



**CHAMPAGNE
A CORTE PER
CELEBRARE LA
FRANCIA**

**Steinbrück e menu
francese per festeggiare
Goût de/Good France**

Tutte le serate sono importanti. Ma alcune sembrano annunciate da un suono lontano e glorioso che evoca scenari, gusti e profumi inscindibili dall'idea che rappresentano. È quello che accade anche martedì 21 marzo 2017 all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), dove i Fratelli Luciano e Massimo Spigaroli diventano per una serata ambasciatori dei sapori d'oltralpe con un menu francese che trasforma il tradizionale appuntamento de La Cucina di Corte incontra i vini dei Grandi Produttori in una soirée dai tratti transalpini, impreziosita dalla presenza dei leggendari champagne Steinbrück (www.steinbruck.it). L'occasione è offerta dalla terza edizione di Goût de/Good France, che approfitta del primo giorno di primavera per riunire più di 2.000 chefs di tutto il mondo nella celebrazione della gastronomia francese. Nello spirito dell'iniziativa, anche l'Antica Corte Pallavicina proporrà un menu speciale per rendere omaggio all'eccellenza della cucina dei cugini, alla sua capacità di innovare e ai valori che promuove: condivisione, piacere, rispetto del "mangiare-bene". Aggiungendo, in più, le bollicine Steinbrück. Si comincia alle 20.00, con un aperitivo scaldato dall'atmosfera del camino scoppiettante, dallo Strologo Brut Metodo Classico

// di Lucrezia Ferrante //

RELAIS ANTICA CORTE PALLAVICINA

Strada del Palazzo Due Torri, 3 - 43010 Polesine Parmense (PR)
Tel. 0524 936539
relais@acpallavicina.com
www.acpallavicina.com/relais





di casa e da tante piccole raffinatezze che accompagnano la visita alle storiche cantine di stagionatura, le più vecchie al mondo ancora attive - costruite nel 1320 - con aneddoti e curiosità sulla produzione del Culatello. Il tricolore francese sventola invece su un menu che si apre con Capesante, Animelle e foie gras, bagnati da Champagne Steinbrück Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Cœur de Rosé. Ma è solo l'inizio di una straordinaria gara di abbinamenti in cui a trionfare è il gusto. I raviolotti di Gallina con gamberi e la sua riduzione vanno a braccetto con lo Champagne Paul Louis Martin Cuvée Grand Cru Brut Rosé, La canard de barbarie al vieille france con una royale di asparagi fave e piselli sfila al fianco di uno Champagne Vieille France Cuvée Blanc de Noirs, mentre La piccola selezione di formaggi d'oltralpe e il Vin d'Alsace Hartweg Riesling Grand Cru Mandelberg 2006 introducono al gran finale, affidato alla zuppeta di rabarbaro e allo Champagne Steinbrück Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Prestige Millesimé 2006 (nell'immagine al centro, pagina accanto), suo compagno per la serata. La piccola pasticceria, il caffè, le tisane, gli infusi di bacche e la frutta sotto spirito chiudono una serata d'eccezione.

