

## FOODVALLEY

### SPERIMENTAZIONI

## Il Brandy Villa Zarri primattore da Cracco



**P** RIMATTORE D'ECCELLENZA AL FIANCO DEI PIATTI DI CARLO

CRACCO: così si è presentato a Milano il Brandy Villa Zarri, per una degustazione creativa resa possibile dal genio dello chef e dalla bravura del suo sommelier Luca Gardini. Con orgoglio, Guido Fini Zarri e la moglie Alessandra (nella foto con lo chef) sono riusciti, accogliendo un'idea nuova, a dar vita ad una seducente sperimentazione capace di suscitare emozione. Certo, all'ora di pranzo non è stato facile sorseggiare i brandy, ma gli accostamenti hanno svelato gusti e sapori nuovi. Grazie anche alla straordinaria finezza di questi distillati: dal Brandy 18 anni Millesimato 1987 accostato al merluzzo

laccato al miele, caffè e carciofi, al Nocino Millesimato 2003 con i ravioli di sgombro, mandarino e cavolo cinese, al Millesimato 1986 20 anni con lo spiedino di animelle di vitello, mortadella e topinambur. "La nostra filosofia produttiva, da sempre identificata da sperimentazione e ricerca -ha commentato Guido Fini Zarri- ben si sposa con questa iniziativa, forse un po' azzardata, ma che propone un modo tutto italiano di accostare i sapori, al di là di mode e imitazioni".

