

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiart Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



A.it T&G > In breve

Fai la Ricerca

Vai a ANSA.it

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | Fiere&Eventi | Business | A Tavola con ANSA | [In Breve](#) | Libri | VIDEO

ANSA.it > Terra&Gusto > In breve > Franciacorta Ca' del Bosco sposa alta cucina Ciervo all'Eden

Franciacorta Ca' del Bosco sposa alta cucina Ciervo all'Eden

dal 6 giugno all'11 giugno



Redazione ANSA ROMA 04 giugno 2018 19:30

[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - ROMA, 4 GIU - La versatilità di abbinamento del Franciacorta Ca' del Bosco verrà messa a buona prova nella settimana romana per l'azienda vinicola di Maurizio Zanella che ha scelto la cucina di Fabio Ciervo, una stella Michelin all'Hotel Eden, per confrontarsi sia su proposte healthy che su pietanze ispirate alla cucina romana tradizionale. Da mercoledì 6 fino a lunedì 11 giugno al sesto piano dell'iconico Hotel Eden, tra via Veneto e Trinità dei Monti, un menu ideato dall'Executive chef Fabio Ciervo i cui piatti saranno abbinati ai pluripremiati vini dell'azienda franciacortina. Una storia suggestiva quella di Ca' del Bosco che ha le sue origini a metà degli anni Sessanta, quando Annamaria Clementi Zanella acquista ad Erbusco in Franciacorta una piccola casa in collina, chiamata localmente "ca' del bosco", immersa in un fitto bosco di castagni. Nel '67 prende corpo l'idea di impiantare un vigneto e Maurizio Zanella, figlio di Annamaria, attuale Presidente di Ca' del Bosco, si fa protagonista di un percorso enologico all'avanguardia che determina il progetto della vigna, le scelte dei vitigni e i sistemi d'impianto. L'obiettivo è sempre stato quello di creare una struttura dotata della tecnologia più avanzata legata alle tradizioni più nobili e di una immagine propria, elitaria, di grande spessore culturale nel contesto del sistema vino italiano. Gli enoappassionati romani e la clientela dell'Eden, a un costo di 250 euro, potranno apprezzare la cena che si apre con il Benvenuto dello Chef accompagnato

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Franciacorta Ca' del Bosco sposa alta cucina Ciervo all'Eden

[In breve](#)



Fao, 5 giugno prima Giornata mondiale contro pesca illegale

[Dal Mare](#)



Catania, a Bruxelles fondiamo gruppo "Amici del tabacco"

[Mondo Agricolo](#)



Realacci, disobbedienza civile su sacchetti riutilizzabili

[Business](#)



Coldiretti, solo il 57% degli italiani fa la differenziata

[Mondo Agricolo](#)

AgriUE

[vai alla rubrica](#)

dal Franciacorta Cuvée Prestige, icona di Ca' del Bosco. A seguire l'entrée: Raviolo ripieno di bollito a modo mio, rafano (Maurizio Zanella 2001), e il piatto signature dello chef di tradizione romana Spaghetti cacio e pepe del Madagascar, profumati ai boccioli di Rosa (Maurizio Zanella 1999). Come secondo Stracotto di intercostata di Manzo con asparagi e cipolla bianca (Maurizio Zanella 1997).

Per terminare, come dessert Emulsione di mandorla, sorbetto al basilico e noci di Macadamia.(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

Tutela dei prodotti Dop al centro nuova diretta Ansa Agri Ue

Qualita'

Tutela dei prodotti Dop al centro nuova diretta Ansa Agri Ue

Qualita'



Agricoltura: Caputo (Pd), rinnovo generazionale è priorità

Giovani



Il Parlamento Ue chiede aumento fondi Pac per giovani agricoltori

Giovani

