Gemellaggio Enogastronomico tra Italia e Francia

Data: Invalid Date | Autore: Raffaele Vinciguerra



Il 14 luglio occasione per festeggiare insieme ai cugini d’oltralpe
Luca Ogliotti, chef del Gambero Rosso di Roma, ha preparato una serie di gustosi prodotti gastronomici tratti dalle cucine di due nazioni cugine tra loro ma anche bonarie rivali in cucina, e le ha proposte agli aficionados della prestigiosa organizzazione romana che vanta ormai tradizioni a livello internazionale.[MORE]

Così, tra un’ostrica ed una fetta di mortadella, il giorno della festa nazionale francese si sono ritrovati sul grande terrazzo della Città del Gusto, sede del Gambero Rosso, diversi appassionati della buona tavola per degustare piatti delle due gastronomie, senza intenzioni concorrenziali ma con il proposito di far bella figura e di assaggiare qualcosa di veramente particolare.

Un confronto tra due arti culinarie tra le più elevate al mondo, seguito dal seminario “ Tour de France Giro d’Italia “ tenuto da Marco Sabello, da Thierry Desseauve e da Michel Bettane, questi ultimi autori della più autorevole pubblicazione enologica francese, Le Grand Guide des Vins de France.
Gli assaggi serviti ai partecipanti, ostriche, patè, formaggi per la parte francese e prosciutto, mozzarella, mortadella, salame e farro per l’Italia, hanno portato ad un serrato confronto che, galantemente, si è chiuso con il punteggio di zero a zero.

Ma la parte del leone l'hanno fatta i vini, tanto quelli francesi, esposti e degustati in maggior quantità, che quelli nostrani tra i quali spiccava un ottimo Franciacorta extra brut 2004 ed un particolare Primitivo di Manduria 2008; per i francesi la zona di attacco era costituita da Moet & Chandon, M. Chapoutier, Philipponat (particolare il blanc 2002) cui si sono opposti un Tullum di Feudo Antico, una Ferghettina della Franciacorta (extra brut 2004), un Negroamaro 2007 della tenuta Mater Domini nonché un Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano Tre Venti Brut della casa Zardetto; anche in questo caso la disfida si è chiusa in sostanziale pareggio tra complimenti e gioiose bevute, solo marginalmente ostacolate dal caldo del pomeriggio romano.

(notizia segnalata da **andrea gentili**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/gemellaggio-enogastronomico-tra-italia-e-francia/15650