

Nightlife

ZONA WASHINGTON

Prime Alture e Giacomo Lovato: l'ingrediente versatile



Se c'è una cosa che accomuna cuochi ed enologi è quella di tirare fuori il meglio da un singolo ingrediente. Questo è anche il punto d'incontro fra la cucina di Giacomo Lovato, chef del ristorante Borgia - Milano e i vini di Prime Alture, nell'ottavo appuntamento del progetto "La Cantina di Milano", nato per dare visibilità alle eccellenze vitivinicole payses. Da una parte uno chef che fa della versatilità di un unico ingrediente il suo mantra, dall'altra un

uvaggio, il pinot nero, che nella cantina di Casteggio viene declinata in tre etichette principali, fra rossi più o meno strutturati e bollicine ricercate. In pairing al vino di punta della winery, Monsiuer Pinot Noir, lo chef Lovato ha scelto il risotto alle rape, ricotta affumicata e pepe rosa. Il rosso vegetale è il principe di questa ricetta, declinato nel brodo di cottura, in concentrato, in una brunoise di rape per dar contrasto al chicco e in una finale polvere di barbabietola. L'abbinamento si potrà gustare nel ristorante di via Washington, con la ricetta completa disponibile sui canali social di Prime Alture.

PRIME ALTURE

Strada Madonna 109 - Casteggio (PV)

Tel. 0383.83214 - 348.7702271

BORGIA MILANO

Via Giorgio Washington, 56

Tel. 02.4810 0315