

NON SOLO VINO

TENDENZE

Dalle Langhe ad Amalfi, a Capodanno anche il fine dining si ispira alle ricette della tradizione

Ma con cibi "esclusivi": dai grandi chef ai ristoranti di alta cucina dei relais, trionfano tartufo, caviale e pesci prelibati. Ed i vini italiani

MILANO, 31 DICEMBRE 2024, ORE 14:30



Si ispira alle ricette della tradizione, ma rielaborandole in chiave contemporanea e con cibi "esclusivi" accanto ai classici ingredienti, tutti rigorosamente di territorio, il fine dining dei grandi chef nei loro locali e nei ristoranti di alta cucina sempre più diffusi nei relais, molti dei quali prolungano la stagione, restando aperti anche a Capodanno: a trionfare, sono tartufo, caviale e pesci prelibati, come ostriche e gamberi rossi, aragosta e ricciola, capesante ed astice, o carni che lo sono altrettanto, come faraona e piccione, anatra e fagiano, che accomunano i menu del cenone di San Silvestro, 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 primo brindisi del 2025 nel quale anche lo Champagne è protagonista, con vista mozzafiato sulle bellezze italiane. Dalle Langhe, Roero e Monferrato al Lago di Como, da Milano a Ferrara, da Verona "città degli innamorati" alla Versilia, da Firenze "culla del Rinascimento" alla campagna toscana, da Roma "Città Eterna" alla Costiera Amalfitana. E, a sorpresa, tutti o quasi, dopo la mezzanotte servono le immancabile lenticchie e cotechino - ma anche l'uva "portafortuna" - come augurio di prosperità per l'anno nuovo.

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 Capodanno 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, broccoletti 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, gru  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 fl te di Champagne.

Da Makor  a Ferrara, il men  di Capodanno dello chef Denny Lodi Rizzini racconta l'arte della trasformazione attraverso una narrazione gastronomica costruita sull'illusione e sulle emozioni.

Ci  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 contemporaneit , terra e mare, semplicit  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 prosperit  per l'anno nuovo.

A Le Marne Relais, il boutique hotel immerso tra i vigneti al confine tra Langhe e Monferrato, nella Tenuta agricola Mura Mura di propriet  di Guido Martinetti e Federico Grom, il men  di Capodanno dello chef Marco Massaia al Radici Ristorante in Vigna   un omaggio alla tradizione piemontese rivisitata con creativit ,

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 Comt  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 men  di 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 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 men  di San Silvestro curato dall'executive chef Fabio Aceti con creativit  e tradizione, sperimentazione ed eccellenze del territorio,

si va dall'Amuse 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 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 men  di Capodanno con 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, fagiolo e fonduta di Scoppolato gran cr , 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.

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 menu di San Silvestro per il ristorante Terrae con antipasto di Scampi al Risotto al tartufo bianco, un primo a base di astice, 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**, per il cenone di Capodanno all'Osteria del Borro il menù ideato dall'executive chef Andrea Campani 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 e non solo, 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. **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, nel menù di Capodanno dell'executive chef Christian Spalvieri** 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 cenone di Capodanno esalta 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 © 2000/2025