

ROSIGNANO | DUE CHEF PLURIPREMIATI DI SCENA MARTEDÌ SERA AL PORTO DI CALA DE' MEDICI

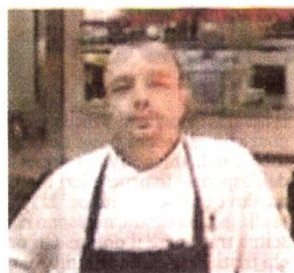
Zazzeri e Bracali «coppia stellata»

Piatti e vini d'autore con l'anteprima dell'atteso muffato «Nobilis»

di CINZIA GORLA

—ROSIGNANO—

PARATA DI STELLE martedì sera al «Golden» di Cala de' Medici. Una parata di stelle Michelin. Con due chef pluripremiati. Luciano Zazzeri (foto sopra), patron del ristorante «La pineta» di Marina di Bibbona, e Francesco Bracali (foto sotto), patron del ristorante «Bracali» in località La Ghirlanda a Massa Marittima, che daranno vita alle loro creazioni d'autore. In un evento unico, «Mare e terra sotto un cielo di stelle Michelin». Subito il menu. Il via con i piatti a base di pesce dello Zazzeri, che impreziosisce di alici la già preziosa burrata del Busti. Zazzeri che poi darà vita a una delle sue creazioni più celebri, il panino alla trippa di rana pescatrice. Per proseguire con la millefoglie di baccalà mantecato con salsa di



porri e gli straccetti di pasta fresca con il sugo di triglia. Francesco Bracali propone il piccione in salsa di carote con risotto ai funghi e scaloppe di fegato grasso. E il suo dolcissimo flan di cioccolato seguito dalla sua altrettanto dolcissima piccola pasticceria.

EVENTO

I due «big» Michelin al «Golden» con le celebri creazioni

UN EVENTO, dicevamo, in una serata condotta dal gastronomo Giorgio Dracopulos. Che sarà sottolineata da «La Baracca dello Zazzeri», il libro biografia che il grande chef presentò a dicembre nel suo delizioso ristorante sul mare. Serata in cui non solo si mangerà bene, ma si berrà altret-

tanto bene. E non soltanto con «Annick Igt Bianco Toscano» e «Cosimo Igt Rosso Toscano» della Tenuta Cosimo Maria Masini.

PERCHE' c'è grande attesa per «Nobilis», il muffato di Bolgheri, prodotto da Terre del Marchesato di Maurizio Fuselli. Un'anteprima assoluta per il neonato muffato, annata 2007. Appena duemila bottiglie da vermentino che diventa prezioso muffato, come avviene per il francese Sauternes e per l'ungherese Tokaji Azsù, che esprimono tutta la loro dolcezza grazie all'attacco della Botrytis Cinerea. Una muffa nobile che, per agire concentrando gli zuccheri, richiede nebbia mattutina e sole pomeridiano. Caratteristiche microclimatiche che dunque si trovano nel Bolgherese. Info e prenotazioni ai numeri 0586/795252 e 346/7944021.