

PANORAMA



MISSIONE COMPIUTA

Spietato con Berlusconi, opportunista con Monti, feroce con Grillo, cinico con Letta: **Giorgio Napolitano** si gode lo storico successo elettorale di Renzi e del «suo» Pd. Così adesso può lasciare il Quirinale. E per il successore....



CHAMPAGNE & HOT DOG

L'alta qualità di questa combinazione è il tratto distintivo di Bubbledogs.



CHAMPAGNE & PIZZA

A Londra, da Champagne e Fromage, la flûte si sposa anche con pizza e cioccolato.



Le mille bolle del *fast food*

Strane coppie Ostriche e champagne? No, grazie. Da Londra a Milano, a Parigi, ora le flûte si abbinano con tapas, würstel e perfino con i ravioli cinesi.

di Silvia Anna Barrilà

Sono finiti i tempi di ostriche e champagne. E non per la crisi, ma perché oggi lo champagne si accompagna a ben altre pietanze. Per esempio? Pizza e hot dog. È un nuovo trend che farà inorridire i puristi, ma in realtà ha le sue radici nella vera cultura dello champagne. «Alla base c'è l'idea, radicata nella regione francese della Champagne e tra i produttori, che lo champagne sia un

vino, e quindi si possa accostare a qualsiasi tipo di alimento» spiega Stefano Frigerio, italiano che vive a Londra e che ha fondato, con la compagna Maud Fierobe, French Bubbles, distribuzione di champagne di piccoli produttori. «Mentre i grandi nomi dello champagne vengono scelti per brindare alle grandi occasioni, gli champagne dei piccoli produttori si prestano a nuovi abbinamenti. La bravura sta nel trovare

quelli giusti». E allora, se le uve alla base dello champagne sono tre - chardonnay (uva bianca), pinot noir e pinot meunier (uve rosse) - si sceglieranno, a seconda della composizione, cibi più grassi, se prevale il pinot noir, o piatti di pesce se prevale lo chardonnay. Se lo champagne è vintage, con uve di una sola annata e un carattere molto forte, si propenderà per gusti decisi come il foie gras o il fondant au chocolat, un dolce al cioccolato con un cuore di formaggio blu.

A LONDRA MIX DI ACCOSTAMENTI

Champagne e Fromage è il locale di Stefano Frigerio e Maud Fierobe a Covent Garden, da poco aperto anche a Brixton. Offre champagne con formaggi e tartine come la Montbéliarde, con salsicce, formaggio di Morbier e scalogno. E una volta al mese offre champagne e pizza o champagne e cioccolato. Il costo di un piatto è di 8 sterline, accompagnato da un bicchiere di

CHAMPAGNE & DIM SUM

Bollicine invece del tè, con i piattini cinesi del ristorante Dim Sum.



CHAMPAGNE & FORMAGGIO

Al Point Bulles di Parigi l'abbinamento preferito è con tapas e formaggi.



champagne da 8 sterline in su (Frenchbubbles.co.uk/Champagne-Fromage).

Bubbledogs, in Charlotte Street, ha un nome che la dice lunga: bollicine francesi abbinare al fast food americano. Il locale di James Knappett e Sandia Chang offre una vastissima varietà sia di champagne che di hot dog, tra cui uno con bacon, lattuga caramellata e maionese al tartufo. Il prezzo di un hot dog parte da 6 sterline, mentre quello di un bicchiere di champagne va da 6 a 11,50 sterline (Bubbledogs.co.uk).

Tirage, nella City, accosta lo champagne alla cucina francese con influenze peruviane. Quindi: capesante, triglie, foie gras, cervo e anatra, cercando di non speziare troppo e usando champagne French Bubbles. Il sommelier è l'italiano Roberto Della Pietra. Il deluxe set menu, accompagnato con un bicchiere di champagne,

costa 27 sterline (Tirage.co.uk).

A MILANO BOLLICINE E PIATTI CINESI

Aperto a dicembre in via Nino Bixio, **Dim Sum** offre le tapas d'Oriente tipiche di Hong Kong ma, invece di accompagnarle al tè, le abbinata al Perrier Jouet Grand Brut, che grazie al suo perlage rinfresca la bocca ed esalta i sapori. Il menu include capesante al vapore e calamari con sedano. I prezzi in media vanno dai 55 € in su, con una coppa di champagne inclusa (Dim-sum.it).

PARIGI LO SERVE CON IL BRUNCH

Anche le tapas ora vanno d'accordo con lo champagne. **Point Bulles** le offre nel cuore del Marché Saint-Germain. Abbinamento perfetto per il brunch domenicale a buffet da 31 euro più coppa di champagne da 4,5 euro (Pointbulles.com).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ENOTECA AVINADO

IL NETTARE DELLA TRINACRIA

È francamente inutile magnificare la qualità dei vini siciliani: sarebbe come scoprire l'acqua calda.

Scelta di vitigni autoctoni, un terroir ricco di minerali in grado di dare a queste uve zuccheri e profumi originali e una ricerca enologica tutta tesa a valorizzare questi elementi naturali sono gli ingredienti di un'eccellenza arrivata e apprezzata sui tavoli di mezzo mondo.

Dalle uve chardonnay coltivate a 450 metri sulle colline intorno a Caltanissetta nasce così Pian del Grigno, bianco fruttato dal colore paglierino che racconta l'intensità di un'isola e della sua cultura gastronomica. Ottimo per accompagnare pesce e formaggi a pasta molle, il Pian del Grigno viene servito a una temperatura tra gli 8 e i 10 gradi. Come si conviene ai bianchi amabili.



Pian del Grigno è un vino chardonnay fruttato e minerale, prodotto dall'Azienda Torre Favara. È perfetto da servire con il branzino.

Prezzo: 11,34 euro su Avinado.com

