Cucina d’autore e vini del Trentino, l’intuizione di Matteo Grandi

matteo-grandi-e-giuseppe-daquino-72dpi-1-a931753e

La cucina d’autore va a braccetto con i vini Trentini, esaltandone le peculiarità. Ecco quanto accade nel Ristorante Degusto di Arcole (VR), nell'ambito del calendario di serate denominato "A quattro mani". Ideati dallo chef padrone di casa Matteo Grandi (vincitore della prima edizione italiana di Hell's Kitchen), questi appuntamenti serali si giocano tutti sul confronto tra lo chef padrone di casa e un collega di eccezione. L’obiettivo? Realizzare menù originali ed eccellenti. La prima serata ha visto in azione la coppia Matteo Grandi e Peter Brunel, per il secondo appuntamento, invece, l’anfitrione si è confrontato con Giuseppe D'Aquino, neostellato de L'Oseleta di Costermano. E anche in questa occasione i due chef hanno operato un’attenta selezione di grandi vini del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, sponsor dell'iniziativa. **Vini e cibi: gli abbinamenti** Dal brio delle bollicine alla freschezza e persistenza dei bianchi, dalla corposità dei rossi alla chiusura in grande stile con la grappa sono davvero tante le aziende coinvolte in questo raffinato incontro con l'alta gastronomia. La Ferrari F.lli Lunelli con il suo Ferrari Perlé Millesimato 2007 Trentodoc ha "aperto le danze" accompagnando con il suo intenso bouquet l'antipasto con ricciola, caprino, lime e sorbetto al sedano e acqua di pomodoro; a seguire, l'eleganza del Rotari Flavio Brut Millesimato 2006 Trentodoc ha affiancato la battuta di manzo amaranto parmigiano e uovo di quaglia. I primi hanno invece visto protagonista la denominazione Vigneti delle Dolomiti IGT, con le note fruttate dell'Olivar Bianco 2010 di Cesconi proposto con il risotto al pomodoro, limone candito e colatura di alici, e il Pinot Bianco 2013 Bellaveder che, con i suoi sentori di frutta fresca, è stato degno compagno del raviolo all'anatra pesca e finferli. Spazio poi per il gusto armonico, dalla leggerissima vena acidula, del Trentino DOC Müller Thurgau 2014 di Nicolodi Alfio che ha valorizzato la degustazione di baccalà con patata, scapece di zucchine e guazzetto di provola affumicata. Successivo tuffo nel mondo del rosso con il profumo speziato e complesso del Vigneti delle Dolomiti IGT Masetto Nero 2011 di Endrizzi in abbinamento al filetto di vitello gelato alla mandorla albicocca, per poi riaprire una "parentesi in bianco" con le dolci note olfattive del Trentino Superiore DOC Vendemmia Tardiva "11 Novembre" 2008 dei Viticoltori in Avio in accoppiata alla originale proposta di fine pasto con latte e biscotti. Il gran finale, poi, non

poteva che essere affidato alla rotondità e complessità della Trentino Grappa, con la rinomata selezione di Segnana, Grappa Estrema. **Gli appuntamenti di novembre** Prossimi appuntamenti il 13 e il 20 novembre, stesso posto, stessa ora, rispettivamente con Oliver Glowig, 2 stelle Michelin, e il vincitore di Masterchef 3 Federico Francesco Ferrero. I menù, ovviamente, per il momento rimangono top secret ma quel che è certo è che i bicchieri parleranno ancora "trentino".