Champagne experience, a Ragusa una serata tra bollicine e piatti stellati

scritto da Gianna Bozzali | 03/11/2017

Una grande serata dedicata allo Champagne, il prossimo 8 novembre al Ristorante La Fenice di Ragusa.

Al **Ristorante La Fenice** di Ragusa, l'evento **Champagne Experience**, l'8 novembre proporrà la degustazione dei vini di due prestigiose maison francesi come **Steinbrück** e **Vieille France** per esperienza sensoriale coinvolgente, grazie all'abbinamento a piatti raffinati firmati dallo chef stellato **Claudio Ruta**.

Alla serata sarà presente il Barone Roberto Beneventano della Corte, in rappresentanza delle due storiche case vitivinicole francesi: fu la famiglia Steinbrück, proprietaria di alberghi in Costa Azzurra, che decise nel 1880 di selezionare alcuni Champagne da proporre alla propria clientela. Famoso fu il menù servito al **Kaiser Guglielmo II** nel 1889 nel quale venne proposta la Cuvée Brut Premier Cru S.a.

Oggi questa attività è stata ripresa dai discendenti come Marque Auxiliare (Acheter) che seleziona le proprie qualità ricercandole nella produzione migliore esistente in Champagne. È sempre in questa zona, particolarmente vocata per le **bollicine**, che nel 1860 fu fondata da Leon Lebrun ad Avize la Vieille France. Un uomo appassionato di vino, che ricercava l'eccellenza e la qualità, dedicando anima e cuore alle proprie vigne e al lavoro in cantina. Attualmente, l'azienda è gestita dalla famiglia Rapeneau, appartenente al gruppo Martel, che ne ha acquisito la proprietà nel 2003, continuando sulla linea di quanto fatto in più di cent'anni dai Lebrun.

«La società Steinbrück sostiene con il marchio Les Etoiles de la Gastronomie l'alta ristorazione in un rapporto di collaborazione che si concretizza con la realizzazione di cene gourmet e di gala – afferma **Roberto Beneventano** della Corte di Steinbrück Italia Srl. La Steinbrück ha pertanto deciso di collaborare con il Ristorante La Fenice per l'evento Champagne Experience, dopo il successo ottenuto lo scorso 13 settembre in occasione della cena a quattro mani con lo chef stellato Claudio Ruta al Ristorante Accanto del Principe Savoia di Milano ottenendo come detto uno straordinario successo. In quella occasione furono abbinati gli Champagne della Maison Paul Louis Martin. Ai raffinati piatti di Claudio Ruta che saranno preparati per Champagne Experience saranno abbinate tra l'altro le prestigiose Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie, una Rosé ed una Millesimata 2006

dedicate a questa filosofia per suggellare il rapporto con il mondo della ristorazione Haut De Gamme nel ventesimo anniversario della Società».

Il menù della serata Champagne experience Ragusa

Per quanto riguarda i piatti proposti dallo chef Ruta, come antipasto è prevista l'**Alalunga salmistrata al sale di Mothia, Manna e zenzero con foglie di ortaggi** insaporite al miele ed il Gamberone alla plancia con passatina di broccoli verde e bianchi, agrumi e gocce di olio Mille a cui sarà abbinato lo Champagne Steinbrück Cuvée Brut Tradition En Magnum.

Per primo invece i **Cannelloni di timilia con baccalà mantecato** e insalatina tiepida di pomodori "Camone" a cui si affiancherà in degustazione lo Champagne Steinbrück Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Cœur de Rosé.

Si proseguirà con un secondo, il **Trancetto di ricciola con brodetto di pesce speziato** e le sue verdure su polenta di Cuturro mantecata all'olio extra vergine di oliva. In abbinamento lo Champagne Steinbrück Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Prestige Millesimé 2006.

Per **dessert** lo Zabaione di limoni con gelato alle erbe e crostini di pane allo champagne. Si concluderà la cena con lo Champagne Vieille France – Albert Le Brun Cuvée Brut Rosé. Ad arricchire la serata, infine, la presenza di alcune Maserati della Concessionaria Cronos di Ragusa

Orario di inizio 20.30. Per info e prenotazioni +39 0932.252070