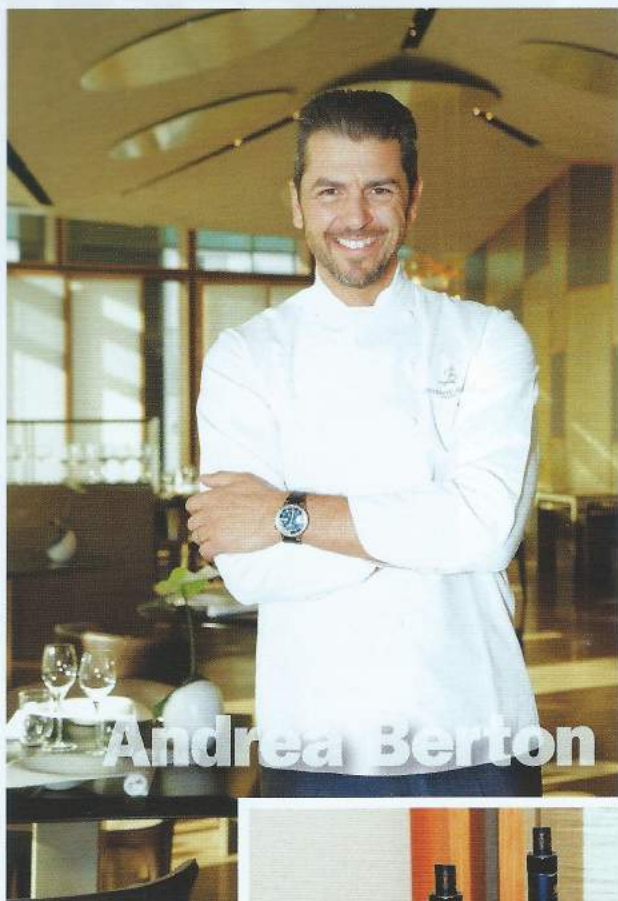


Ruffino si presenta al ristorante di Berton



Andrea Berton

Il ristorante Berton, inaugurato il 13 dicembre 2013, ha conquistato nel novembre 2014, neanche un anno dopo l'apertura, la sua prima stella. Il locale, dal contesto moderno che rispecchia la personalità dello chef, ha gli interni progettati con uno stile elegante, rigoroso, addolcito dalle scelte cromatiche e dai materiali. L'ampia zona operativa, completa di ogni strumentazione moderna, utilizza esclusivamente piastre a induzione per la garanzia di efficienza energetica e di alta precisione nel controllo delle temperature di cottura. In cucina la filosofia di Andrea Berton è la ricerca, in ogni sua ricetta, della qualità massima, del sapore, utilizzando le tecniche più avanzate. "Gli ingredienti - ha affermato durante

al limone", "rivisitazione delle melanzane alla parmigiana" realizzate con altre appositamente per l'evento, rispecchiavano il suo modo di fare cucina. Ruffino ha offerto ai propri ospiti, in abbinamento, dapprima una flûte di champagne Paul Goerg Blanc de Blancs Premier Cru - della sua distribuzione - fresco, con una buona cremosità e persistenza. La presentazione da Berton ha poi permesso di dare risalto al vino Chianti Superiore 2012 proposto nell'edizione limitata e numerata del nuovo fiasco interpretato dall'artista francese Clet. Composto da un 70% di Sangiovese aveva nell'assaggio note intense di frutta rossa con piacevoli sentori di pepe nero e spezie, tannini eleganti e ben smussati. Seguiva nella degustazione la Riserva Ducale Oro 2010, vino icona della storica casa vinicola chiantigiana fondata a Pontassieve. Prodotta sin dal 1947 è diventata da breve tempo un Chianti Classico Gran Selezione Docg. I profumi eleganti e piacevoli di frutta rossa matura, erano seguiti dalle note di cioccolato, cannella, chiodi di garofano e pepe nero. L'assaggio confermava una buona acidità, una struttura elegante con piacevoli sensazioni retrogustative, persistenti di prugna, tabacco dolce e chiodi di garofano.



di Gio Pirovano

Il Ristorante Berton, nella zona di Porta Nuova Varesine, avveniristico progetto urbanistico dalle alte torri residenziali e dal modernissimo business district, ha ospitato una presentazione dei vini Ruffino. Un'esperienza gustativa che ha visto protagonisti i piatti di Berton accompagnati per l'occasione da una selezionata scelta della cantina chiantigiana.

un'intervista - non sono sconvolti nel piatto, ma combinati tra loro per costruire una nuova armonia, un equilibrio che non pregiudichi l'apporto diretto di ciascuno degli elementi che compongono la preparazione". Le squisite creazioni "risotto mantecato alle erbe con crema di olive e polvere di capperi", "vitello alla milanese con purea di patate

