œnologie & qualité della maison, esperto conoscitore delle variegata sfumature del terroir della Champagne. Un'etichetta speciale, la cui produzione limitata è riservata alle migliori vendemmie. Perfetta con un carré di vitello al miele o con un dessert. Meglio ancora se stellato, griffato da Claudio Sadler: pere con crema di zafferano e mandorle e crumble di noci. Nicolas Feuillatte è distribuito in Italia, in esclusiva, da Valdo Spumanti.

WWW.VALDO.COM

WWW.NICOLAS-FEUILLATTE.COM



Qui, Antonio Cuomo e Domenico Iavarone. Sopra, Oliver Piras con Alessandra Del Favero e la sala dell'Hostaria.



STELLE SULLA CITTÀ... ALTA

Un sito archeologico di epoca romana e medievale. Con tanto di cantina, lounge bar e ristorante. Pardon, Hostaria. Al Relais San Lorenzo di Bergamo Alta si cena in un luogo davvero unico. In cui il passato convive col presente.

E le pietre antiche dialogano con materiali contemporanei, linee essenziali, nero e acciaio. Uno spazio lontano dagli schemi, in cui regna la filosofia del giovane chef Antonio Cuomo: natali napoletani, piedi sui sentieri delle Orobie e testa china sul pass della cucina. Dove arrivano anche "ospiti" illustri, pronti a raccontare e a preparar prelibatezze. Ecco allora che il 28 febbraio, direttamente dal Maxi di Vico Equense, giunge Domenico Iavarone; mentre il 28 marzo, dall'Aga di San Vito di Cadore, arriva la mitica coppia stellata formata da Oliver Piras e Alessandra Del Favero. Per vere cene d'autore. Intanto, Terry Giacomello dell'Inkiostro di Parma ha già fatto la sua splendida performance. Giocando a fare l'illusionista. Con la mezza manica al brodo di prosciutto (24 mesi, firmato Galloni), torta frita (in declinazione cremosa) e ristretto di balsamico, omaggio alla Città creativa per la gastronomia Unesco. Per poi "illudere" il commensale con una pasta fresca tuorlo free, ossia tiepidi tagliolini all'albume, crema di parmigiano, caviale di tartufo e leggero zabaione (fatto col rosso d'uovo). Mentre il gazpacho di cetriolo, tonno marinato e olio allo zenzero raccontava l'amore di Terry per la Spagna e l'Oriente.

WWW.RELAISANLORENZO.COM