

PERISCOPIO

A FIRENZE, SOTTILE COMPETIZIONE TRA CHEF

Cena a quattro mani

All'ombra dei grandi vasi di fiori di pesco, nelle sale antiche del Four Seasons di Firenze, lo chef Andrea Berton, patron dell'omonimo ristorante milanese, e l'executive chef del cinque stelle fiorentino, il lucano Vito Mollica, hanno accolto 80 ospiti per una collaborazione unica: una cena a quattro mani. I due stellati, in sottile competizione, hanno proposto, tra l'altro, un sublime risotto al gambero crudo di marchesiana memoria per Berton e un'orecchietta con broccoli e calamaretti definita «ruffiana» per Mollica. Supremo giudice il re Giorgio Pinchiorri, in doppio petto blu elettrico. Palma d'oro ex aequo e vini eccellenti, soprattutto lo champagne Bruno Paillard. «Da bere a secchi», almeno così hanno detto i presenti. Il match di ritorno tra qualche mese a Milano, al ristorante di Berton. (T.M.)



DA SINISTRA: VITO MOLLICA, CHEF DEL FOUR SEASON DI FIRENZE, E ANDREA BERTON.

