

**22
LUG****I piatti di Raciti e le bollicine francesi: allo Zash conquistati dalla "Passione Champagne"****di Federica Genovese, Riposto (Ct)**

“Dio fece l’uomo a sua immagine e somiglianza, e quest’ultimo, in un atto di superbia, creò lo champagne a sua immagine e somiglianza”.

Roberto Beneventano Della Corte, ambasciatore di maison tra le più importanti per lo champagne, ha saputo, come pochi, divulgare la qualità dei vini francesi fuori dai confini della regione omonima. In Sicilia, luogo in cui è nato, torna insieme al figlio Pierluca che, animato da una grande passione per i vigneti, segue volentieri le sue tracce. Al punto che oramai si dedica in prima persona a curare la produzione etnea, nei terreni del versante sud est che furono dei nonni. La famiglia Beneventano della Corte ha presentato importanti maison in occasione dell’evento "Passione Champagne" che si è tenuto nell’incantevole country boutique Zash a Riposto, in provincia di Catania. L’eclittismo dello chef Giuseppe Raciti, ha creato l’armonia perfetta per i prestigiosi vini. Divertente per il palato, seguire il percorso in cui diversi champagne si intonano a piatti italo-francesi studiati appositamente dallo chef.



(Lo chef Giuseppe Raciti e la sua brigata)

Roberto Beneventano, guida con grande maestria l'excursus che dagli antipasti conduce al dolce, sublimando in etichette di grande pregio. Serve a noi commensali informazioni minuziose di un mondo che ha fatto proprio. "Champagne viene comunemente definito unico, raro e prezioso - dice Beneventano - Unico perché si può fare solo nella regione dello Champagne. Raro perché è un prodotto estremamente naturale che subisce le intemperie della natura. Prezioso perché, probabilmente solo chi lo produce sa quanto vale un chilo d'uva".



La capasanta scottata con caviale e spuma di patate al limone verdello, è servita in abbinamento a Steinbrück Cuvée Brut s.a. en Magnum. "Questo champagne - spiega Beneventano - è facile da bere e difficile da fare. Ci sono 100 vini su tre annate, è l'abilità dello chef de cuvée di combinarli e fare in modo che nel tempo e nello spazio si mantenga inalterato il suo champagne. Qui c'è 60% di pinot meunier, 30% pinot noir, 10% chardonnay".

La maionese, salsa tipicamente francese, è aromatizzata con vaniglia Bourbon, e fa base all'astice con pesche e arance. Piatto dai sapori accesi ma equilibrato nell'insieme. Assaggiamo Vieille France Cuvée Blanc de Blancs, 100% Chardonnay, delle più prestigiose cru.



Con il risotto il terzo champagne. Al carnaroli mantecato al rosmarino, crudo di gambero rosso, spuma di mozzarella ragusana e bottarga di tonno, il "Barone dello champagne" ha regalato Paul Louis Martin Cuvée Gran Cru Brut s.a. La straordinarietà in questo prodotto sta nella provenienza di tutte uve da un'unica proprietà. Grande forza e struttura conferita da un 70% di pinot noir ed il 30% chardonnay.

Il quarto champagne è un millesimato del 2006. Beneventano ci annuncia che sarà una sorpresa in bocca. Senza perlage, accompagna il pasto delicatamente. Cuvée Lee Etoiles de la Gastronomie Prestige Millesimè 2006 per il tonno alla Rossini: scaloppa di foie gras, jus di vitello e tartufo nero.



Si intona anche cromaticamente, il vino che accompagna il dolce. La zuppetta di fragole e lamponi, gelato allo yogurt e croccante al pistacchio di Bronte, è servita con il Vieille France Cuvée Brut Rosè en Magnum. La raffinatezza e l'eleganza di Roberto e Pierluca Beneventano della Corte, come il più pregiato degli chardonnay.