

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 22 Maggio 2017 | aggiornato alle 19:16 | 48562 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI PARTNER

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME PROFESSIONI CUOCHI

di **Andrea Radic**
vicedirettore

Per Barack Obama vacanza in Toscana Tra vini pregiati e partite di golf

Pubblicato il 22 Maggio 2017 | 18:36

Anche Barack Obama e sua moglie Michelle sono stati conquistati dalle meraviglie del Belpaese. Entrati nella prestigiosa lista degli Italy-lovers con i migliori vini italiani e la cucina del tristellato Massimo Bottura

Un jet bianco scortato da sei caccia Eurofighter, è atterrato poco dopo 13 all'aeroporto militare di Grosseto con a bordo l'ex presidente degli Stati Uniti nonché presidente della Obama Foundation accompagnato dalla moglie Michelle. Il consueto corteo di tredici auto con Chevrolet blindata nera con i vetri oscurati per i coniugi e partito in direzione di Buonconvento, in provincia di Siena, meta la tenuta **Borgo Finocchietto**, di proprietà dell'ambasciatore John Phillips.

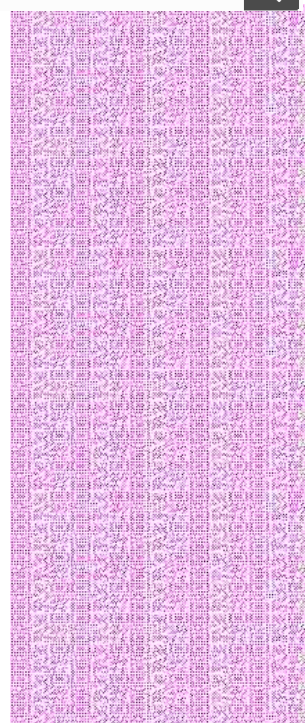




Foto: La Repubblica

Programma tipico di una vacanza in Toscana incluso relax, "al fresco dining" qualche buca a golf e due tiri a basket nel campo accanto alla piscina. Una visita privata che non prevede incontri ufficiali, anche se una cena con il segretario del Pd a Firenze non è esclusa. Come possibile che, su invito ufficiale del sindaco di Siena, Bruno Valentini, Michelle e Barack salgano sul ponteggio per ammirare a dieci centimetri di distanza e a quattro metri da terra la Maestà, il capolavoro di Simone Martini.

L'affresco è in via di ripulitura e gli Obama potrebbero essere i primi visitatori ad ammirarlo prima dell'apertura ufficiale del cantiere prevista per giugno. Anche Richard Parsons, ex membro dello staff, ha invitato l'ex presidente a Montalcino dove produce ottimo vino avendo acquistato nel 2007 la tenuta Il Palazzone dove si coltivano vigneti di altissima qualità.



Ma la notizia è che anche **Massimo Bottura**, che non aveva digerito la scelta per la cena milanese affidata ai Cerea, **tre stelle Michelin di Brusaporto** (Bg), ha cucinato per Barack Obama. Lasciata l'**Osteria Francescana** in mano alla brigata, nonostante il sold-out delle prenotazioni, è partito per le Crete Senesi insieme alla gentile consorte.

Il menu prevedeva i cavalli di battaglia del trisellato chef e piatti nuovi come il Pollo alla cacciatore nella forma di macaron con borlenghi croccanti. A seguire un classico Ricordo di un panino alla mortadella. Quindi passerella per il Parmigiano Reggiano 36 mesi del Caseificio Rosola di Zocca (Mo) con aceto balsamico tradizionale di Modena Villa Manodori, grandi materie prime. A seguire Autunno a New York... Primavera in Toscana. La prima parte è un piatto del 2015, la seconda tutta da scoprire. Quindi i famoso Cinque stagionature di Parmigiano in diverse consistenze e temperature e qui pare che Obama abbia davvero gradito, come ha apprezzato La parte croccante della Lasagna piatto che per fama ha superato l'Oceano.



Successivamente in tavola è arrivato il Camouflage: foie gras, cioccolato, spezie e sangue di lepre selvatica, seguito dalla Caesar Salad in fiore che ha conquistato la signora Michelle amante degli abbinamenti vegetali come lattuga con fiori di camomilla, lavanda e nasturzio. Pre chiusura con il celebre dessert Ops mi è caduta la crostata al limone che ha ispirato la consegna a Bottura della laurea Honoris Causa. Chiusura con i tortellini emiliani per lo stupore dei commensali e, dicono i bene informati, la gioia del presidente.

Di grande valore la degustazione di eccellenze vinicole italiane che ha preceduto la cena e ha "rapito" il palato degli Obama, che hanno viaggiato dal Trentino con Giulio Ferrari riserva del Fondatore 2005 al Brunello Col d'Orcis 1964, passando per Rosé 18 Fanali 2014 di Apollonio, il Barolo Oddero 1961, il Sagrantino di Montefalco Caprai 25 anni 2010 e il Coevo 2010 di Cecchi.

Quando Michelle Obama, ha scoperto che uno dei vini aveva 56 anni, ha detto: «Anche i grandi uomini rimangono giovani come questi vini». Durante la cena, sono stati serviti in

abbinamento il Ribolla 2008 Gravner, Tascante Buonora 2015 di Tasca d'Almerita (dall'Etna), Sassicaia 2009 di Tenuta San Guido, il Chianti Classico Riserva 2008 di Castello di Ama.



OBAMA

BARACK OBAMA

MICHELLE OBAMA

TOSCANA

MASSIMO BOTTURA

CUCINA

MONTALCINO

BRUNELLESCHI

SAGRANTINO

FERRARI

RISERVA DEL FONDATORE

FIRENZE

SIENA

GOLF

ARTICOLI RECENTI



Sulla salute alimentare
l'alt dei cuochi italiani al semaforo
europeo



Trattoria Dal Maestro contro il Gufo
Falsa accusa di "truffa" non rimossa



Miglior assaggiatore 2017 Onav
Tutto pronto per le prove regionali



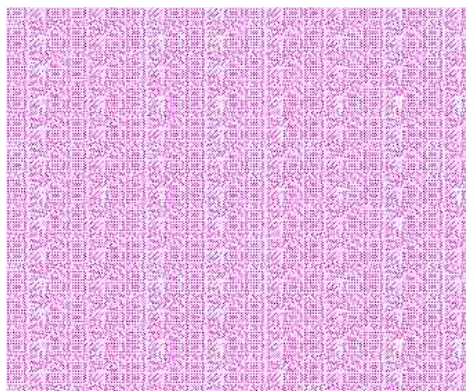
L'alimentare traina i consumi
Le aziende scelgono l'agilità



Caia il sipario sulle cene Euro-Toques
Ultimo a Borgo Egnazia, Pasquale Laera



Slow Brewing, il punto sull'arte birraia
Marchio di qualità per 2 birrifici italiani



0 commenti

Ordina per **Meno recenti**

Facebook Comments Plugin

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.