

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

NON SOLO VINO

DALLE LANGHE AD AMALFI

A Natale e Capodanno il fine dining si ispira alle ricette della tradizione, ma con cibi "esclusivi"

Dai grandi chef nei loro locali ai ristoranti di alta cucina degli hotel, trionfano caviale, tartufo, carne e pesce prelibati. Ed i vini italiani

FIRENZE, 25 DICEMBRE 2024, ORE 10:00



1/5

Dalle Langhe, Roero e Monferrato alla Costiera Amalfitana, da Milano al Lago di Como, da Ferrara a Verona "città degli innamorati", dalla Versilia a Firenze "culla del Rinascimento", dalla campagna Toscana a Roma "Città Eterna", il fine dining dei grandi chef nei loro locali e nei ristoranti di alta cucina sempre più diffusi negli hotel - molti dei quali prolungano la stagione, restando aperti nel periodo natalizio - si ispira alle ricette della tradizione, ma rielaborandole in chiave contemporanea e con cibi "esclusivi" accanto ai classici ingredienti: a trionfare, sono caviale, tartufo, carne, soprattutto il 25 dicembre, e pesce, che accomunano i menu del 31 dicembre, prelibatissimi, come ostriche e gamberi rossi, aragosta e ricciola, anatra e piccione, quaglia e faraona, ma anche erbe aromatiche che non ti aspetti e spezie "natalizie", utilizzate anche nei panettoni artigianali rigorosamente "griffati", mentre nelle preparazioni l'influenza, tra tutte, è quella della cucina orientale. Nei calici, i vini italiani, fatta eccezione per il brindisi di fine anno con vista mozzafiato sulle bellezze italiane, e nel quale anche lo Champagne è protagonista. Che sia il pranzo di Natale o la cena del Veglione di Capodanno, le proposte dei grandi chef italiani sono pensate per rendere questo periodo ancora più speciale, con piatti che celebrano il meglio della tradizione gastronomica italiana, dove i sapori della stagione sono esaltati da tecniche innovative e visioni uniche. **Come da Uovodiseppia Milano, dove la filosofia dello chef stellato Pino Cuttaia si fonda sull'essenza dei sapori del Mediterraneo, rielaborati con delicatezza e poesia.** La sua proposta per il 31 dicembre è un'ode alla semplicità raffinata, con un menù che parte con il Come un foie gras, una reinvenzione sorprendente di un grande classico, e con il Tiepido di mare, i sapori delicati avvolgono il palato per un tuffo nel blu, e prosegue con Risotto agli agrumi, capasanta affumicata e caviale, freschezza e profondità in un sol boccone, Astice, crema di acciuga, broccoli per celebrare il mare con un tocco di sapidità, Filetto di vitello al "Vecchio Samperi" e castagne, un po' di tradizione con un accento di intensità siciliana, e si conclude con il dolce pan pepato con crema chantilly come coccola di calore con spezie natalizie. **Da Borgia Milano, invece, lo chef Giacomo Lovato prepara piatti che elevano gli ingredienti attraverso accostamenti raffinati.** Per salutare l'arrivo del nuovo anno, il menù è un viaggio tra mare e terra, con Scampo, salsa bernese e carciofi, Ricciola in olio cottura con caviale siberiano, salsa al finocchio, salicornia, finocchi fondenti e olio all'erba cipollina, Ravioli ripieni di genovese d'anatra con fondo d'anatra all'arancia e Madeira, gruè di cacao e olio alla salvia, Filetto di vitello alla Rossini con millefoglie di patate, Cioccolato, nocciola, cardamomo e



limone e Piccola pasticceria e panettone artigianale con crema al mascarpone, accompagnati da un flûte di Champagne.

Da Makoré a Ferrara, il menù di Capodanno dello chef Denny Lodi Rizzini racconta l'arte della trasformazione attraverso una narrazione gastronomica costruita sull'illusione e sulle emozioni. Ciò che appare familiare sorprende, mentre l'inaspettato diventa un rifugio rassicurante, con Amuse bouche di benvenuto e servizio del pane, Capasanta "up & down" con caviale, una prospettiva innovativa su ingredienti classici, Erbazzone, scampi e foie gras, un incontro perfetto tra radici e contemporaneità, terra e mare, semplicità e opulenza, Sorbir d'agnoli ai ricci di mare con tartufo bianco pregiato, una raffinata fusione di tradizione emiliana e sapori marini, impreziosito dal tartufo, Risotto al cajun con astice, cenere e salsa Bbq, una nota internazionale senza perdere il legame con l'alta cucina italiana, Wagyu con Perla del Delta, verza e aglio nero, un'esplosione di umami, piccola pasticceria, e lenticchie e cotechino, come augurio di prosperità per l'anno nuovo.

Al Lunasia, 1 stella Michelin, a Viareggio, lo chef Luca Landi racconta la tradizione toscana con un tocco contemporaneo, esaltando la freschezza delle materie prime e la ricchezza del territorio, nel menù di Natale con Calamari farciti con carciofi, tartufo nero e crema di bottarga, Ravioli di pesce ed erbe aromatiche con cozze in crema, limone e briciole di pane, Gnudi di ricotta del Parco con cibreo e friarielli, Cappone farcito con noci e guanciale, sedano rapa e castagne, e per dessert, Lingotto di crema di latte e cioccolato con zucca e vaniglia. Nel menù di Capodanno ci sono, invece, Tartare di ricciola con crema acida alla vaniglia, gelato di pane, agrumi e caviale d'aringa, Mazzancolle scottate e marinate, mousse di caprino, castagne e rosmarino, Tagliolini all'uovo mantecati in crema di tartufi di mare e limone su carpaccio di storione tiepido condito all'aji amarillo, Gran tortello di pasta al cavolo nero, fagiano e fonduta di Scoppolato gran crù, con verdure croccanti, Anatra in Dolceforte con sfoglie di radici al burro speziato, Sgroppino di sorbetto al mandarino con granita di basilico e Uva porta fortuna, aloe e mela verde con salsa di sambuco e pepe rosa, e, dopo mezzanotte, la tradizione, con lenticchie, cotechino e pasticceria benaugurante.

Le Marne Relais, il boutique hotel immerso tra i vigneti al confine tra Langhe e Monferrato, nella Tenuta agricola Mura Mura di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, il menù di Capodanno dello chef Marco Massaia al Radici Ristorante in Vigna è un omaggio alla tradizione piemontese rivisitata con creatività, ed inizia con antipasti con Cavolfiore glassato con sedano rapa e bernese al tartufo bianco, Crudo di ricciola con radicchio di Castelfranco alla brace e salsa di uova di ricciola affumicate, e Carpaccio di cuore al barbecue con mosto d'uva Grignolino e cavolo riccio; seguono Riso Carnaroli Riserva San Massimo con ostrica Comtesse d'Oleron e limone nero, e Cappelletti ripieni di Comté con estratto di cipolla di Andezeno e olio alla mandorla; portata principale, la Quaglia farcita con bietoline e foie gras, accompagnata da riso selvaggio al salto, uvetta, coscetta croccante e salsa di alloro; e, per concludere, il panettone della Pasticceria Bisco, servito tiepido con crema inglese. Il tutto accompagnato da una selezione di vini come Bianca Piemonte Bianco Doc 2022, Miolera Barbera d'Asti Doc 2020/2021, Barbaresco Faset 2018 e Ofelia Moscato Passito Doc 2020/2021.

Sul Lago di Como, nell'affascinante Villa d'Este, nel menù di Natale si susseguono Astice, finocchi, arance, Cappelletti alla genovese, pecorino, tartufo nero pregiato, Sogliola, zimino di calamaretti spillo, puntarelle, e Cappone farcito, castagne, sedano rapa, salsa alle noci, fino al Cilindro al cioccolato Manjari 64%, parfait alla vaniglia dell'Honduras e datteri, spuma al mandarino, ma anche Panettone artigianale Villa d'Este, con, in abbinamento, Blanc de Blancs s.a. di Ruinart, Macon Verzè 2018 di Jules Desjournays, Barolo Berri 2019 di Trediberri e Passito di Pantelleria Ben Ryé 2022 di Donnafugata; a Capodanno si inizia con Granchio d'Alaska, caviale Beluga, zabaione al rafano, alga spirulina, e si prosegue con Tortelli di wagyu, ristretto speziato, tartufo nero, Risotto al tartufo d'Alba, Scampo reale, cicoria, limone, peperoncino, e Vitello al foie gras, carciofi, melagrana, e si conclude con Mousse al croccantino, inserto alla pera, perle di cacao, abbinati allo Champagne Vintage 2015 di Dom Pérignon, al Bourgogne Blanc 2021 di Vincent Dancer, al Brunello di Montalcino Il Greppo 2017 di Biondi-Santi ed al Vin Santo di Montepulciano 2010 di Avignonesi.

Da Vista Verona, 5 stelle lusso del brand Vista, il ristorante Sottovoce, al piano alto dell'edificio con terrazzo con vista, nel menù di San Silvestro curato dall'executive chef



Fabio Aceti con creatività e tradizione, sperimentazione ed eccellenze del territorio, si va dall'Amouse Bouche con Zucca al cubo, gli antipasti di Storione, caviale, gelato alla panna acida e erba cipollina, primo piatto con Risotto Riserva S.Massimo al tartufo bianco, scampo e nocciola, secondi piatti di Aragosta del Mediterraneo alla catalana, bisque aromatica e Lepre alla royale, al dessert con Sfoglia, nocciola, limone e cream cheese, ma anche panettone artigianale della tradizione, e dopo mezzanotte, cotechino e lenticchie.

Al Tivoli Palazzo Gaddi, nuovo 5 stelle nel cuore di Firenze, firmato Tivoli Hotels & Resorts, l'executive chef Iside De Cesare, la cui cucina punta molto sulla valorizzazione dell'autentica gastronomia toscana e italiana, ha pensato ad un pranzo di Natale, servito al Milton Bar & Bistrot, con un antipasto all'italiana, un classico piatto di Tortellini in brodo e un Filetto di manzo alla Rossini, senza dimenticare il panettone firmato dalla chef, mentre per il menu di San Silvestro al ristorante Terrae, si va da un antipasto di Scampi al Risotto al tartufo bianco, da un primo a base di astice alla Faraona accompagnata da spugnole e salsa Perigordine, piccola pasticceria e brindisi di mezzanotte sulla terrazza del nobile palazzo con vista sulla "culla del Rinascimento" con Maritozzo farcito con lenticchie e cotechino. **A Il Borro, tenuta vitivinicola e albergo diffuso nel Valdarno Superiore, di proprietà della famiglia Ferragamo**, si va dalle classiche lezioni di cucina alle cocktail class, dalle degustazioni guidate dei vini biologici della cantina alla scoperta delle tradizioni enogastronomiche toscane. Per il pranzo di Natale all'Osteria del Borro l'executive chef Andrea Campani omaggia la cucina toscana, con Scampo, cavolfiore, mandarino e caviale Asetra, lo Spaghettono Gentile con triglia di scoglio, zafferano, ricci di mare e aneto, e i Cappelletti con faraona del Valdarno, tartufo nero e consommé, seguono la Sorra di Calvana con topinambur e crescioni e il Cervo dell'Appennino con castagne, cime di rapa e melograno, e, per concludere, il carrello dei dolci della tradizione, con una selezione di vini curata dal sommelier. A San Silvestro, invece, il menù si abbina alle migliori etichette della cantina, e prevede Aragosta con cavolo navone, scalogno e vaniglia, Tagliolini con ostrica, chiaro di bolle e burro affumicato e gli Agnolotti con sedano rapa, cotechino e tartufo bianco, Rombo chiodato con lenticchie, mela verde, bietola e aringa e il Piccione in crosta con fegato grasso, finferli e uova sangiovese.

All'Anantara Palazzo Naiadi, hotel di lusso nel cuore di Roma, tra i menu degustazione curati dall'executive chef Heros De Agostinis per il ristorante Ineo, a Capodanno protagonisti sono foie gras, ceviche di gamberi rossi e rombo, o, in alternativa, un menu dalle influenze asiatiche (e non solo) tra maki spider roll, veggie maki, insalata di aragosta, nigiri di caviale e filetto di wagyu al Seen by Olivier. Ma anche i bambini possono cucinare nelle Christmas Cookie Masterclass, preparando i biscotti delle feste con i propri genitori. **Al Ristornate Baylon nel barocco Palazzo Ripetta, Relais & Châteaux a 5 stelle, sempre nel cuore della Capitale, tra Piazza del Popolo e Piazza di Spagna, il menu delle feste dell'executive chef Christian Spalvieri è dedicato al tartufo**, in tre portate: l'Uovo morbido con insalata di legumi, croccanti croutons e una vellutata spuma di patate; Cappelletti al ragù bianco con burro e tartufo; Pollo farcito con tartufo, topinambur e salsa périgueux. A Capodanno, invece, si va dal Risotto all'astice con burro al Franciacorta e crema di zafferano, al Manzo alla Wellington, emblema dell'esperienza culinaria inglese dello chef, con gran finale affidato alla pastry chef Roberta La Piana e un Dessert alla nocciola e mandarino, accompagnato da un assaggio di panettone e zabaione, unendo tradizione, dolcezza e bellezza, con il brindisi sul rooftop Etere, grazie alla vista mozzafiato sulla Città Eterna.

Ad Amalfi, con vista altrettanto bellissima sulla Costiera Amalfitana, all'Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel, incastonato nel suggestivo ex convento dei Cappuccini del XIII secolo a picco sul mare, e unico 5 stelle della Costiera a rimanere aperto per le feste, l'executive chef Claudio Lanuto del Ristorante gourmet Dei Cappuccini per il pranzo di Natale ed il cenone di Capodanno esalterà le tradizioni della cucina italiana e la ricchezza del territorio. Ma per gli ospiti, l'Hotel propone anche iniziative legate al territorio come la "Masterclass sull'Amaro dei Cappuccini" guidata da Fra Marcus, che racconta la storia dei monaci e delle erbe per creare liquori medicinali, con degustazione di amari italiani e canapè dello chef Lanuto, e le "Cooking Class" dedicate a come riutilizzare gli avanzi natalizi per creare piatti deliziosi con tutta la famiglia.



Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright ©
2000/2024

