



CHEF Chicco Corea ai fornelli (foto Bergamo Post)

Serata a quattro stelle insieme a Chicco Cerea

Una cena a 4 stelle (Michelin) e una ghiotta occasione per conoscere da vicino uno dei grandi cuochi italiani, Chicco Cerea, patron, con il fratello Roberto (Bobo) e la famiglia, del ristorante "da Vittorio" di Brusaporto (Bg). Succede questa sera, al ristorante La Corte di Villa Abbazia di Follina (Tv) dove, assieme alle Sorelle Bronca, premiata maison vinicola di Colbertaldo (Tv), la famiglia Zanon accoglierà uno degli appena 8 cuochi del Bel Paese gratificati con le tre stelle dalla guida Michelin, il quale lavorerà fianco a fianco con lo chef resident Donato Episcopo, anche lui stellato dal 2013. Un bergamasco e un salentino con una passione condivisa per i prodotti italiani di eccellenza e una ricerca continua, in bilico tra tradizione e avanguardia, fra cucina del nord e del sud.

Suntuoso il menu, vero e proprio viaggio nella cucina contemporanea italiana. Partendo

dall'aperitivo - fra Crostino con acciuga del Cantabrico e salsa tonnata, Tartufino di foie gras, Panzerotto di patate ripieno di pizzaiola e finocchietto -. Passando agli antipasti (lo Scampo crudo, porcini e sugo d'arrosto), i primi piatti (Risotto con cipolla giarratana e gambero di Oneglia e mandarino cinese e Ravioli "36 rossi" con zucchine soleggiate e burrata di Andria, bottarga di tonno e zeste di limone candito al sale integrale di Pirano); i secondi piatti (Controfiletto di Podolica affogato al "Ardesco Sorelle Bronca", millefoglie di porro e patate arrosto); i dessert: da una parte (Donato Episcopo) il Crostino di segale, mostarda di agrumi e frutta secca, spuma di zucca di Caorera, Gorgonzola Dop piccante; dall'altra (Chicco Cerea) il Mojito e il lampone. Gran finale con la piccola pasticceria. Con i (grandi) vini in abbinamento il costo a persona è, per forza di cose, piuttosto impegnativo: 170 euro. Info e prenotazioni: 0438971761.