



Franciacorta Demi Sec e...

Un abbinamento che suona come una sfida. Note lievemente dolci e profumi esuberanti. A raccogliere la provocazione lo chef **Takeshi Iwai**

 **PAOLO VALENTE**

Il nostro viaggio tra gli abbinamenti prosegue in questo numero con un accostamento inconsueto.

Abbiamo voluto prendere in considerazione una tipologia di Franciacorta non particolarmente comune e diffusa: un demi-sec rosé. Questa volta l'abbiamo proposto ad uno chef di origine giapponese: Takeshi Iwai. Ne è nato un connubio dalle interessanti alchimie in bilico tra il dolce e il salato, tra tradizione culinaria italiana e influenze orientali.

IL VINO

Franciacorta Rosé Demi Sec La Montina

La storia moderna di La Montina inizia nel 1982, quando tre dei sette fratelli Bozza - Gian Carlo, Vittorio e Alberto - acquistano i primi 12 ettari della tenuta insieme a Villa Baiana, storica casa di Benedetto Montini, avo di Papa Paolo VI. Fin da subito l'idea di produrre Franciacorta; la prima vendemmia risale al 1987 e la conversione dei vigneti in biologico al 2016. Realizzato con il 60% di pinot nero e il 40% di chardonnay, il Franciacorta Rosé Demi Sec riposa sui lieviti per almeno 24 mesi e presenta un residuo zuccherino di 33 g/L.

LA DEGUSTAZIONE

Il calice, di un brillante rosa antico, è solcato da un ricco perlage dalla corona persistente. Sprigiona sentori di delicati frutti rossi; elegante e sottile. Il panorama olfattivo prosegue con una girandola di profumi che rimandano al confetto, al gelato all'amarena, alla zagara e alla rosa canina con sbuffi di maggiorana. Al palato la bolla è fine e il residuo zuccherino accompagna la beva senza mai risultare invadente. Il bel respiro minerale è completato da ritorni di agrume dolce e confetto alla mandorla.



LO CHEF Takeshi Iwai

Dopo aver lavorato a Tokyo per uno dei più importanti ristoranti italiani, Takeshi Iwai decide, una dozzina di anni fa, che era necessario trasferirsi in Italia. Il suo percorso di apprendimento dell'arte culinaria e della lingua italiana, con la quale si diverte a giocare nella concezione dei piatti (Pollo/Porro, Anguilla/Anguria), passa attraverso alcune delle più importanti cucine d'Italia: da Pino Cuttaia ai fratelli Alajmo passando per Antonino Cannavacciuolo. Approda infine a sud di Milano, nel complesso di Cascina Guzza-

fame, dove per quattro sere alla settimana apre il suo piccolo ristorante di soli 25 coperti: Ada e Augusto. Un ristorante nato dall'incontro di tre persone: Takeshi, in cucina, Mariagiulia che gestisce la sala e Francesca, sommelier e rappresentante della proprietà.

In una piccola frase è racchiuso il suo modo di fare cucina: "Penso che la mia filosofia alla fine sia essenzialmente legata alla materia prima di stagione e di alta qualità". Materia prima, per quanto possibile, a km zero; buona parte dei prodotti utilizzati proviene infatti dalla Cascina o dalle immediate vicinanze. Il suo stile? Sempre al limite tra Italia e Giappone, la sua cucina è sempre in bilico tra le due culture, entrambe ricche di tradizione e di creatività; i suoi piatti non sono una semplice contaminazione tra le due tradizioni gastronomiche ma rappresentano una nuova idea di gusto che bilancia l'esperienza della grande cucina italiana con la sensibilità della memoria sensoriale orientale.

IL PIATTO

Lo chef Takeshi Iwai con gli ingredienti del piatto Anguilla, scarola e liquirizia, ha voluto richiamare le note del Franciacorta Demi Sec, vino dai sentori moderatamente dolci e dal bouquet ri-

Anguilla,
scarola
e liquirizia

INGREDIENTI (per 4 persone)

160g di anguilla
100g di fesa di manzo
Maionese di rafano
90g di panna acida
20g di rafano
50g di olio al rafano
Succo di limone q.b.
Sale q.b.

Riduzione di aceto balsamico

100g di aceto balsamico bianco
50g di glucosio
50g di vino bianco
50g di vino mirin
25g di zucchero

Guarnizione del piatto

12g di fingerlime
Polvere di liquirizia q.b.
40g di scarola
Cent'occhi q.b.
Sale q.b.
Olio di alloro e lime q.b.
Olio di pino q.b.

Preparazione

PER LA RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO:

cuocere in un pentolino aceto balsamico bianco, glucosio, vino bianco e vino mirin con lo zucchero fino ad ottenere un composto denso e caramelloso.

PER LA MAIONESE DI RAFANO:

Grattugiare il rafano e amalgamarlo alla panna acida. Lasciarlo a riposo per una mezz'ora per poi filtrarlo e emulsionarlo con olio di rafano. Aggiustare di sale e succo di limone

PER L'ANGUILLA:

Laccare l'anguilla con la riduzione di aceto balsamico e cuocere alla brace.

PER IL TATAKI DI MANZO:

Salare la fesa di manzo e scottarla per pochi secondi, su tutti i lati, in un padellino incandescente.

Tagliare a pezzettini, al coltello, e condirla con sale e limone a piacere.

MONTAGGIO DEL PIATTO:

Mettere alla base del piatto il tataki. Disporre sopra l'anguilla e coprire tutto con foglie di scarola condite con olio di alloro e lime, sale, limone e decorata di cent'occhi. A guarnire il piatto, una goccia di maionese al rafano e olio di pigna e un cucchiaino di finger lime. Spolverare tutto con polvere di liquirizia.