

Venerdì 21 Novembre 2014

Lo Champagne incontra il Mare

2 Parte



- Location:** Hostaria le Repubbliche Marinare
- Star della serata:** Champagne Magnum 1983-30 Anni sui lieviti
"Marc Chauvet"
- Guest Star:** Champagne Magnum Extra Brut 1er Cru
"Roger Manceaux"
- Metodo Talento Magnum Giulio Ferrari
Riserva del Fondatore 2002 "F.lli Lunelli"
- Champagne Magnum Jacquesson
Cuvée n° 736 "Jean-Hervé Chiquet"
- Metodo Classico Magnum Recioto della
Valpolicella 1998 "Villa Rinaldi"

Trailer:

Aperitivo: Ratafia de Champagne con spiedino di mazzancolla in pasta brick

Trionfo di crudité di mare in cascata con:

- Ostriche Romans varietà Titus
- Carpacci di pesci poveri & pesci nobili
- Crostacei misti (Scampi, cicale, mazzancolle, gamberi.)
- Mini hamburger di tonno e maionese allo yogurt

Trama:

Risotto all'astice e Prosecco sur Lie Varaschin mantecato alla rapa rossa
Spaghetti all'ortica mantecati alla riduzione di vongole con Brunoise di tonno fresco e panure croccante agli agrumi

Turbante ai tre Pesci (Branzino, tonno e bottarga di muggine) su laguna verde

Epilogo:

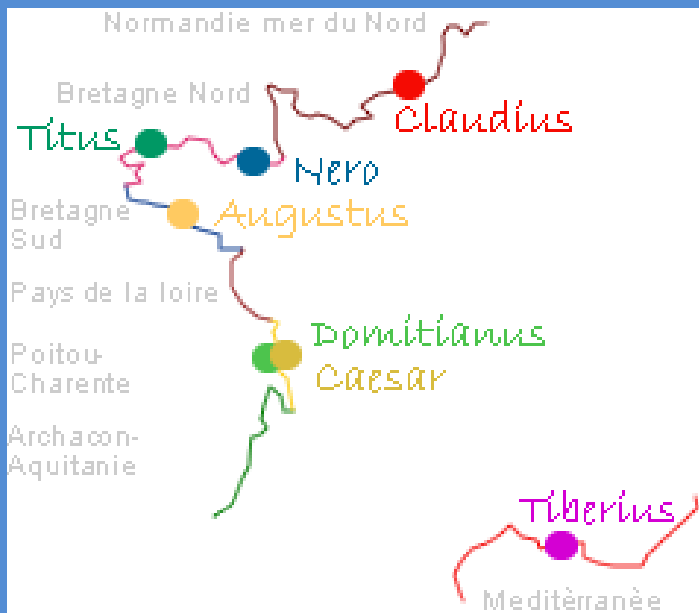
Pera alla belle Helene e piccola macina di meringa con cioccolato al "Williams"

Montaggio: Chef Hossain Dulal

Regia: Giuseppe Di Marcantonio



Biglietto € 130



*Le Ostriche,
nel tempo degli amori,
si aprono quasi sbadigliassero,
si riempiono di rugiada che le feconda,
e partoriscono perle...
Io consiglio di consumarle coperte di neve,
così da mescolare la sommità dei monti
e la profondità del mare...
(Plinio il Vecchio)*

Come gustarle

"Si dirà che il dolore dona a certe anime una specie di coscienza. Come il limone alle ostriche"

Si sorbiscono dalla conchiglia con un leggero risucchio - un bacio di Giuda - prima di posarle al centro della lingua. Si spinge il frutto verso il palato indugiando un attimo per consentire alla differenza di temperatura di far sciogliere la parte cristallina e far scendere sulle papille il succo apprezzandone sapidità, acidità. Poi si fa scivolare il mollusco tra i molari leggermente aperti. Si indugia ancora un istante e solo ora si possono serrare i denti, lentamente, delicatamente, goduriosamente. Un istante di riflessione e un colpo ancora. Basteranno cinque o sei spinte dei molari prima di inghiottire per assaporarne la sodezza delle carni ed il retrogusto. Che ci sia della crudeltà in tutto questo è probabile, è inevitabile.

Il periodo migliore per degustarle va dal 3° al 5° giorno dalla fuoriuscita dall'acqua, in quanto la perdita del liquido superfluo permetterà l'esaltazione del vero gusto. Le ostriche si conservano per circa 12 giorni, chiuse e alle giuste temperature (tra i 5 e 15 gradi). Il mollusco deve essere vivo al momento della degustazione, lo si può vedere dalla contrazione del muscolo al contatto. Le ostriche non devono essere aperte all'ultimo momento, ma preferibilmente mezz'ora (al massimo 2 ore) prima della degustazione. La prima acqua deve essere buttata, e va lasciato il tempo al mollusco di "rifare la sua acqua".

Ostrica Titus



Bacino d'ostricoltura - Carantec - Bretagna Nord

Allevata nella baia di Morlaix, nel dipartimento della Finistère, in una zona dove le maree influiscono al meglio sugli allevamenti delle ostriche.

Caratteristiche Gustative: Carne soda, molto morbida in bocca, con un intenso sapore di alga.

Champagne 30 Ans Magnum Millesime 1983 "Marc Chauvet"



Dopo la prima volta, nel 2012 che Clotilde e Nicolas hanno deciso di aprire una parte dei loro più bei gioielli storici di famiglia: 10 magnum preparate nel 1982 dal padre fondatore Marc Chauvet! Pezzi unici, numerati, un festival di bollicine, i sapori e aromi inimitabili per questo champagne di 30 anni.

Hanno deciso di proseguire con il 1983 messo fuori nel 2013 ancora 10 magnum di 30 anni preparate dal padre per continuare a regalarci emozioni indimenticabili!

Noi non potevamo esimerci dal proporvele all'interno di quello che diventerà un evento annuale con "lo Champagne incontra il mare" in una serata UNICA!