



Grandi cuochi stellati, soci di **Euro-Toques Italia**, hanno preparato, in occasione della **presentazione della nuova Guida 2016** all'Hotel Gallia di Milano, un **menu unico** che ha esaltato le **unicità enogastronomiche** del nostro territorio



Massimo Giletti e Gualtiero Marchesi



Dare valore a cucina, prodotti e ospitalità

Un successo la **cena di Euro-Toques**

Sei cuochi per ben 10 stelle Michelin, un maître pâtissier di prim'ordine e un barman di tendenza. L'ironia del Maestro Gualtiero Marchesi. Ospiti eccellenti come Massimo Giletti, giunto subito dopo l'intervista a Matteo Renzi. Personale di sala e cucina preparato e attento. Ambienti eleganti e tecnologici. E materie prime di assoluta qualità.

Questo il cocktail vincente che ha decretato il successo della festa organizzata all'Hotel Gallia di Milano per la presentazione della Guida 2016 Euro-Toques Italia e culminata nella cena di gala dedicata al buon gusto e alla professionalità.

I presenti hanno potuto apprezzare vere e proprie eccellenze sin dal momento dell'aperitivo. Dal gusto italiano del Prosciutto di Parma Riserva Oro 24 mesi di Galloni Prosciutti al sapore deciso del Jamon Iberico de Bellota "Gran Reserva" di Emperador Jamon. Immancabili poi le Riserve 24 mesi di Grana Padano e di Parmigiano Reggiano, arricchite dalla consistenza decisa della nuova linea Aceto Giusti e per la prima volta in un'inconsueta presenza comune che ha dato valore all'idea della qualità che Euro-Toques sta raccogliendo attorno a sé.

Sorseggiando un bicchiere di Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve, piacevole l'accostamento con le ostriche di Oyster House. E poi il Festival del Foie Gras d'Anatra (Longino & Cardenal) e del Tartufo Nero pregiato di Norcia (Urbani Tartufi), fin-

ger food preparato dal presidente Euro-Toques International e Italia, Enrico Derflinger, e da Gianni Tarabini de La Preséf (1 Stella Michelin).

Impossibile, poi, non essere ammaliati dai cocktail a base di Vodka Belvedere preparati dal barman Flavio Esposito. Non è voluto mancare alla cena, arrivando direttamente da Roma, Massimo Giletti, intervenuto in veste di ospite d'onore.

Cena con un menu "stellare", che è iniziato con gli antipasti preparati da Alessandro Negrini de Il Luogo di Aimo e Nadia (2 Stelle Michelin), e da Sandro e Maurizio Serva del ristorante La Trota (2 Stelle Michelin). In abbinamento Mattia Vezzola Metodo Classico Costaripa Rosé Magnum. Un risotto con riso Campo dell'Oste è stato il primo preparato da Enrico e Roberto Cerea del

Da Vittorio (3 Stelle Michelin), accompagnato da Franciacorta Cabochon Monterossa Magnum. Saperi decisi quelli del secondo piatto, creato da Gaetano Trovato del ristorante Arnolfo (2 Stelle Michelin) e abbinato a Millepassi Bolgheri Superiore Doc 2012 Donna Olimpia. Spettacolare il dessert, affidato al maître pâtissier Gianluca Fusto. In chiusura l'aroma del caffè Balletti e il gusto inconfondibile delle grappe Romano Levi. Le acque servite in tavola erano Sanpellegrino e Panna, mentre i condimenti erano l'Olio extravergine di oliva Monocultivar Moraiolo Marfuga, l'Olio extravergine di oliva Monocultivar Frantonio Santa Tea-Gonnelli 1585 e l'Aceto Balsamico di Modena Giuseppe Giusti. Una cena all'insegna del piacere, arricchita dalla musica di Roby Bazzani di RTL 102.5. **(M.D.G.)**   cod 42507

Per i dettagli sull'aperitivo e il menu della cena, gallery fotografiche e video cerca il codice  42507 su www.italiaatavola.net.

