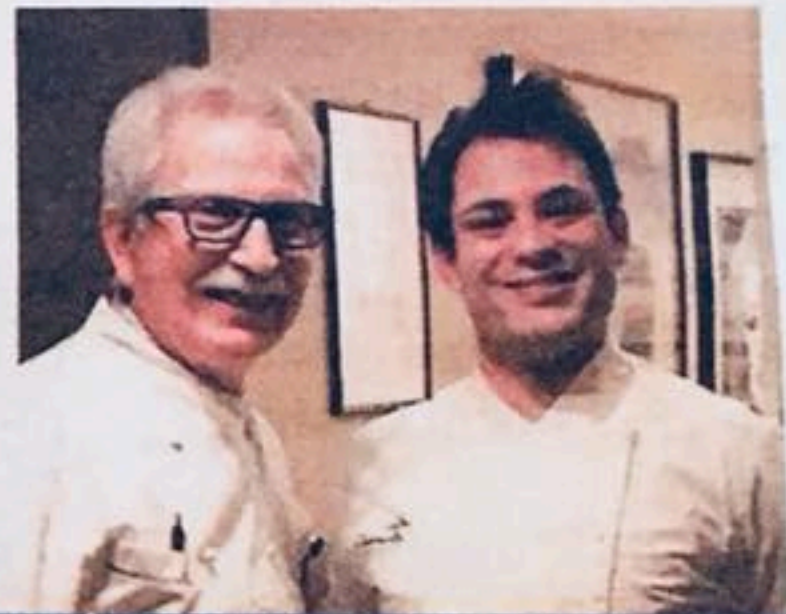


Al ristorante del 'patron' Giorgio Bernasconi

E al 'Piazza Repubblica' duello all'ultimo piatto



■ ■ ■ MATILDE SCUDERI

■ ■ ■ Una vera e propria 'grande sfida' tra due più che grandi chef! Nella prestigiosa arena di 'Piazza Repubblica', il ristorante milanese del patron Giorgio Bernasconi, si sono fronteggiati il maestro 'stellato' Sergio Mei e il suo allievo Alex Brambilla, che ha giocato in casa essendo il 'resident chef' del locale alle spalle dell'omonima piazza meneghina. Per la gioia dei numerosissimi avventori che hanno affollato 'Piazza Repubblica' i due cuochi si sono scontrati a colpi di pregiati ingredienti nostrani, reinterpretando i piatti della tradizione con accostamenti sorprendenti e innovativi, capaci di stupire anche i palati più navigati. Un ingrediente principale e due diversi modi di interpretarlo e di personalizzarlo alla lu-

I MENU

SERGIO MEI

*Zucca arrostita
con ragù di castagne e fegatini
di pollo all'Anghelu Ruyu*

*Lumaca arrostita
con foglia di senape selvatica,
crema di pecorino,
bottarga e olio al finocchietto*

*Raviolo con gallo
in casseruola e candorcelli*

*Coppa di maiale arrostita
al rosmarino marino con
riduzione di Rocca rubia
e carciofi stufati*

*Panettone dorato
al timo limone con infusione
di fico d'india al peperoncino*

ce della propria storia e della propria personale esperienza professionale e di vita: è così che gli chef hanno sfoggiato la propria arte, condensandola in due diversi menù invernali accompagnati da una selezione di vini

ALEX BRAMBILLA

*Crema di zucca, caldarroste,
terra di cioccolato
e peperoncino*

*Lumaca lardellata croccante
con patata affumicata
e bagnacauda leggera*

*Raviolo d'ossobuco
alla milanese e gremolada*

*Coppa di maiale al forno,
verza brasata,
aceto di lamponi e salsa
alla senape in grani*

*Charlotte di panettone
alla milanese,
zabaione al moscato
e gelato alla vaniglia*

accuratamente studiata dal sommelier Alessandro Mooney. E infine, a furor di popolo, è stato proclamato l'ex aequo tra i due chef. A vincere insomma sono stati il gusto e il piacere della buona tavola!