

Menù pop firmato Oldani per celebrare i vini Franciacorta a New York

11 giugno 2019

di Redazione Web



STAMPA



Davide Oldani, lo chef stellato della cucina pop, omaggia il Consorzio Franciacorta con una cena dai sapori delicati al Consolato Italiano di New York

Come Ambasciatore della cucina italiana, lo chef stellato **Davide Oldani** ha servito una cena speciale dai sapori delicati sulle tovaglie inamidate del Consolato Italiano di New York per celebrare i vini **Franciacorta**, tra uno scintillio di bicchieri colmi di bollicine e boccioli di fiori bianchi.

Organizzata dal **Consorzio Franciacorta** e con gli onori di casa del Console Generale d'Italia a New York, **Francesco Genuardi**, l'esclusiva cena per sessanta ospiti tra importanti giornalisti, personaggi della società newyorkese e influencer americani ha inaugurato la **seconda edizione del Festival Franciacorta a New York**. Venticinque produttori dei migliori spumanti italiani si sono riuniti lo scorso 5 giugno al *The Redbury Hotel* per presentare all'estero l'eccellenza vinicola italiana. Il festival, secondo il presidente del Consorzio **Silvano Brescianini**, è parte di uno sforzo di promozione del vino Franciacorta negli Stati Uniti, come anche in Giappone, Regno Unito, Germania e Canada, in simpatica competizione con la fama dello champagne francese. *“Quando organizziamo eventi all'estero, è un successo garantito,”* ha raccontato Brescianini. *“Non tutti i produttori di vino possono contare su una cucina di alto livello diffusa nel mondo come quella italiana.”*

Chef Oldani ha creato il suo menù ispirandosi al vino **Franciacorta**. Un antipasto di *Grana Padano Riserva caldo e freddo, con cipolla caramellata*, è stato servito in abbinamento con Franciacorta Dosaggio Zero Guido Berlucchi Nature '61 del 2011. A seguire un *Risotto “al dente” con semi tostati, profumo di Arabica, mirtillo* accompagnato da un Franciacorta Brut Fergettina Milledì 2014. Come secondo, gli ospiti hanno avuto il piacere di gustare un *Manzo all'olio, con salsa di bianchetto, lattuga e timo*, insieme ad un Franciacorta Riserva Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2009. E per rinfrescare il palato alla fine della cena, come dessert una *Crema di mascarpone, biscotto al basilico e fragole*, servita con un Franciacorta Rosè Demi Sec Majolini n.v.

“Il cibo deve essere inclusivo, non esclusivo,” ha detto lo **chef Oldani** alla fine della cena, tra gli applausi dei commensali. *“La mia nuova cucina italiana è pop, non è tradizionale. Rispetta le stagioni, rispetta il lavoro e rispetta il mio maestro Gualtiero Marchesi. Meno fuochi d'artificio e più sostanza.”*

testo di Bianca Giacobone