



FESTE Il "Piatto" allo chef Vineis Il Natale dell'Accademia

La Delegazione Biellese dell'Accademia Italiana della Cucina si è ritrovata, prima di Natale, al ristorante Il Patio di Pollone per i tradizionali auguri. Tavolo ovale decorato con candele bianche e centritavola a base di pino e mele rosse, menù dello chef stellato Sergio Vineis: stuzzicante aperitivo a base di ciliegie di fois gras, sformatini di zucca e crema di formaggio, bocconcini di olive e pesce, trota marinata, baccalà mantecato

e croccantini di parmigiano ricoperti di cioccolato; menu piemontese: battuto di fassone e verdure marinate, un fantastico uovo in una impanatura dorata su un letto di cardi e spuma di parmigiano, ravioli con un delicato ripieno di cavolfiore e bue di Natale con zucca alle spezie; fetta di panettone tiepido accompagnato da salsa di cachi. Il sommelier di sala, Michela Rosco, ha scelto vini dalle Marche, dalla costiera amalfitana e dalla collina di Vigliano oltre al moscato astigiano. Applauso finale allo chef Vineis al quale la delegata Marialuisa Bertotto ha consegnato (nella foto) l'ambito piatto dell'Accademia.

