



Food, Roma: Imàgo e Salon, un incontro d'autore

Roma - 22 nov 2021 (Prima Pagina News) **Evento unico il 26 novembre.**

La storicità, il classicismo e l'eleganza danno vita a una serata irripetibile nella cornice del ristorante che affaccia sulle meravigliose Trinità dei Monti e Piazza di Spagna. È oramai tradizione consolidata per il presidente delle maison Salon e Delamotte di Reims, Didier Depond, scegliere personalmente i luoghi deputati alla presentazione dei vini della sua casa. "Sono molto fiero che una prestigiosissima casa di Champagne come Salon abbia scelto Imàgo come location di questo bellissimo evento, riconoscendo il grande impegno che, giorno per giorno, impieghiamo per ricercare l'eccellenza assoluta nella proposta gastronomica e nell'accoglienza dei nostri ospiti", racconta Roberto Wirth, proprietario e general manager dell'Hotel Hassler. Salon è un produttore di nicchia di Champagne Blanc De Blancs molto acclamato dalla critica che, dal 1989, fa parte unitamente alla casa Delamotte del gruppo Laurent-Perrier con una produzione massima di 60.000 bottiglie l'anno. La cornice per l'assaggio dei suoi meravigliosi prodotti quest'anno sarà Imàgo – impeccabilmente diretto da Marco Amato, coadiuvato nella degustazione dal sommelier Alessio Bricoli – chiamato a esprimere pienamente la sua identità con i piatti dello Chef Andrea Antonini: una cena per pochi eletti sarà l'occasione per degustare e conoscere la Maison, interpretazione più pura e raffinata dello champagne. Come espresso da Depond "tutto è uno, un vitigno, un'annata, un terroir". Per questo lo Champagne Salon non produce ogni stagione ma solo in quelle annate reputate le migliori e queste saranno offerte in degustazione attraverso la Cassa Otto. Al suo interno sono racchiuse due bottiglie del 2004, due bottiglie del 2006, due bottiglie del 2007 e una magnum del 2008. Il menù proposto per la serata incarna quella cucina finalizzata a valorizzare i sapori mediterranei che solo la tecnica e il grande bagaglio culturale di Antonini riescono a reinventare. Un percorso di sei portate che sublima l'italianità nella sua identità. Si inizierà con un Crudo misto di mare per continuare con un Carciofo e animelle, si passerà agli Scampi e cime di rapa in raviolo, Riso acido con spugnole nocciole e fegatini di pollo e cacao e Pollo alla cacciatora, per finire con un omaggio alla Francia con una Tarte Tatin e camomilla. "Siamo stati contattati dal sig. Ceretto per conto di Didier Depond per organizzare una degustazione dei suoi vini con i miei piatti. – rivela lo chef Antonini – Sono stato onorato di sapere che avrebbe avuto il piacere di gustarli nella loro autenticità, senza alcuna modifica. Questa richiesta mi ha riempito d'orgoglio. Ho scelto, dunque, tra i piatti del menu attuale di Imàgo, quelli più adatti a esaltare le caratteristiche organolettiche degli champagne".

(Prima Pagina News) Lunedì 22 Novembre 2021