

Przi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalit  illustrate nell'Informativa Estesa. Se vuoi saperne di pi  o negare il consenso a tutti
l'Informativa Estesa.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. Accetto

ULTIME: 29/11 ore 08:58 Cosa hanno in comune La Superba Coronata, il Centesimino, il Vermignon e il Forse son fiori? Sono i vini leggeri "alla

REGISTRATI - login



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo

cerca nel sito

Simoni & Sirch
PREPARATORI D'UVA

SCUOLA
ITALIANA
DI POTATURA
DELLA
VITE

vinitaly

TENUTA
SANT'ANNA

indietro stampa condividi Translate

VOTA! ★★★★★

Categoria: News

New York - 28 Novembre 2017, ore 17:40

A NEW YORK, IL 2 DICEMBRE, UNA CHARITY DINNER ESCLUSIVA (COSTO 5.000 DOLLARI A PERSONA), "OSPITATA" DALL'ATTORE CHAZZ PALMINTERI E FIRMATA DALLO CHEF MASSIMO BOTTURA, CON I VINI ABBINATI DAL "FLYING WINEMAKER" ROBERTO CIPRESSO

Le strade della solidariet  sono praticamente infinite, ma c'  comunque chi, fortunatamente, cerca di percorrerne il pi  possibile: Massimo Bottura, chef di punta dell'alta ristorazione tricolore che, al di l  delle celebrazioni, mette spesso e volentieri la sua arte al servizio di chi ne ha pi  bisogno. Lo ha fatto con il progetto del Refettorio Ambrosiano, coinvolgendo decine di colleghi, lo far , in una formula decisamente diversa, il 2 dicembre a New York, con una cena a dir poco esclusiva, firmata dagli organizzatori eventi di GR8 (www.thegr8experience.com), a cui si potr  partecipare solo su invito, nella cornice di Ellis Island, punto d'approdo di ogni migrante che abbia scelto l'America negli ultimi due secoli, "ospiti" dell'attore italo americano Chazz Palminteri ("Bronx", "Pallottole su Broadway", "Terapia e Pallottole").

Costo esorbitante (5.000 dollari a persona), ma per un'ottima causa: l'incasso di "Massimo Bottura's Great Arrival", infatti, andr  all'associazione "God's Love We Deliver", che dal 1985 porta un pasto caldo agli indigenti della Grande Mela. Una cena che parla italiano in tanti modi, nei piatti come nel bicchiere, con i vini scelti personalmente dall'altro protagonista della serata, Roberto Cipresso, il "flying winemaker" che, come ha raccontato a WineNews, ha "abbinato ogni piatto ad un vino, seguendo non tanto il blasone, quanto l'originalit  e la delicatezza, i tratti distintivi della cucina di Massimo Bottura, uscendo dalle rotte sicure e cercando di portare qualcosa di nuovo".

E allora, andiamo a vedere cosa troveranno nel piatto e nel bicchiere, portata dopo portata, i fortunati avventori. Si parte con il **Bortolomiol Grande Cuve  del Fondatore 2015**, mentre ad accompagnare il Baccal  Mare Nostrum sar  il **Nifo Sarrapochiello Falanghina 2016**. Quindi   la volta di Polenta e Riso come una Pizza, da gustare insieme al **Casato Monfort Pinot Grigio Trentino 2016**, cui seguir  La Parte Croccante di una Lasagna con l'unico vino non italiano del menu, lo **Château Gaby Grand Vin de Bordeaux 2012**. E ancora, il mitico Beautiful, Psychedelic Spin-Painted Veal, not Flame Grilled abbinato al **La Fiorita Brunello di Montalcino Riserva 2006** (firmato proprio da Cipresso), quindi la Caesar Salad in fiore, con il **Cantina Frentana Pecorino 2016**, prima del dessert che ha fatto storia, specie per ironia, Oops mi   caduta la Crostata al Limone, ancora con le bollicine di Bortolomiol. E non finisce qui, perch  dopo la cena ci sar  una piccola asta, con un lotto in salsa enoica: tre giorni a Venezia, con una giornata intera sull'isola di Venissa, dove nasce il vino dell'Isola di Mazzorbo, compreso il pranzo nel ristorante stellato a quattro mani ed una Jerboam del vino nato dai filari di Dorona, riscoperti e rilanciati dalla famiglia Bisol.

SIDD RA Sardegna in purezza >>

Wine News TV VIDEO AUDIO ON WINE



"Il riconoscimento mondiale dell'enologo come unico professionista che si occupa dall'uva in vigna al vino nel calice del consumatore"; gli obiettivi di Serge Dubois, copresidente (con Riccardo Cotarella) della Union Internationale des Oenologues



LETTO PER VOI

WineMeteo

Lacrima di
Morro d'Alba:
Morro d'alba (AN)
Temp: 10 
Precip: 1-4mm



Tweets about #vini #wine

vinicrociani @_630407175687
Selezione #vini #Toscana #Italia #Pitigliano #wine
#vinicrociani