

## **Grandi chef in brodo di giuggiole**

di marida caterini

Giovedì 14 Maggio 2009

Il leggendario liquore al Brodo di Giuggiole, la birra artigianale alle castagne affumicate e quella doppio malto al farro, annate introvabili di Pinot de Charente, il celebre vino dolce prodotto in Francia, la colomba allo champagne rosè con uvetta marinata sei mesi nello stesso champagne, verticali di Amarone con le migliori annate degli ultimi dieci anni: sono alcune delle prelibatezze prodotte dalla Montresor di Verona, azienda specializzata nelle enogastronomia di lusso. Si potranno degustare il 19 maggio nel corso della serata speciale Montresor live show, evento annuale nella Capitale. L'appuntamento è al roof garden del ristorante di Roma Boscolo Exedra. Ad assaggiare tali delicatessen personaggi del mondo dello spettacolo come Renzo Arbore, Alessio Di Clemente, Chiara Giallonardo, Massimo Giletti, Lorena Bianchetti. Questi personaggi ed altri ancora saranno abbinati ad altrettanti Chef stellati d'Europa nove in tutto che si esibiranno ai fornelli preparando "live" specialità da abbinare a un vino a un liquore oppure ad un dolce di quelli menzionati. A inaugurare la competizione, il "guru" della cucina molecolare oggetto di recenti polemiche, Massimo Bottura (del ristorante La Francescana di Modena). Ma ci saranno anche Lucio Pompili (del ristorante Symposium di Cartoceto a Pesaro), Isidoro Consolini (del ristorante Al Caval di Torri del Benaco a Verona), Romano Tamani (del ristorante L'Ambasciata di Quistello a Mantova), Gioacchino Pontrelli (del ristorante Lorenzo a Forte dei Marmi), Michele Frandolic (del ristorante Azzurra di Riccione), Gianni D'Amato (del ristorante Il Rigoletto di Reggio Emilia), Santi Capitani (del ristorante Santi di Giglio Castello a Grossego), Ciccio Sultano (del ristorante Il Duomo di Ragusa). A fine serata saranno consegnati i Montresor cooking award, riconoscimenti al miglior chef ed alla ricetta più originale. A coordinare le esibizioni gastronomiche ci sarà Alessandro Circiello, Chef Resident del Boscolo Exedra di Roma. Ad accompagnare le speciali ricette, degustazioni di Champagne e vini d'annata, catalane di crostacei, ostriche e foie gras. Inoltre, il leggendario liquore al Brodo di Giuggiole sarà abbinato a dolci speciali e sigari Toscani di pregio preparati "in diretta".