

ARTICOLO DAL VIAGGIATORE GOURMET ALIAS ATISSIMO CETO

[Cartoline dall'evento Carlo Cracco & Villa Zarri: la cucina di Carlo e i Brandy italiani](#)

| Marzo 25, 2008



Le nostre cartoline dall'evento voluto dalla distilleria **Villa Zarri** per far conoscere i suoi prodotti abbinandoli ad una cucina d'autore di grande personalità e complessità come quella di **Carlo Cracco**. Il Patron Guido e la moglie ci hanno messo le loro bottiglie migliori, **Luca Gardini** la sua classe e competenza: gli ingredienti per un pranzo con abbinamenti fuori da ogni schema ci sono tutti.

Un'occhiata alla tavolata...

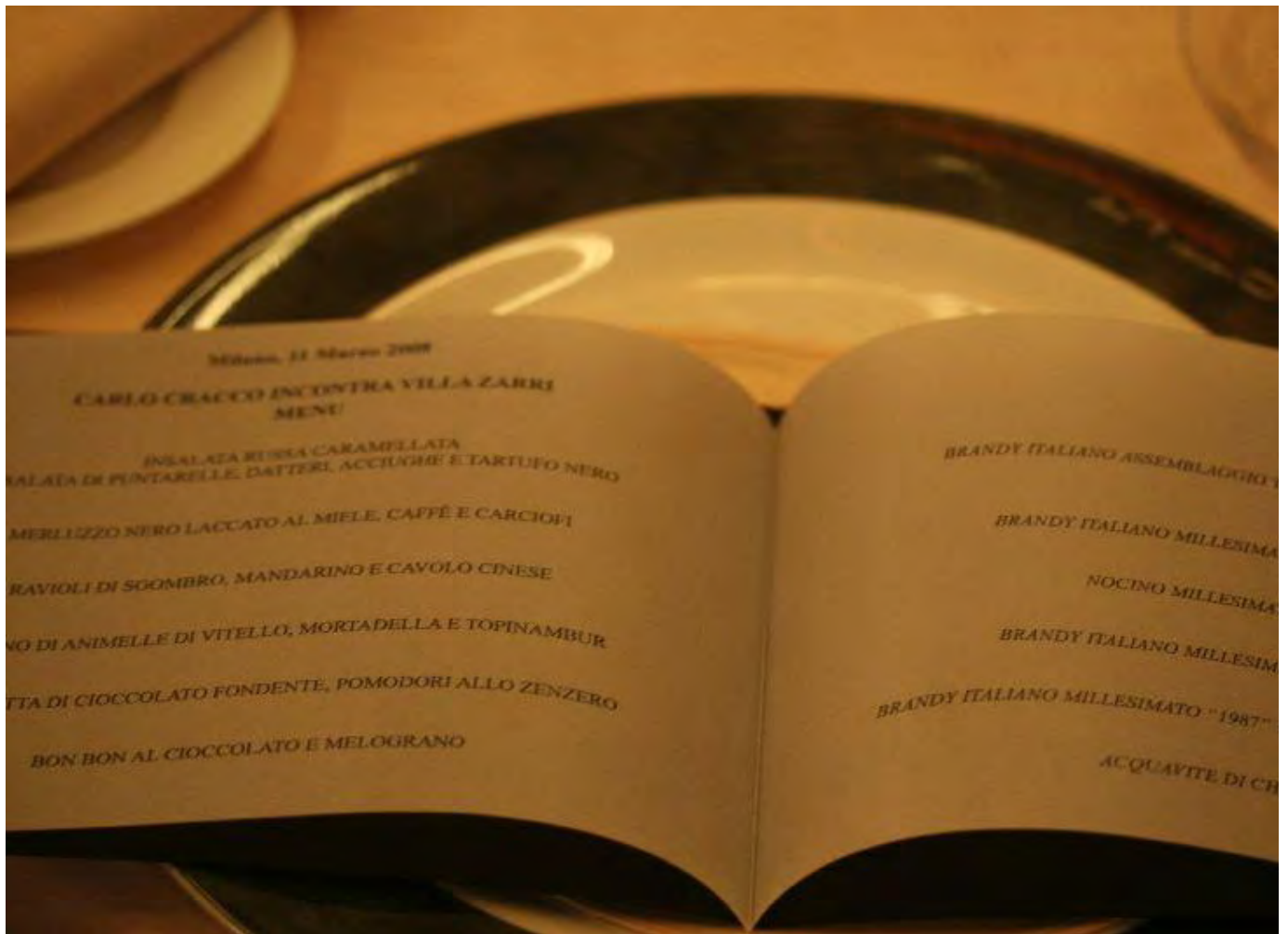


Il consueto aperitivo della casa:





Il menù elaborato per l'occasione e i distillati in abbinamento: un percorso innovativo e didattico.



Due parole di presentazione/introduzione al percorso da parte di **Luca Gardini** oltre che dai patron di [Villa Zarrì](#)





Insalata russa caramellata



Come dice Davide Ostorero: da addentare verso il tavolo e non verso la cravatta!



Brandy Assemblaggio tradizionale 16 anni: si tratta della miscela (o assemblaggio) di acquaviti prodotte in annate diverse e con diversi invecchiamenti. Tradizionalmente il Brandy è costituito dalla miscela di diverse acquaviti in quanto l'insieme è sempre più equilibrato rispetto alle caratteristiche dei singoli distillati. Sulla bottiglia, sopra l'etichetta, viene posto un bollino che indica l'età dell'acquavite più giovane che compone la miscela.

Insalata di puntarelle, datteri, acciughe, tartufo nero



Nascosta nella composizione c'è anche della pasta di nocciola che aggiunge persistenza agli elementi e si unisce al dattero per ricreare un bouquet tipico del distillato.

Merluzzo nero laccato al miele, caffè e carciofi



Il gioco prosegue con elementi diversi: caramellato e torrefatto.

Come sempre, il mattatore dell'evento è Luca: qui ci racconta del prossimo piatto, una novità fuori carta, e dell'abbinamento quantomai insolito che ha scelto.



Ravioli di sgombro, mandarino e cavolo cinese



Dalle sorprendenti note agrumate del nocino in questione, il mandarino viene sfruttato in tutta la sua gamma di sapori: c'è l'acidità nella salsa (a sgrassare lo sgombro) e l'aromaticità della scorza nella sua versione disidratata.



Il liquore Nocino vanta un'antica tradizione nella Regione Emilia Romagna, soprattutto a Reggio Emilia, Modena e Bologna. Le noci devono essere colte quando il mallo ha raggiunto la sua maturazione ma non ha ancora formato la parte legnosa. A questo punto le noci vengono tagliate con grosse forbici in 4 spicchi e messe a macerare in alcol buongusto a 95 gradi con l'aggiunta di chiodi di garofano, stecche di cannella, zucchero e acqua. L'infuso rimane in macerazione per 60 giorni circa e, ogni giorno, viene rimescolato manualmente con un bastone di legno. A questo punto si lascia riposare per 12 mesi in un recipiente di acciaio, poi si filtra e si imbottiglia.

Spiedino di animelle di vitello, mortadella e topinambur





Si tratta di una bottiglia speciale che contiene il nostro brandy maggiormente invecchiato: il Millesimato 1986 con 20 anni di invecchiamento in botte. Si tratta di una miscela di 4 distillati di vino, tutti provenienti dalla vendemmia 1986, quella con la quale abbiamo iniziato a produrre i prestigiosi Brandy Villa Zarri. Di questa bottiglia speciale ne sono stati prodotti solamente 1.100 pezzi, edizione limitata.

Crocchette di cioccolato fondente, pomodoro allo zenzero





Con foglie di tabacco Kentucky in infusione nel Brandy Villa Zarri 18 anni. L'idea è quella di proporre un "sigaro da bere", in barba alle leggi antifumo 😊

Bon bon al cioccolato e melograno





La piccola pasticceria con le dragées di nocciola e anacardo in accompagnamento.

Non sarebbero cartoline senza il solito giro di ritratti, stavolta le presentazioni sono davvero superflue, via!







Chi disprezza compra, vero Mucca? 😊 Sì, ma teneteli lontani 'sti due, sempre a sbaciucchiarsi in pubblico ogni volta che si incontrano...



Ultimo scatto per i due grandi nomi protagonisti dell'evento.



Alla prossima!

Riferimenti;

Villa Zarri, via Ronco 1, 40013 Castel Maggiore (BO)

tel. +39 051 700604, fax +39 051 701793, info@villazarri.com - www.villazarri.com