

Annate e dintorni

SUCCEDE A PARIGI

Un ristorante effimero in un museo. Un menù-dialogo tra due Paesi affini al nostro. I vini delle migliori stagioni. E un duo di chef che speriamo diventi un trio con l'Italia

di MADDALENA FOSSATI



Sopra da sinistra, Jessica Préalpato, pasticciera di Alain Ducasse, lo chef catalano Albert Adrià, Vincent Chaperon, chef de cave di Dom Pérignon, Alain Ducasse e Romain Meder. Sotto, l'astice blu di Normandia con barbabietola e chinotto.



Assaggiare quella che probabilmente sarà l'annata del secolo dello Champagne proprio davanti alla Tour Eiffel è stata l'occasione per aprire una discussione sulla cucina che va ben al di là del gusto. In scena due grandi chef: monsieur Alain Ducasse, il re della buona tavola d'Oltralpe, e Albert Adrià del ristorante Tickets di Barcellona, ma anche pastry chef di El Bulli nei suoi tempi briosi. A completare il tutto, una grand cuvée: Dom Pérignon Rosé Vintage 2008. La storia segue uno schema classico: Alain va a Barcellona, si innamora del cibo di Albert e gli propone un pop up di cento giorni al ristorante Les Ombres, sulla terrazza del museo etnologico del Quai Branly-Jacques Chirac. Quattordici momenti gastronomici, l'incontro tra Francia e Spagna, due Paesi che solitamente non dialogano volentieri. E un nuovo modo di parlare di cucina, dove gli ego degli chef si sfumano a favore di nuovi sapori, di nuove creazioni e della ricerca di un'armonia che prova a superare le differenze culturali, sommandole senza distruggerle. Però ci manca l'Italia... «Francesi, spagnoli e italiani parlano sempre di cibo e di cosa ci bevono insieme», commenta Alain Ducasse. Siamo Paesi che prestano grande attenzione alla tavola, certo. Ma questa collaborazione potrebbe rappresentare l'embrione di una cucina europea? ■

FOTO PHILIPPE VAURES SANTAMARIA, FABIEN HEMARD, ATELIER MAI 98

I MIGLIORI ANNI DELLE NOSTRE BOLLICINE

Per lo Champagne la 2008 è considerata «l'annata del secolo», grazie a un settembre con giornate ventilate, calde di giorno e fresche di notte, che hanno permesso alle uve di maturare perfettamente e ai vini di avere equilibrio e longevità sorprendenti. Anche in Italia l'annata è interessante, come dimostra **Berlucchi**, che l'ha scelta per il nuovo Franciacorta **Dosaggio Zero Cuvée Franco Ziliani 90 Riserva 2008**, che i tre figli hanno dedicato al padre per il suo 90° compleanno e per il 60° anniversario del primo Franciacorta, creato proprio da lui, nel 1961. A tiratura limitata, è un Chardonnay con profumi di agrumi canditi e un gusto complesso.

Provatelo con un rombo al forno con i porcini (150 euro, berlucchi.it). Per quanto riguarda la scorsa decade, le annate considerate «a 5 stelle» in Franciacorta sono la 2011 e la 2016 e due i vini da non lasciarsi scappare: il **Vintage Collection Dosage Zéro Noir Riserva 2011 di Ca' del Bosco**, un Pinot Nero prodotto da vigne a oltre 450 metri di quota (una rarità in Franciacorta) e affinato per 8 anni e 5 mesi, con un carattere e una freschezza sorprendenti. Il gusto vibrante e minerale lo rendono un buon compagno per i crudi di pesce e i crostacei (84 euro, cadelbosco.com). Il **Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2016 di Bellavista** è un Chardonnay, con quasi il 30% di Pinot Nero e una parte dei vini che matura in legno. Raffinato, floreale, agrumato e leggermente balsamico, sta bene con le ostriche, risotti o spaghetti di mare (35 euro, bellavistawine.it).

Arriva dal Trentino il **Giulio Ferrari Collezione 2001**, realizzato solo nelle annate eccezionali (questa è la terza volta); a vent'anni dalla vendemmia, lo Chardonnay raccolto a Maso Panizza e prodotto in 2001 bottiglie numerate ha profumi intriganti di agrumi, fiori e spezie e un gusto pieno che sfida il tempo con incredibile grazia. Con il pesce San Pietro al forno e con il vitello tonnato (400 euro, ferraritrento.com).



114572