

CHAMPAGNE POMMERY PREMIA LA CUCINA D'AUTORE

La Maison di Champagne di Reims premia il Ristorante "Casadonna Reale", Castel di Sangro, con la quinta edizione del prestigioso Premio Piatto dell'Anno della Guida L'Espresso 2017.

La Maison Vranken-Pommery, prestigioso Gruppo di Reims che quest'anno celebra 180 anni di storia, si fa portavoce e portabandiera dell'Art del Bien Vivre. Pommery rappresenta nel mondo della grande cucina e dell'hotellerie di lusso una delle Maison che meglio incarnano l'idea di esperienza sensoriale nella sua completezza. E' proprio questa affinità di stile ed amore per il gusto e l'eccellenza che ha stimolato la Maison a farsi promotore di un premio prestigioso rivolto alla cucina d'autore.

Il 20 ottobre 2016, alla Stazione Leopolda di Firenze, verrà consegnato il Premio piatto dell'Anno, alla quinta edizione, della Guida ai Ristoranti de L'Espresso edizione 2017, al Prestigioso Ristorante "Casadonna Reale" di Castel di Sangro, e ritirerà il premio Niko Romito, Chef Executive dallo stile equilibrato nei colori, nelle forme, nei sapori e sensazioni che scaturiscono dai suoi piatti. Al Reale c'è un lavoro continuo sulla materia prima, distillando gli alimenti e le preparazioni, che riporta i commensali all'essenzialità del cibo e del territorio a cui è legato.

Il premio è stato assegnato ad un piatto elegante, il "Piccione fondente e pistacchio". Definito "fondente" perché la temperatura a cui è cotto è tale da trattenere tutti gli umori all'interno mentre la tostatura fa cuocere la pelle senza innescare la reazione di Maillard. Al palato la carne è tenera, non plastificata, uniforme. Al piccione è affiancata una crema di pistacchio siciliano, che si potenzia vicendevolmente con il volatile.

I sapori del piatto dell'anno saranno esaltati dall'abbinamento con uno champagne eccezionale, unico e inedito, Cuvée Louise Grand Cru Millésimé Nature 2004, presentato eccezionalmente dal suo creatore lo chef de cave Thierry Gasco che per la prima volta racconta, in un evento dedicato alla elite della Ristorazione Italiana, il profondo legame che esiste tra la Maison di champagne e l'alta gastronomia.

Creato, dopo anni di insistenti ricerche, selezioni dei tre Grandi Cru e vendemmie generose, lo chef de cave ha scelto il millesimo 2004 come espressione massima della sua visione di Champagne Pas Opéré.

La Cuvée Louise Nature 2004 è uno champagne attuale; scoprirlo ci aiuta a capire sempre meglio il complesso mondo del vino, della sua finezza e delle sue qualità eccellenti.

La Cuvée Louise trova origine da 3 Grands Crus: Avize e Cramant per lo Chardonnay, Ay per il Pinot Nero, con una maturazione sui lieviti di minimo 10 anni.

"E' un grande onore – afferma Mimma Posca AD di Pommery Italia - per Vranken-Pommery premiare questa creazione d'autore, accostare lo champagne Cuvée Louise Grand Cru Millésimé Nature 2004 ad un piatto che è espressione di una cucina essenziale, perfetta e naturale, esattamente come questo champagne."

Maison Pommery

Dal 1836, è una delle più grandi e blasonate Maison de Champagne. Nel 1874, grazie alla visione ed intuizione di Madame Louise Pommery, il mondo intero conobbe il primo Brut Millesimato della storia dello Champagne: un gusto ed un dosaggio che hanno cambiato lo stile e l'approccio del vino più celebre al mondo. Se oggi si beve Champagne Brut, lo si deve alla Maison Pommery.

Firenze, 20 ottobre 2016



VRANKEN-POMMERY ITALIA S.P.A. - capitale sociale € 640.000 I.V.

Piazza Pio XI, 5 - 20123 Milano
tel.: +39 02 87.88.06 - fax +39 02 72.09.53.51
e-mail: info@vrankenpommery.it

cciaa milano 2018944 - cf/p.iva it 01526820335