

DICEMBRE 1987

L'Espresso

PIU'



LA FESTA E' SERVITA

ANNIE FEOLDE
BOUTIQUE PINCHIORRI
FIRENZE

Tartare di branzino alla foglia fresca di basilico.
Insalata tiepida di astice con vinaigrette al caviale, avocado e carciofi.
Filetto di triglia in sfoglia con ratatouille.
Ravioli di scampi e porri al tartufo bianco.
Zuppa di lenticchie con zampone e fagianella.
Scaloppa di fegato grasso con sedano in agrodolce.
Sorbetto al limone verde.
Costole d'agnello profumate ai funghi porcini con mousse di broccoli.
Ventaglio di pera al vino rosso e purea di castagne.
Cornetto con mousse al cioccolato.
Piccola pasticceria.
Per i vini sono consigliati: Ca' del Bosco, Chardonnay 83 in magnum; Secentenario in magnum, Marchesi di Antinori; Sauternes, Château d'Yquem 1981. Champagne, Cuvé millésimato.



Solo tre, ma quali!, le proposte del giovane Vissani. Si badi al modo tutto nuovo nel quale sono inseriti ingredienti tradizionali come il pesce, le lenticchie, il cappone; e si osservi con quale noncuranza inserisce un agnello assolutamente contrastante con la tradizione. «Io pesco nella tradizione», dice al riguardo Vissani, «ma mi diverto anche. Ecco quindi le lenticchie, l'uva di Corinto, il cappone. Ma mi piace anche osare, mangiar carne e pesce insieme, come già faceva mia nonna».

Quanto ai vini non si può che inchinarsi davanti alle eccellenti proposte che sono: un rosso leggero, Monella di Giacomo Bologna, per l'astice; un Pinot nero 85 Ca' del Bosco di Maurizio Zanella per l'orzo; un bianco Chardonnay Gaya Rey 84 per le triglie.