SETTIMANALE DI POLITICA CULTURA ECONOMIA N. 51 ANNO LXIII 17 DICEMBRE 2017
DOMENICA 2,50 EURO L'ESPRESSO + LA REPUBBLICA
IN ITALIA ABBINAMENTO OBBLIGATORIO ALLA DOMENICA GLI ALTRI GIORNI SOLO L'ESPRESSO 3 EURO

L'Espresso

Scontro civiltà

Aggressioni, minacce, insulti, rancore e odio. Il Paese va verso il voto nel modo peggiore. E l'avversario diventa il nemico da annientare

Poste Italiane s.p.a.sped.in A.P.D.L.353/03 (conv.in legge 27/02/04 n.46) art.1comma 1-DCB Roma - Austria - Belgio - Francia - Germania - Grecia - Lussemburgo - Olanda - Portogallo - Principato di Monaco - Slovenia - Spagna € 5,50 - C.T. Sfr. 6,60 - Svizzera Sfr. 6,80 - Inghilterra £ 4,70 - USA $ 8,50 - Canada CAD 8,50

Bottiglia

Petruna 2015: il fascino dell'anfora (mezzo ancestrale di evoluzione del vino che va riguadagnando sempre più adepti e fortuna) e quello nobile del Sangiovese "fidanzati" in una bottiglia firmata dal Borro, primo ramo vino dei Ferragamo. Prodotto di un'unica vigna condotta in biologico, matura sulle bucce per almeno un anno (27 euro). E il risultato è vivido, nitido, con buoni spunti agrumati e sorprendente sapidità. I profumi di ciliegia sono quelli classici del vitigno.

Paolini & Grignaffini
Facebook.com/viniespresso

raffinato laboratorio dove Alléno applica ai prodotti locali la sua filosofia fondata su alcuni capisaldi: "terroir" innanzitutto, rivalutazione delle salse («ingiustamente demonizzate da una certa cultura in nome di malintesi precetti dietetici e, invece, componente essenziale della cucina francese») ripensate in chiave moderna con nuove tecniche, a partire dalla macerazione e dalla crio-estrazione, che permettono agli aromi di ogni prodotto di concentrarsi sotto l'effetto del freddo esaltandone l'essenza e l'identità. Ma, attenzione, la cucina che ne risulta non è algida né asettica, i sapori vengono prima di tutto, a Parigi come ai 1850 metri di Courchevel. La differenza sta nel "cadre" e nell'atmosfera, oltreché nell'ambiente esterno. Ed è difficile per il cliente sentirsi più vezzeggiato, privilegiato, attore e complice di un momento d'eccezione che con piatti come il "Napoléon alla crema di mais e caviale" (poco terroir, è vero, ma meraviglioso); la "tarte di carciofi e frangipane tartufato, 'Vin Jaune' e formaggio Comté"; gli "gnocchi di coregone bianco con tartufo e fondente di porri al succo di topinambour"; per chiudere con la sarabanda del "fil rouge sucré". Il conto si sente, difficile stare sotto i 300 euro, ma senza recriminazioni. ■

Hotel Cheval Blanc - Le 1947
Jardin des Alpes - Courchevel (Savoie)
Aperto dal 9 dicembre al 9 aprile
Tel. +33 (0)4 79005050
www.chevalblanc.com

Bottiglia

Petruna 2015: il fascino dell'anfora (mezzo ancestrale di evoluzione del vino che va riguadagnando sempre più adepti e fortuna) e quello nobile del Sangiovese "fidanzati" in una bottiglia firmata dal Borro, primo ramo vino dei Ferragamo. Prodotto di un'unica vigna condotta in biologico, matura sulle bucce per almeno un anno (27 euro). E il risultato è vivido, nitido, con buoni spunti agrumati e sorprendente sapidità. I profumi di ciliegia sono quelli classici del vitigno.
Paolini & Grignaffini
Facebook.com/viniespresso

Food & Drinks

Luca Turner

Isola delle Rose Venezia

ISOLA DELLE ROSE. Come in Wikipedia, disambiguazione necessaria. Non stiamo scrivendo del tentativo, effimero, di creare uno Stato su una piattaforma di 400 metri quadri nel Mar Adriatico. No, qui ci riferiamo a Sacca Sèssola. Un'isola artificiale di 16 ettari creata nel 1870 in virtù dell'accumulo dei fanghi dragati nei canali della laguna veneta. La forma richiama una sàssola, sèssola in Veneto, utensile a forma di grosso cucchiaio adoperato anche per togliere l'acqua dalle imbarcazioni. L'isola fu prima deposito di petroli poi orto, giardino con mirabili roseti: Isola delle Rose. Traversie e vicissitudini storiche l'hanno trasformata da ospedale a splendido resort di lusso, oggi appannaggio della catena JW Marriott (045.852.13.00). Struttura ricettiva di altissimo pregio, vuoi per la location, vuoi per il commitment degli azionisti che non hanno lasciato nulla al caso. Ricettività enogastronomica di alto livello che abbraccia tre bar in cui la creatività sfocia in una mixology elegante e raffinata, grazie all'utilizzo di tecniche attuali, bicchieri dalle forme e materiali ricercati, presentazioni originali. Il tutto condito dalla splendida visuale che si ha dal quarto piano dell'hotel sul cuore vivo e vibrante di Venezia.

Cocktail

GREY GOOSE ESPRESSO MARTINI
50 ml Grey Goose Vodka
20 ml liquore pregiato al caffè
30 ml caffè espresso monorigine
3 scaglie di fleur de sel
Shakerare tutti gli ingredienti e versare in una coppa martini. Guarnizione: tre chicchi di caffè.

Foto: Jean-Christophe, Studio Bergoend, P Vaures