

ANSA.it Terra&Gusto In breve **Capodanno: da Bottura tributo a Bocuse, Marchesi e Robuchon**

# Capodanno: da Bottura tributo a Bocuse, Marchesi e Robuchon

A Modena menu Osteria Francescana celebra grandi chef di sempre

Redazione ANSA ROMA 30 dicembre 2018 10:44

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



(ANSA) - ROMA, 30 DIC - E' un tributo ai grandi chef di sempre, tre celebrity della cucina - Paul Bocuse, Gualtiero Marchesi e Joel Robuchon - il menu firmato Massimo Bottura per la notte di San Silvestro all'Osteria Francescana. Per chi domani sera a Modena ha la fortuna di prenotare e assaporare così il menu in nove portate, proposto (a mille euro a persona) dal ristorante al vertice delle principali guide gastronomiche nazionali e mondiali, la notte di Capodanno si apre con uno snack di benvenuto abbinato allo champagne Krug 1996.

Più ironico, nello stile di Bottura, il proseguo del menu: "Ma che cavolo di gambero è?" e l'insalata di pasta fredda" abbinati a calici di Chablis Dauvissat. E poi l'omaggio-rivisitazione al piatto-icona di Marchesi, "Riso oro e zafferano... come una bouillabasse", abbinato al friulano 8'9'10 Riserva Gravner. A seguire, "Triglia in scaglie di radici Corail" e Château Roquefort 2017 da bere. Raviolo aperto di foie gras, porri e tartufo nero con Riesling Markus Molitor 1989, mentre la Faraona al tartufo bianco e purea di patate è abbinata a una etichetta-cult, il Barolo Mascarello 2011.

Dripping di verdure con vino toscano dell'azienda Mastrojanni. Anche da Bottura non può mancare il cotechino, lenticchie e agrumi abbinato però con un Louis XV De Venoge, perché come sosteneva il fondatore del Gambero Rosso Stefano Bonilli non c'è abbinamento migliore dello Champagne per piatti pop come la mortadella e il cotechino. (ANSA)