

Dolcetto o scherzetto? Meglio un'ottima cena!

di Paolo Valente | 

Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Siamo alle solite: il 31 ottobre la frase è rituale: dolcetto o scherzetto?

E se sostituissimo il dolcetto con una cena di quattro portate il risultato non sarebbe decisamente migliore? E se poi le portate richiamassero, direttamente o indirettamente il tema della zucca e di Halloween il tutto sarebbe perfetto.

Questo è proprio quello che è accaduto al ristorante PanEvo del The Westin Palace Hotel il 31 sera.

Una cena organizzata per celebrare la ricorrenza tanto cara al mondo anglosassone.

I partecipanti, che arrivano alla spicciolata nella bella sala riservata nel ristorante, indossano tutti un particolare, un accessorio, che tra il faceto e l'orrido richiama l'iconografia, stereotipata, della celebrazione.

Lo chef Augusto Tombolato ha voluto giocare con noi e proporre un antipasto diverso che ricordasse i dolcetti e le caramelle che vengono regalate ai bambini. Un simpatico **Trick or crisp**: arancini mignon con zucca e provola, chips di patate viola, rape rosse e patate dolci abbinata a un'intrigante maionese alla zucca. In abbinamento il metodo classico di Bersi Serlini "Anteprima", fiore all'occhiello della casa franciacortina: un brut prodotto con uve chardonnay per l'80% e pinot bianco per il restante 20%. Questo vino fa della sua capacità di essere al tempo stesso fresco e morbido il suo punto di forza che gli consente di accompagnare con piacevolezza la portata.

A seguire **spaghettoni alla barbabietola con crema di parmigiano, cialda di coppa piacentina e canditi di zucca**; un piacevole accostamento, anche cromatico, di sapori e consistenze differenti per un primo piatto caratterizzato dal contrasto tra la zucca candita e la crema di parmigiano. Il "Enosi" di Baron de' Paoli ha accompagnato il piatto; la doppia anima del vino prodotto con uve riesling e sauvignon blanc si è ben sposato alle differenti aromaticità del piatto.

Una purea di zucca faceva da base al **trancio di pollack dell'Alaska** mentre un soffio di profumo di zenzero contenuto nel dressing completava il profilo olfattivo del piatto che era accompagnato le cui delicate sensazioni salmastre si sono legate alla perfezione con il Bardolino DOC classico 2015 di Bigagnoli, cantina veronese di recente costituzione grazie alla volontà e alla tenacia di Alessio Bigagnoli. Il suo assemblaggio tipico di corvina 80%, rondinella 10% e altrettanta molinara, la sua facile bevibilità e il suo sottile profumo di viola hanno consentito di compensare la morbidezza gustativa del pesce preparato in cottura a bassa temperatura.



Per finire **crema al caramello con croccante di zucca**; in abbinamento un Sauternes 2009 di Castelnau de Suduiraut. Una dolce conclusione, un classico vino da dessert che con il suo bouquet classico riporta alle spezie orientali (zafferano, curcuma, zenzero), a frutta disidratata e in confettura, fiori gialli e miele.

Fantasmici di meringa hanno concluso la cena insieme ad un buon caffè.

È stata un'occasione per provare sul campo, in modo piacevole e inusuale, le nozioni di abbinamento cibo vino che la nostra Associazione ha definito con lo scopo di trovare una precisa concordanza dove il vino possa integrarsi al piatto senza che uno sovrasti l'altro in un armonico binomio di sensazioni saporifere e persistenza.

