



Wine&Spirit. Il vino rosso della tenuta «Le Mojole» con lo chef Bartolini protagonisti della più grande rassegna culinaria

Nessun giallo, «Donna Marta» va in Cina

Sarà ambasciatore di Bergamo all'Italian Cuisine World Summit

Ambasciatore di Bergamo alla rassegna mondiale **Italian Cuisine World Summit**, il più importante congresso gastronomico internazionale interamente dedicato alla Cucina italiana che andrà in scena a Hong Kong dal 2 al 7 novembre prossimi, sarà il Donna Marta Rosso, annata 2006. Il vino rosso, taglio bordolese e color rubino, prodotto da Marta Mondonico nella tenuta Le Mojole di Castelli Calepio sarà tra i protagonisti, l'unico per il nostro territorio, della più grande rassegna di talenti culinari, di sapori e di enogastronomia italiana di eccellenza. I riflettori saranno accesi su 35 grandi chef della cucina italiana, per lo più stellati Michelin,

provenienti da Italia, New York, Rio de Janeiro, Mosca e Asia. Ad aprire il summit una delegazione di chef del Piemonte tra cui: Marco Sacco, Giovanni Grasso, Igor Macchia, Sergio Vineis e Pier Bussetti.

Toccherà a loro, infatti, l'onore di inaugurare l'evento con una cena di gala interamente dedicata al tartufo bianco (di San Damiano d'Asti) e ai prodotti della Regione Piemonte.

A guidare, invece, la rappresentanza del Consorzio Cuochi di Lombardia ci sarà Matteo Scibilia e gli stellati Gaetano Simonato, Andrea Tonola, Roberto Andreoni e Paolo Manfredi e Enrico Bartolini del Devero Hotel di Ca-



venago Brianza.

Dalla Lombardia, grazie anche al sostegno di alcuni sponsor, arriveranno anche due altri grandi cuochi: Claudio Saldler e Philippe Leveillé. Lo chef Bartolini opererà al Grissini, ristorante del **Grand Hyatt Hong Kong Hotel** di Wan Chai e per la serata di gala proporrà in degustazione il Donna Marta Rosso 2006.

Il Grissini, aperto più di vent'anni fa, oltre ad essere il primo ristorante italiano ad Hong Kong ha decretato il successo della cucina italia-

na considerata, dopo le cucine locali, la più amata in Asia.

Al Donna Marta Rosso anche il compito di riscattare un paese, l'Italia, che da punto di vista enologico sconta ancora un ritardo nell'inserimento sul mercato asiatico, soprattutto se guardiamo alle performance registrate dai cugini d'oltralpe. Cin cin con i calici di vino della tenuta Le Mojole che per qualche giorno guarderanno ad oriente.

Livio Casanova



Il cuoco: Enrico Bartolini

Nato a Pescia, in Toscana, è considerato uno dei talenti più promettenti della cucina italiana. Il suo nome è legato prima al successo del Ristorante Le Robinie (Montescano - Pavia), poi al Bistro Bartolini a Pavia ed ora al ristorante Devero di Cavenago di Brianza (Milano). Negli ultimi anni ha ottenuto riconoscimenti importanti: nel 2007 era il miglior chef emergente per e per la guida BMW. Da allora, ha ricevuto i migliori punteggi nelle guide italia-

ne più importanti: L'Espresso (17 / 20) e Gambero Rosso (2 forchette). La Guida Michelin gli ha assegnato la sua prima stella.



Il ristorante: Devero

Domenica prossima, 31 ottobre, a partire dalle ore 20.00 il Devero Ristorante apre le sue porte per ospitare "Easy & Chic - Special Halloween Night" una serata per far scoprire la cucina di grandi chef stellati Michelin di fama internazionale e dello chef Enrico Bartolini del Devero Ristorante di Cavenago Brianza.

Il particolare menu della serata:

Aperitivo
Finger food a dieci mani

Cena
Insalata di baccalà su purea e chips di ceci di Navelli, con salsa di olive verdi
(Antonio Strammiello, ristorante Café Les Paillotes di Pescara)

Tonno di coniglio, polenta di Coimo e 'sgarbizza' di cipollotto
(Matteo Vigotti, ristorante Novecento di Meina, Novara)

Candele spezzate e gratinate con zucca e capretto
(Michele Rotondo, ristorante Masseria Petrino di Palagianello, Taranto)

Maialino croccante con millefoglie di patate ai grani di senape
(Enrico Bartolini, ristorante Devero Ristorante di Cavenago Brianza, Monza Brianza)

Gelato di olio extra vergine con biscotto di cantuccini e fichi freschi al vin santo
(Matia Barciulli, ristorante Osteria di Passignano di Tavernelle Val di Pesa, Siena)

In abbinamento
Cuvée Brut, Carpenè Malvolti Simera, Bianco del Salento Igt 2009, Castello Monaci
Ca' Brione, Bianco Terrazze Retiche di Sondrio Igt 2008, Nino Negri
Piluna, Primitivo del Salento Igt 2009, Castello Monaci
Vigneto Fracia, Valtellina Superiore Docg 2006, Nino Negri
Occhio di Pernice, Vin Santo del Chianti Classico Doc 1995, Fattorie Melini

Costo della serata, solo su prenotazione, 80 euro Euro per persona, bevande incluse.

Per chi desidera fermarsi a dormire: cena per due e pernottamento in room superior 269 euro.

Per informazioni e prenotazioni:
Devero Ristorante, Largo Kennedy 1, Cavenago Brianza (MB) - Telefono 02.95335268 - ristorante@deverohotel.it

Il vino: Donna Marta Rosso

Taglio bordolese, il vino Donna Marta Rosso nasce da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Intenso e persistente all'olfatto, si possono distinguere profumi di leggere marasche, fiori appassiti, vaniglia in connubio con il legno aromatico e un sentore di sottobosco. Armonico e elegante all'olfatto, è un vino asciutto che non nasconde nerbo e razza con un lunga persistenza aromatica. Limpido alla vista con un colore granato che ricorda il velluto fiammingo. Si

sposa con i cibi ricchi e di buona struttura quali: abbacchio alla cacciatora, faraona al cartoccio, costata di manzo alla fiorentina, piccione alla perugina, faraona al pepe verde, tacchinella ripiena di castagne, carbonade al vino, fonduta con tartufi, formaggi stagionati. Si serve a una temperatura ottimale di 18°, aprendo la bottiglia un'ora prima, osserva 18 mesi di maturazione in barriques di rovere francese e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

