

**RISTORANTE " DAL FRANCESE" - CHIAMPO**  
**Via Monte Montello 19.Chiampo**  
**Tel. 0444 623394**  
**18 Giugno 2010**

**Cantina e Cucina**

**Cucina francese del Francese e le Ciliegie**

*Il nome del Ristorante sembra derivi da una storia di emigrazione in Francia poi rientrata. E quindi è rimasto questo "dal Francese".come storica testimonianza della provenienza e di un momento di vita.. Nel 2007 ha festeggiato i suoi primi cinquant'anni di attività.*

All'insegna della Regina del momento: **quel oro rosso** che ha coinvolto tanti paesi d'Italia ( una struttura di 55 città e comunità Montane) tutti protese a magnificare questo grande prodotto della Natura. Nessuno è ancora riuscito a domare la Ciliegia e pertanto è quasi l'unico frutto che non può essere colto se non a maturazione completa ed appena colto deve essere mangiato e non può essere conservato per molto tempo.

**La ciliegia è la Regina di questo menù e particolarmente la Durone del Chiampo.** Ha avuto la Denominazione De.CO in questo periodo. Riconosciuta anche come estremamente saporita anche a Livello Nazionale nei Concorsi.

**Vini interessanti di buon Livello. Champagne che molti voi conoscono di Villa Elena e Cantina Le Pignole dei Coniugi Padrin che sta ricevendo Plausi a non finire.**

Piatti delle ciliegia provati, vedrete incontreranno la vostra approvazione. Anche la presenza di un ospite illustre quale **IL FOIS GRAS di Oca**

Un momento per soddisfare delle curiosità sempre presenti.. Non pensate di trovare cose dolci, in ogni piatto, ma cose saporite sicuramente e con grande personalità, si .Anche con qualche sapore nuovo su cui meditare Poi come vedete un piatto di ispirazione Francese in onore alle origini del locale o del nome del Locale.

**Salade gourmande avec gesiers-** Insalatina novella con rigaglie di volatile al profumo di Durone, delle Rigaglie saltate al Lardo e spadellate sull'insalatina fresca con un "giro di salsa di Durone; ve lo consiglio

**Proseguiamo poi con :**

**Gnocchi in salsa di ricotta e ciliegie durone, all'aceto balsamico, e fois gras**

Fegato grasso d'oca per dare un tocco prezioso al piatto; le ciliegie assieme all'aceto balsamico creano un momento intrigante tutto da assaporare.

**Risotto alla ciliegia del Chiampo al ristretto di Rosso,** Sapori particolari ad ogni modo tutti equilibrati che invoglieranno ad un Bis.

**Arrostino di Maiale con farcia alle ciliegie e sua reticella;** l'untuoso ed il sapore del maialino con la sua reticella sgrassato dall'acidulo delle Durone.

**Per finire in bellezza Torta di ciliegie; Ricetta premiata " concorso festa nazionale città delle ciliegie"** Come ho detto prima I Ristoranti Capitanati da **Caterina** la contitolare di questo locale, assieme al Gastronomo sono stati artefici con il Comune di un Concorso per la Migliore Ricette con le ciliegie.

**Il piatto del dessert che verrà realizzato questa sera è per l'appunto uno dei piatti vincitori della Rassegna.**

**Poi durante la Cena ho tante altre cose da dire.**

**Menù e commento dell'Enogatronomo Romolo Cacciatori che presenta la serata**